

Maas, heisset diejenige Grösse, wodurch man eine andere Grösse eines Körpers, theils in Ansehung seiner Ausdehnung in einem Raum, theils in Ansehung seiner Schwere, welches alsdenn die Grösse des Gewichts heisset, und wovon dieser Artikel nachzusehen, auszumessen, und derselben Inhalt darnach auszusprechen pfleget. Hier wird nur von dem Maas der Grösse in Ansehung seiner Ausdehnung, und so viel man am allgermeinsten in der Hauswirtschaft davon zu wissen nöthig hat, gehandelt. Denn in der Mathematic gehet man noch viel weiter, die doch aber hier einem Hauswirt überhaupt grosse Dienste thut, wenn er etwas darinne gethan hat. Das Maas ist nach dem Unterschied der Grösse der Ausdehnung eines Körpers in einem Raum, welche auszumessen verkommt, eingerichtet, und folglich auch, wie diese dreyerley Art, nemlich Längen-, Flächen- und Körperlich Maas; welches andere auch in Längen- und Mengen-Maas theilen. Das kleinste Längen-Maas ist die Breite eines Gersten-Korns, deren zwölf einen Zoll oder Daumen machen, welcher beklüfftig so lang als ein gemeiner Manns-Daumen breit ist. Zwölf Zoll oder Daumen machen einen Fuß oder Werk-Schuh, Zwen Werk-Schuh machen zu Leipzig und Nürnberg eine Elle, doch trifft es anderer Orten nicht also zu. Fünfzehn Schuh und zwey Zoll Leipziger Maas, machen eine Ruthe daselbst. Zu Römpelegard und Bern in der Schweiz, hat die Ruthe zehen Fuß, zu Strasburg, Zürich, Schaafhausen, im Markgraffthum Ansbach, und anderer Orten mehr, hat die Ruthe zwölf Schuh; zu Colmar und sonst an mehreren Orten in Elsas fünfzehen Fuß; zu Basel, Durlach, Nürnberg u. sechzehen Fuß. Die Rheinländische Ruthe hält zwölf derselben Schuhe. Andere unterschiedene Maassen von Ellen, Ruthen, in gleichen von denen Flächen, als Aeckern, Morgen und Tagwercken, suche unter denen Wörtern Elle und Feld-Maas, ungleichen Schuh. Nur dieses einzige gedenden wir hier noch. Die Bestimmung des Feld-Maasses, wie alles andern Maasses gegen einander, ist in der Wirtschaft noch sehr ungewis und unrichtig. Man hat noch kein zulänglich Mittel ausgefunden, dieser Unrichtigkeit abzuhelfen. Unter dem Artikel Kanne kan man mehr von dieser Erinnerung finden. Indessen muß man sich doch bemühen, daß die Unrichtigkeit nicht viel austrage. Und wenn dieses geschieht, so befürmerte sich endlich der Hauswirt sonderlich in Dingen, wo er die Menge hat, nicht viel am ein kleines Ein- oder Auf-Maas. Dieses nun sonderlich bey dem Feld-Maasse, nemlich das Mengen-Maas um eines durch das andere desto deutlicher zu bestimmen, ist verknüpfet wird, zu verhalten, hat man von verschiedenen Haupt-Gefäsig anzugeben

gesuchet, wie viel man z. E. von Weizen auf eine Elle, wenn man jedem Korn seinen gehörigen Raum, nemlich $2\frac{1}{2}$ Zoll giebet, Körner, und in eine Art von Scheffeln e. g. dem Weimarischen, eben von dieser Sorte Körnern rechnen könne. Da man denn von Weizen auf die Quadrat-Elle 224 Körner incirca, auf die Ruthe 14372 Körner, und in den Scheffel 1 Million 840000 Körner, Gemang auf die Elle 258, auf die Ruthe 16562, auf den Scheffel 2 Millionen 120000 Körner, zu 1 Korn Maß, $2\frac{1}{2}$ Zoll gerechnet. Roggen auf eine Elle 292, eine Ruthe 18742, den Scheffel 2 Millionen 400000 Körner zu 1 Korn Maß $1\frac{1}{2}$ Zoll gerechnet. Gersten auf 1 Elle 146, 1 Ruthe 9375, 1 Scheffel 1 Million 200000 Körner, aufs Korn den Maß zu $3\frac{1}{2}$ Zoll gerechnet. Hafer auf den Scheffel 1 Million 460000 Körner u. annimmt. Allein, man siehet leicht, daß auch dieses keine vollkommene Richtigkeit habe. Indessen dienet doch diese Angabe in Pausch und Vogen, das Verhältniß des grössern und kleinern Maasses der Körner in der Aussaat zu erkennen. Die Weite, welche auch zum Längen-Maas gehöret, wird durch ganze, halbe und Viertel-Meilen gemessen; eine ganze deutsche Meile von der kleinsten Art, ist zwanzig tausend Rheinländischer Fuß lang; von der mittlern, zwey und zwanzig tausend fünf hundert, und von der größten, fünf und zwanzig tausend dergleichen Schuh lang. Das Körperliche, oder auch so genannte Mengen-Maas, ist zweyerley, und wird entweder bey trockenen oder bey flüssigen Dingen gebraucht. Zu jenen gehöret vornemlich der Scheffel, welcher, nach dem in dem ganzen Churfürstenthum Sachsen eingeführten Dresdner Maas in vier Viertel, und ein Viertel wieder in vier Mezen getheilet wird, also daß ein Scheffel sechzehen Mezen hält. Zwölf dieser Scheffel machen einen Malter, und zwey Malter ein Wispel, daß solcher Gestalt ein Wispel vier und zwanzig Scheffel hält. Drey Wispel oder sechs Malter, oder zwey und siebenzig Scheffel, machen im Sächsischen und Brandenburgischen eine Last Gertraides. Nach dem sogenannten alten oder Leipziger Maas, hält ein Scheffel vier Sip-Maas oder Viertel, ein Sip-Maas vier Mezen, und eine Meze zwey Kuchen-Maas. Ein Heimbzen ist ein halber Scheffel. Zu Nürnberg wird das größte Maas zu trockenen Dingen, ein Sümmer genennet, welches von zwenerley Grösse ist. Das, so man zum harten Korn braucht, hält sechzehen Mezen, das zum rauhen Gertraide hingegen zwey und dreyzig Mezen, der Mezen hat acht Dierhäuflein, und dieses zwey Maas. Ein Sümmer Hirsen hält daselbst sechs und zwanzig Mezen. Gotha gebraucht zu trockenen Dingen Malter, Scheffel, Viertel, Mezen und Maßlein, u. hat ein Malter zwey Scheffel oder vier

vier Viertel; ein Scheffel hält acht Messen oder zwey Viertel, ein Viertel vier Messen, und eine Messe vier Maßlein. Erfurt gebraucht Malter, Viertel, Scheffel, Messen und kleine Maßlein, und hat ein Malter vier Viertel, ein Viertel drey Scheffel, ein Scheffel vier Messen, und eine Messe vier kleine Maßlein. Altenburg gebraucht Scheffel, Sip-Maas und kleine Maas, und ist ein Scheffel vier Sip-Maas, oder vierzehn kleine Maas; ein Sip-Maas, vierthab kleine Maas ic. Außer diesen pflegen einiger Orten die Getraide-Maas in folgender Abtheilung gebraucht zu werden, als:

- In Weizen, Roggen und Erbsen ic.
 1 Last thut 3 Wispel, oder 30 Scheffel.
 1 Wispel = 10 Scheffel, oder 20 Faß.
 1 Scheffel = 2 Faß, oder 4 Himpt.
 1 Faß = 2 Himpt, oder 8 Spint.
 1 Himpt = 4 Spint, so
 daß in allen thut eine Last 480 Spint.

- In Gersten, Haber, Hopffen ic.
 1 Last thut 2 Wispel = = = = }
 1 Wispel = 10 Scheffel = = = = } 480
 1 Scheffel = 3 Faß = = = = } 240 } Spint.
 1 Faß = = = 2 Himpt } 24 }
 1 Himpt = 4 Spint } 8 }

Wenn man übrigens ein Gemäß gegen das andere ahmen und vergleichen will, so schicket sich am besten das kleinste Gesämg, als Toback-Saamen oder Rübe-Saamen dazu. Das gemeinste Maas zu süßigen Dingen ist die Kanne, so an andern Orten auch Maas oder Quart genennet, und ferner in zwey Köffel, welche man anderer Orten Seidlein oder Schoppen heißet, dieses aber wieder in halbe Köffel und Quartiergen theilet wird. Die Kannen sind nach dem Unterschied der Länder und Orte auch unterschiedlicher Größe. Vier und funffzig Kannen Wasser-Maas, oder drey und sechzig Kannen Schenk-Maas, machen in Leipzig einen Eimer; hundert und sechs und zwanzig Kannen oder zwey Eimer Leipziger Maas, machen eine Ohme, und sechs Ohmen oder zwölf Eimer ein Fuder Weins. Drey Schock Kannen betragen in Sachsen ein Viertel Bier oder anders Getränke. Sechs Schock oder drehundert und sechzig Kannen, ein Faß; neunzig Kannen ein Tonne; sechzig einen Drenling, und fünf und vierzig eine halbe Tonne. In Schlesien hält ein Fuder Wein zwey Faß; ein Faß zehen Eimer; ein Eimer zwanzig Dorr; ein Dorr vier Quart und ein Quart vier Quartier. In Nürnberg hält der Eimer, deren zwölf auf ein Fuder gehen, nach dem Wasser-Maas zwey und drehzig Viertel oder vier und sechzig Kannen; nach dem Schenk-Maas aber vier und drehzig Viertel, oder acht und sechzig Kannen. Es ist demnach das Maas eines derer nothwendigsten Stücken, die demjenigen bekant seyn müssen, der einer Haushaltung klüglich vorzustehen gedenket. Insonderheit hat man sich um den Unterscheid einerley Maas ses wohl zu bekümmern, und eine Vergleich-

ung zwischen selbigen um so viel mehr anzustellen, da es bis dato noch an dergleichen richtigen Aufzeichnung in der That fehlet.

Maasche, siehe Schmaase.
 Maboujas ist eine Art von Eideren in denen Americanischen Inseln, so schwarz und dicke, einer Hand lang und greulich anzusehen, sonst aber unschädlich ist.

Macaroni, ist ein sonderliches Essen, in einer Art Nudeln bestehend, welches aus einem Teig bereitet, in Wasser gesotten, und mit brauner Butter begossen, oder auch mit einer Brühe zugerichtet wird. Man giebt diesem Gerichte sonst auch von seiner Form und Gestalt den Nahmen Mehl-Flecke, und bereitet sie folgender massen: Man machet einen Nudel-Teig, treibet solchen so dünne als es möglich ist, und schneidet hernach aus selbigen mit einem Back-Rädgen viereckerte Stücken. Hierauf setzet man einen Kessel mit Wasser auf Feuer, und wirft, wenn es kochet, ein wenig Salt, ingleichen die Macaroni oder Mehl-Flecke hinein, und läset sie einen Sud thun, rühret es aber um, damit sie nicht zusammen kleben. Hernach thut man den Kessel vom Feuer, fänget die Macaroni mit einem Durchschlag heraus, leget sie auf eine Schüssel, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und brennet endlich Butter, die man im Vorrath machen muß, darüber. Sollte aber die Butter nicht gefalzen seyn, so muß man die Flecke erst ein wenig salzen, alsdenn das Schmalz oder die Butter darüber brennen, und sie hingeben. Oder: Wenn die Mehl-Flecke vottig, wie die vorige gemacht, und abgekochet, so hacket man drey hart gestreute Eyer ganz klein, und bestreuet die Schüssel damit, auf welche man alsdenn eine Lage Macaroni oder Flecke legen, darnach wieder eine Lage Eyer streuen, und damit abwechseln soll, bis sie alle sind. Zuletzt streuet man das übrige mit etwas Semmel vermischt, oben drüber, gießet ein paar Löffel voll von der Brühe, darinnen die Flecke gekocht haben, dary, setzet es auf eine Kohl-Pfanne und brennet braune Butter darüber. Will man aber dieselben mit einer sauren Brühe haben, so nimmt man ein halbes Maß Milch, und halb so viel Eßig, schüttet ein wenig Mehl, etwan einer Messer-Spize voll, drein, und quirlt es wohl durch einander, schläget sodenn vier oder fünf Eyer-Dortern daran, und quirlt es klar. Hierauf setz man es zum Feuer, leget ein Stück Butter dar ein, und rühret es sehr fleißig um, sonst läuft es zusammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, rühret man es vom Feuer hinweg, richtet die abgekochten Flecke auf einer Schüssel an, und gießet die Brühe darüber, so sind sie fertig. Mit diesen Macaroni sind nicht zu confundiren die sogenannten Macaronen, das von weiter unten gehandelt wird.

Machoo, ist ein Brasilianischer Vogel, dessen Federn mit schwarz und grün vermischt, und welcher gelbe Füße, vorlichte Augen und einen solchen Schwanz hat.

Machine, dieses Wort pflegt man insgemein einem jeden, auch dem einfältigsten Werkzeuge beizulegen, wenn man nur etwas sonderliches dadurch zuwege bringt; dergleichen sind die sogenannten Tabacks-Maschinen, wo man den Rauch zuvorderst durch ein reines Wasser zieht, ehe man ihn in den Mund bekommt, wodurch er lieblicher gemacht, und nicht so gar warm in den Mund gebracht wird; die Coffee-Maschinen; die mancherley Arten der Rüsfsäze und Rauch-Fänge, um den Rauch und Dampf bequem abzuführen u. a. m. Insonderheit aber und im eigentlichen Verstande, beareiffet man darunter dasjenige Rüsfsäze, wodurch eine vortheilhafte Bewegung bald mit Heben, Tragen oder Versetzen, bald mit Ziehen, Schieben oder Stossen und dergleichen zuwege gebracht wird, und in dieser Meinung ist des Schneiders Scheere, und eines Holzbauers Art eben sowohl eine Maschine, als die feinstbare und vorreflichste Uhr. Alle solche Maschinen von der lezten Art, wie sie nur Nahmen haben mögen, und im gemeinen Leben vorkommen können, gründen sich entweder auf den Hebel, oder auf das Rad und Getriebe, oder auf Seil und Kloben, oder auf die Schraube, oder auf den Keil, welches die einfachen Maschinen oder Rüsfsäze genennet werden; da im Gegentheil die übrigen, welche theils aus zwey und mehr gleich-artigen, theils aus unterschiedlichen solchen einfachen Rüsfsäzen bestehen, zusammengesetzte heissen. Wie nun der Nütze, so durch die Maschinen erhalten wird, einen ungewein grossen Einfluß in der Haushaltung hat: also ist man auch bey gegenwärtigem Buche darauf bedacht gewesen, die gewöhnlichsten und unentbehrlichsten Maschinen richtig zu beschreiben, davon aber etwas weitauffriger und ausführlicher Erwähnung zu thun, dürfte die folgende Zeit vielleicht mehrere Gelegenheit an die Hand geben.

Macoco, ist ein Thier in Africa, im Königreich Congo, in Grösse einem Pferde gleich, grau von Haaren und einen langen Schweif, wie auch mit zwey spitzigen Hörnern auf dem Kopff versehen. Sein Mist siehet aus wie Schaaf-Kotteln und reucht wie Mufcus. Man macht aus seinen Klauen Ringe vor den Krampf.

Macrene oder Macreele, ist ein Meerfisch, so in der Nord-See am meisten, in und noch dem Monat May gefangen wird. Er ist ohngefähr Ellen lang und rund, hat keine Schwuppen, graue Quer-Streifen über den Rücken, und einen spitzigen Kopff. Sein Fleisch ist zart und von gutem Geschmack: wird aus Salk gesotten, mit einer sauren Brüß und Butter zubereitet, oder in grünen Fenchel gewickelt auf dem Roste gebraten.

Macronen, sind eine Art Zucker-Gebackens, so aus Mandeln, Zucker und Eiern bereiten, und auf folgende Weise verfertigt

werden: Man nimmt nemlich ein Pfund gestoffene Mandeln, ein halb Pfund gestoffenen Zucker und von vier Eiern das Weisse, vermengset und quirlt alles wohl unter einander; alsdenn nimmt man eine Oblate, freichet von dieser Massa Häuflein darauf, so groß als man die Macronen haben will, und bäcket sie in einer lähen Hise schon gelblich ab. Wer will, kan auch klein gestoffenes Gewürke, als Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nüsse und klein geschnittene Citronen-Schalen, darunter rühren. Man nennet auch die grossen Castanien von gepflanzten und gepflöpften Castanien-Bäumen Macronen: allein irrig: denn sie heissen eigentlich Maronen. Siehe Castanien.

Mäde, heiffet ein Wurm, der in der Fäulnis und süßlen Disposition einer und der andern Sache, aus dem Geschmeiß andern oder gleiches Ungeziefers, vermittelst der darzu kommenden Wärme erzeuget wird, dergleichen sich sowohl an lebendigen, als auch und zwar meistens an todten Thieren, wie nicht weniger am Käse und dergleichen Materie einfinden; Sie werden also gleich wie bey andern Thieren, aus ihrem eigenen Saamen oder aus Saamen gezeuget, und die faulen Körper sind ihnen nur hierzu beförderlich. Wie dieselben sonderlich in dem Käse zu vermehren, oder diese davor zu verwahren, daß keine darinnen wachsen können, ist bey dem Wort Käse zu finden.

Madragen, sind ausgefüllte und durchnehete Polster, die man statt der Feder-Betten zu gebrauchen, und darauf zu liegen pfleget. Sie haben sonderlich des Sommers und bey grosser Hise ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häusern zu den Ruhe-Stäten vielfältig gebraucht. Man hat aber auch von Wolle gewirkte Madrasen oder Madragen, ingleichen von Seide.

Mägde-Wein, siehe Sechse.

Mägde-Blumen, siehe Camillen.

Mägde-Cammer, heiffet das Behältniß oder Gemach, darinnen die Mägde zur Nachtzeit ihre Ruhe haben. Der Vieh-Mägde Schlaf-Cammer soll hart an den Kuh-Stall angebauet seyn, auch aus solcher ein Fenster in gedachten Kuh-Stall geben, damit die Mägde des Nachts dasjenige, was im Kuh-Stalle bey dem Vieh und sonst passiret, balde hören und darnach sehen mögen. Siehe Kuh-Stall. Die andern Mägde-Cammern sollen nicht zu entfernt von der Herrschaft und über dem nicht so angeleget seyn, daß männliches Gesinde nahe daben liege.

Mägde-Griff, siehe Sechse.

Mägde-Holz, ist ein Ost-Indianisches Holz, welches mehr als eine Rinde, auswendig grau, und innerwendig braun aussiehet, einen herben Geschmack und anziehende Kraft hat. Es wird in Ost-Indien von denen Weisbildern, die sich desloriren lassen,

zur Berheilung dieses Fehlers gebraucht, daher es auch den Mähmen bekommen haben soll.

Mähder, heisset derjenige, der das Gras von denen Wiesen, und den Haber oder andere Früchte von dem Acker mit der Sense, gegen ein gewisses Lohn abhauet. Solches ist nach dem Unterschied der Länder und Orten sehr unterschiedlich. Insgemein wird es denen Mähdern Ackerweise verdinget, da sie denn in denen um Leipzig herum gelegenen Orten, vor den Acker (der dreihundert Leipziger gevierte Ruthen hält) Gras zu mähen, oder Gerste, auch Haber zu hauen, acht gute Groschen, von denen adelichen oder Ritter-Guts-Wiesen und Feldern aber, sonderslich aber wo die Mähderey Herkommens ist, nur viertelhalb gute Groschen bekommen. In manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu essen und ein geringes Tage-Lohn, von etwa zweyen oder drittelhalb guten Groschen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn stärker gemacht, hingegen fällt das Essen hinweg, und die Mähder müssen sich selber verkostigen.

Mähderey, an einigen Orten ist es Herkommens, oder durch gewisse Vergleiche ausgemacht, daß alle diejenigen, so in einem Dorffe wohnen und ums Tage-Lohn arbeiten, dem Edelmann oder der Herrschaft eines Gutes, alles Gras, Haber und ander Sommer-Getraide, gegen ein gewisses geringes Lohn, so sich gemeinlich von dem Acker auf vierthalb Groschen beläufft, mähen und abhauen müssen; dahingegen ihnen wieder zu guten verordnet ist, daß die Bauern oder andere, so in dieses Dorffs Fluhr ihre Wiesen und Felder haben, keine fremden Mähder darauf bringen dürfen, sondern sich ebgedachter Mähder bedienen, und gemeinlich vor den Acker sieben oder acht Groschen zu hauen geben müssen. Und diese Mähder insgesamt machen die Mähderey aus, und darff derjenige, so nicht mit unter der Mähderey ist, auch keines andern Acker, und wenn es gleich sein leiblicher Bruder wäre, hauen. Dergleichen Mähderey hat ihren Vormähder, dessen Amt ist, die andern Mähder zu bestellen, beym Mähen und Hauen vorwegzugehen, und allezeit der erste mit seiner Sense zu seyn; diejenigen, so zu spät auf die Arbeit kommen, oder gar aussetzen, zu noriren und anzudeuten, damit sie die unter sich gemachte Straffe oder Einlage, wie sie es nennen, von denen Saumseligen und Aussenbleibenden richtig einbringen mögen; und endlich in allen und jeden die Mähderey betreffenden Angelegenheiten das Wort zu führen, und vor die andern zu reden.

Mähdig, sagt man von denen Wiesen, wenn sie gut Gras zum Heumachen geben, und zwar heißen selbige ein-zwey- oder gar drey-mähdig, wovon nemlich das Gras davon des Jahres so vielmahl abgehauen werden kan, wie wohl die von der letzten Art nicht so häufig anzutreffen.

Mähnen, heisset das Gras, Gersten, Haber und andere Feld-Früchte mit der Sense abhauen. Das Gras soll ein Haus-Vater, so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hauffet, mähen lassen, weil es sodem sich leichter umleger, als wenn es, von der Trockene des Wetters zähe, der Sense nachgiebet, und also nicht so leichte lang, noch sein glatt von der Erden abgemähet werden kan. Gerste und Haber müssen zu rechter Zeit, ehe sie überständig werden und einzubrechen beginnen, abgemähet werden.

Mähne, heißen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes sitzen, und demselben zur Fierde dienen. Die Mähne an einem Pferde soll weder zu dicke noch zu dünne, auch nicht zu kurz seyn; wenn sie bis auf das Schulterblatt reicht, so ist sie lang genug, ist sie aber länger, so ist es desto schöner. An edlen und kostbaren Haupt-Pferden sollen die Haare an der Mähne nicht hart und kraus, sondern lang und zart seyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, dahingegen starke, krause und spizige Haare an Kleppern und arbeitsamen Rossen wohl passen mögen, weil sie eine Anzeigung ihrer starken und dauerhaftigen Natur sind. Etlliche Pferde haben in der Mähne Jüdens-Zopffe, (Schrätzel-Zopffe oder Wülvers-Zoten) dergleichen sonderslich bey denen Wehlfischen und Ungarischen gefunden werden; denen soll man rohes, frisches oder dures Igels-Fleisch zu fressen geben, und die Haare mit Igels-Fette schmieren. Die Stall-Knechte müssen angewiesen werden, allezeit, ehe sie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde anzukammen, vorherho die verwirren Haare mit denen Fingern aus einander zu richten, hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seite auf die andere zu werfen, das Kämmen selbsen aber mit einem trocknen Kamm zu verrichten, denn obwohl einige in denen Gedanken stehen, daß, wenn der Kamm vorherho geneset würde, die Haare desto hefftiger wachsen müsten, so irren doch dieselben hierinnen gar sehr, denn das Wasser macht nicht nur die Haare hart und ungeschlacht, sondern es legt sich auch der Staub nur desto fester in die Haare. Die Engländer plegen ihren Pferden die Mähnen zu scheren und die Schweiffe abzustuken, welches ihnen jedoch andere Nationen nicht nachmachen wollen.

Mälzer oder Mulzer, heist bey dem Brauhause derjenige, der die Malze zum Bierbrauen zu machen bestellet, und folglich alles das wohl in Acht zu nehmen geschickt ist, was bey dem Worte Malz unten erwehnet werden. Ob nun wohl auf denen Dörffern die Brauer zugleich Mälzer sind, so ist es doch mehrontheils in denen Städten bey dem Brau-Weesen anders, und zwar dergestalt bestellt, daß man besondere Mälzer hat, die nur allein mit dem Malzmachen zu thun, und gemeinlich vor etliche Braustätten das Malz zu arbeiten haben, auch dahero an vielen Orten

Orten dahin eidlich verpflichtet sind, daß sie einem jeden, der sie gebunden, sein Malz recht und gut mälzen, ein jedes Malz, wie es die Gelegenheit und Nothdürft desselben erfordert, treulich und mit Fleiß arbeiten, dazzu einem jeden sein Gut an Malz und andern treulich anantworten und wiedergeben, und dessen weder durch sich, ihre Weiber, Kinder oder Befind, noch jemand anders von ihrentwegen, ihnen zum Nus aus dem Malz-Haus abtragen oder entwenden, sondern sich an ihrer accordirten Belohnung ersättigen lassen sollen: Eingedenk, daß, wo sie vielleicht etwas aus Unvorsichtigkeit oder Nachlässigkeit versehen und verwahrlafen, oder auch dieblichen entwenden, sie nicht allein nebst ihren Erben zur Ersetzung des Schadens angehalten, sondern auch, nach gestaltten Sachen, als Diebe gekrafft werden können.

Männichen machen, sagen die Jäger vom Hasen, wenn er sich auf die Hinter-Läufe setzt, und die Vorder-Läufe in die Höhe hält; item vom Bären, wenn er sich in die Höhe bäumet.

Mäfschen, siehe Donen.

Mäus-Dorn, Myrten-Dorn, ist ein niedriger Strauch, ein oder bisweilen zwey Ellen hoch. Seine Zweige sind sähe gestreifte Ruthen, die inwendig weißes Mark haben, mit harten abeichten Blättern, welche denen Myrthen-Blättern sehr gleichen, und vornen einen harten Stachel haben, dicke besetzt; sie wachsen aus denen Zweigen gleichsam ohne Stiel und fallen weder im Sommer noch Winter ab. Auf der auswendigen Seiten in der Mitten kommt anfänglich die Blüte so klein als ein Nadel-Knopf, welche sich nachmahls aufschliet, und gegen den Herbst eine rothe Corallenformige Heere, dem Spargel gleich bringet, darinnen liegen zwey steinharte Saamen-Körner; die Wurzel ist dick und krumm, wirft unter sich viel Jafsen; über sich treibt sie alle Frühlinge eine neue Brut oder Schoflinge, eben wie an den rechten Spargel, welche auch zu solcher Zeit abgebrüht, und mit Del und Eßig als ein Salat genossen werden können, wie der ordentliche Spargel, wiewohl sie am Geschmacke etwas bitter sind, und daher mehr als eine Arzeneu zu Beförderung des Urins gebraucht werden. Dieser Strauch wächst in Welshland wild, bey uns aber wird er in den Gärten gepoden, und muß, weil ihn eine strenge Kälte leichtlich verderbet, vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzt werden. Seine Vermehrung geschieht durch den Saamen, aber viel besser durch die Zertheilung der Wurzel, oder Absonderung der neuen Brut oder Benschosse. Aus denen Zweigen werden Besen oder Büschel zusammen gebunden, und zu Beschirmung des geräucher-ten Fleisches wider die Fleder-Mäuse aufgehangen, oder auch in die Käse-Körbe gelegt, die Mäuse und ander Ungeziefer dadurch abzuhalten. Die Wurzel ist an Geschmack herb und etwas bitter, eröffnet die Verkopfung der Nieren, sie zertheilt und treibt den Harn und

Griech, vertreibt die Harn-Binde, Gell- und Wassersucht, wenn sie in Wein abgesehten und getruncken, oder gepulvert in Wein eingenommen wird.

Mäuse-Dreck, sind die Kötelgen, so die gemeinen Haus-Mäuse verlieren, und ist ihr Koth, der alhier deswegen zu merken, weil armer Leute Weiber ihre Kinder damit lazieren, indem sie ihnen ein bis drey Kötelgen in dem Bren eingeben, oder aber ein Stück oder 6 in Mutter-Milch zerrieben, den Saft durch ein Lappgen drucken, und es ihnen geben, wenn sie verkopffet sind.

Mäuse-Falle, ist ein Instrument, die Mäuse damit zu fangen, davon man vielerley Gattungen hat, sich ihrer entweder todt oder lebendig zu bemächtigen. Man hat sie ganz von Drat, da sie oben gleichsam durch einen drätternen Trichter hinein kriechen, aber wegen der unten enge zusammen gehenden Stacheln nicht wieder zurück heraus kommen können. Oder von zweyen Bretlein, davon das obere vermittelst eines Stell-Holzleins in die Höhe gerichtet, und mit einem Steine beschweret wird, welches, wenn die Maus an dem in der Falle angebundnen Speck anbeißet, nieder- und die Maus zu todt schläget. Man hat auch Klösgen von Holz, welche versehen mit Löchern, darein man Mehl streuet, nebst drätternen mit Bindfaden gespannten runden Bügeln mit Bindfaden gespannt, in ein Loch kriechet und anbeißet, los schlagen, und die Mäuse gefangen halten; oder sie bestehen aus einem hölzernen Gerüste von dreien viereckigten Löchern, in welche drey viereckigte schwere hölzerne Stöcklein accurat passiren diese werden mit einem Bindfaden in die Höhe gezogen, und mit einem an beyden Enden geschärften Holzlein an denen zur Falle heraus gehenden Zungen der inwendig auf den Boden liegenden Bretlein ganz leise aufgestellt; wenn nun die Maus in die Falle nach dem unten liegenden Gefäße kriechet, und das Bretlein berührt, so schnell das Stell-Holzlein los, und das viereckigte Stöcklein schlägt die Maus todt. Weil aber die Mäuse, wenn sie gefangen, öfters den Ort unreine machen, und dadurch verursachen, daß wenn die Falle wieder gebraucht werden soll, die andern Mäuse solches riechen und nicht gerne eingehen, so ist unfreittig selaeude vor denen andern, eine gute Art von Mäuse-Fallen: Wo nemlich die Mäuse in den Kammern, Gewölbem, Kellern und andern Gemächern sind, kan man anfangs einen Teller auf zwey Messer, die zu außert an eine Banck eingestossen, feste legen, daß er nicht weiche, und ihnen Hanff, Weizen, Haber, oder was sie sonst gerne freisen, darauf streuen, daß sie sich sonst gerne freisen, hernach nimmt man den Teller, setz lägt gegen einander über zween hölzerne Nägel ein, daß sie recht mitten das Equilibrium oder Gleich-Gewichte des Tellers halten, steckt alsdenn die zwey Messer in die Banck so weit, daß die zween Nägel, die im Teller sind, eingelegt werden können, und der Teller mit dem

dem

dem einen Ort ein wenig auf der Banck aufzuliegen komme, hernach nimmt man ein Speck-Schwärtlein, oder sonst ein etwas dergleichen, brennet es, daß es einen starken Geruch bekomme, nagelt es anwärts an den Keller, und setzet einen tiefen Kessel halb voll Wassers darunter. Wenn nun die Mäuse wieder zu ihrer Maßzeit kommen wollen, und sich dem Speck nähern, so schlägt der Keller unter sich, und wirft sie ins Wasser, die Speck-Schwarte aber bleibt am Keller angenagelt. Also kan man in kurzer Zeit alle Mäuse fangen, die im Zimmer sind. Oder man schläget einem ledigen Bier- oder Wein-Faß einen Boden aus, und überzieht an selbigem Ort das Faß mit einem Pergament oder solchen Haut, wie man über Paucken und Trommeln zu ziehen pfleget, doch soll man, ehe und bevor man solches thut, inwendig in der Mitte an dem untersten Boden einen Ziegelstein auf die hohe Seite legen, und Wasser ins Faß gießen, so hoch der Ziegelstein ist, darnach soll man ein Bret an das Faß lehnen, und auf das Bret sowohl als das Pergament Weizen-Mehl, Hauff und dergleichen streuen: Wenn sie nun etliche Tage nach einander dahin gewöhnet sind, schneidet man mitten in das Pergament ein Kreuz, daß sie dadurch hinein in das Wasser fallen; welche nun zum ersten hinein kommt, die schwimmt zum Stein und setzet sich darauf, daß sie aufs Trockene komme; darnach, wenn ihrer mehr hinab fallen, und also auch zum Stein schwimmen, und darauf sitzen wollen, so wollen sie die andern nicht hinauf lassen, und beißen sich mit einander um den Sitz; die andern, so es von aussen hören, in Absicht, sie beißen sich etwan ihrem Branch nach, um das Fressen, lauffen zu, ebenfalls was davon zu erhaschen, fahren aber durch das Kreuz ins Wasser, und fangen sich also selbst. Diese Invention läset sich auch sehr wohl bey und unter denen Bienen-Stöcken anbringen, und sind dadurch nicht nur die Mäuse, sondern auch andere Bienen-Feinde, Maulwürffe, Kroten, Frösche, Eidenen und dergleichen leichtlich wegzufangen. In denen Gärten bedienet man sich auch folgender Mäuse-Falle: Man gräbet nemlich einen Wasser-Kessel der Erden gleich ein, füllet solchen bis auf ein paar Spannen mit Wasser, und richtet darüber, zu Verhütung des Regens, ein Stroh-Dächlein auf vier niedrigen Pfählen auf, streuet oben auf das Wasser viel Spreuer, daß es über und über bedeckt werde. Vom obern Theil des Dachs hängt eine Speise, oder eine Hand voll Haber-Aehren herab, doch also, daß sie das Wasser nicht berühren. Wenn die Maus nach solchen läuft, so fällt sie darüber ins Wasser, und kan nicht wieder heraus. Am besten ist, wenn man diese und alle andere Künste im Februario gebraucht, ehe sie noch Junge haben, weil sie alsdenn zum besten auszurotten sind.

Mäuse-Gerste oder Korn, ingleichen auch Jungfer-Saar und Taub-Korn genennet, ist ein Unkraut, das Blätter hat, die etwas

fürger und schmaler als Gerste, die Aehren kommen dem Ort-Kraut gleich, sind ohne Körner. Es wächst sowohl auf sehr dünnen Aeckern, als auch auf den Wänden.

Mäuse-Geyer, siehe Geyer.

Mäuse-Pfeffer, siehe Läuse-Kraut.

Mäuse-Zwiebel, siehe Meer-Zwiebel.

Magd, ist ein Diensthote oder eine Bediente weiblichen Geschlechtes, welche bey einer Herrschaft in Lohn und Brot tritt, mit dem Gehding, daß sie dagegen derselben aufzuwarten, und allerhand bey der Haushaltung vorkommende und ihr anbefohlene Haus- und Dienst-Arbeit zu verrichten schuldig ist. Nach solchen Berrichtungen nun, so denselben anvertrauet sind, können sie anfänglich unterschieden werden in Hof-Stadt- und Land-Wirtschafts-Mägde, Mägdgens und weibliche Bedienten, die denn bald höher bald geringer sind, auch in Ansehung des Gehalts und Tractaments selchemnach verschieden sind. Also hat man an Höfen verschiedene weibliche Bediente, welche Jungfern heißen: als Cammer-Jungfern, Fräuleins-Jungfern, ingleichen Mägdgen, Aufwart-Jungfern, Lauff-Bett-Cammer-Nähe-Neht-Wasch-Mägdgens. Und in denen Städten hält man ebenfalls Aufwartertinnen, die sich von Mägdgen und Mägdgen, wie jene von diesen in der Achtung und dem Gehalt unterscheiden. Man hat selchergehalt an Höfen und in Städten Mademoiselles, die nebst dem Unterricht und der Kinder-Zucht auch bey dem Putz und der feinen Wäsche aufzuwarten und arbeiten müssen, der Cammer-Mägdgen, Lauff-Mägdgen und dergleichen zu geschweigen. In den Höfen und vornehmen Stadt-Haushaltungen sind auch über diese Bedienten, allehand andere zur Aussicht gesetzet, dahin z. E. Cammer-Frauen, Gowernantinnen, Vetrmeisterinnen gehören. Und aus diesen allen erhellet, daß die Wörter: Frauen, Jungfern, Mägdgen und Magd, verschiedene Stufen der Achtbarkeit und des Tractaments derer Bedienten weibliches Geschlechts anzeigen, welche die alte Welt allerseits Mägde nennete, die neue Welt aber gar sehr unterscheidet. Wir erinnern aber solches, damit man zugleich die mannigfaltigen Dienste, wozu allerhand Personen des weiblichen Geschlechts von höhern und geringern bürgerlichen Stände, und zwar von Jugend auf angehalten und erzogen werden können und sollen, und wozu mancherley Schul-Anstalten nach diesen unsern veränderten Umständen in der ieszigen Welt vor das weibliche Geschlecht solten gemacht, ja das Frauenzimmer von einem guten Stände überhaupt besser und sicherer, als es bey manchen durch das Dienen oder bey denen Eltern geschehen kan, angeführt werden könnte. Indessen, wenn man hier nun von Mägdgen so versteht, bet man die geringere Sorte weiblicher Bedienten, die von Jungfern und Mägdgen, ja auch noch von Frauen unterschieden, und die ersten und letzten öfters als Vorgefetzte

erkennen müssen, dergleichen Mägde nur können nämlich in Haus-Mägde und Vieh-Mägde eingetheilt werden. Zu jenen rechnet man sonderlich in denen Städten diejenigen, so unmittelbar der Herrschaft im Hause, in der Küche, und bey den Kindern Dienst thun, und sind solche die Ausgeberin oder Beschließerin, so auch an einigen Orten den Titel einer Haus-Jungfer führet, welche aber alsdenn nicht in die Classe der eigentlichen Mägde gehöret. Diese ist bestellet, an vornehmen Orten, stat der Frauen die Haushaltung zu führen und zu versehen, allerley Victualien einzukaufen, und in Beschluß zu nehmen, dasjenige, was sowohl vor den herrschaftlichen Tisch, als vor das Gehinde an Speis und Branck gehörig ist, aus der Speise-Kammer und dem Keller heraus zu geben, und der Herrschaft von allen und icken geziemenden Bericht und Rechenschaft zu erstatten. Deraelichen Personen haben auch zugleich eine aufgetragene Vollmacht, denen andern Mägden zu befehlen. Ja ben Adelichen Höfen pflegt oft ein sogenanntes Haus-Fräulein adeliches Standes diese Dienste zu versehen, und den Gräflichen und Fürstlichen Personen versehen adeliche Fräulein auch allerhand Aufwartungs-Dienste außer denjenigen Hof-Diensten, da sie den Staat zugleich formiren helfen. Nach der Ausgeberin folget eine Jungfern-Magd, oder auch die Junge-Magd, so zu allerhand Haus-Arbeiten, außer der Küche, zum Waschen, Kehren, Bohnen, Ausfäcken, und dergleichen gebraucher wird. Die Köchin, so die Speisen zurichten, und die Küchen-Magd, so dem Koch an die Hände gehen, und das Küchen-Geräthe aufschüren, Holz und Wasser in die Küche schafften, und die eingekaufte Victualien nach Hause tragen muß. Die Kinder-Magd oder Muhme, welche auf die Kinder im Hause ganz allein bestellet ist, selbige täglich zu warten, zu reinigen und zu waschen, anzuziehen, auch sie in guter Zucht zu halten, und Acht zu geben, damit sie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die Haus-Magd das Zehder-Vieh zu besorgen, und zu füttern, vor das Gehinde zu lochen, das Milch-Gefäße und die Küchen-Geschirre reine zu halten und aufzuwaschen, auszuföhren, und auf die Keimigkeit im Hause überhaupt zu sehen, zu betten, ja wenn Zeit dazu vorhanden, mit den Vieh-Mägden grasen zu gehen, und denenselben melken zu helfen zc. Die Vieh-Mägde sind über Rind-, Ziegen- und Schwein-Vieh, gesetzt, solches zu beschicken, zu warten und zu füttern. Ben grossen Gütern, wo eine starke Vieh-Zucht ist, hat man eine Grosse-Magd, Mittel-Magd und Kleine-Magd, welche die Kühe und Ziegen nebst dem Gälte-Vieh füttern, melken, austreiben und wieder einbinden, sie fleißig mit frischer Streu versehen, und ihnen behörig ausmisteln, Gras und Kraut holen, Weisen schräpfen, ihnen die Siede einbrennen, und andere dergleichen Arbeiten verrichten müssen. Unter diesen hat insonderheit die Grosse-Magd das Amt auf sich, das Brot zu

backen, außer diesem aber in allen Verrichtungen die munterste und erste zu seyn. Wo viele Schweine vorhanden, ist man einer besondern Magd darzu benöthiget, so die Schweine-Magd genennet wird, und ein starkes fleißiges und arbeitames Mensch seyn muß, damit sie mit diesem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. An manchen Orten, wo eine grosse Stadt in der Nähe, wird die Haus-Magd oder auch eine von denen Vieh-Mägden zur Milch-Magd gebraucht, welche Milch, Sahne, Butter-Milch, Butter zc. zu Markte tragen und verkaufen muß. Über alle diese ist eine Käse-Mutter, Meyerin oder Hofmeisterin gesetzet. Die Gebühr und Schuldigkeit der Mägde betreffend, (sie mögen nun Ausgeberinnen oder Beschließerinnen, Köchinnen, Kinder-Mägde, Haus- oder Vieh-Mägde seyn) sollen dieselben zuvörderst Gott fürchten, fleißig beten, sich eines stillen, erbar und züchtigen Lebens und Wandels befeisigen, gegen ihre Herrschaft und Vorgesetzte demüthig, ehrerbietig, willig und gehorsam, auch getreu, emsig, hurtig, arbeitssam und unverdrossen seyn, der Hafft nicht nachhängen, noch sich über ihren Stand und Herkommen kleiden, puzen und schmücken, und, wie es heut zu Tage gar gemein, ihr verdientes Lohn nur an die Lumpen hängen; sie sollen des Spazieren-gehens mit verdächtiger Gesellschaft oder an verdächtige Derter, nicht weniger des Schencken- und Kirmeß-Laufens sich enthalten, mit denen Knechten oder andern Kerlen sich nicht zu gemein machen, in der Küche, Ställen und Winkeln nicht bey denenselben stehen, und dafelbst heimliche Gespräche und Fantasien mit ihnen treiben, als welches sie nicht nur in bösen Verdacht, sondern auch in Unglück und um ihre zeitliche Wohlfahrt bringet. Insonderheit sollen die Vieh-Mägde des grossen und kleinen Viehes mit Fleiß warten, und dasselbe getreulich versorgen, auch mit dem Futterfüttern und Träncken ihre gewisse Zeit und Stunde ordentlich halten, die Melck-Kühe jedesmahl völlig ausmelken, und ihnen nicht, nach Art liederlicher und verschlaffener Mägde, die Helfste Milch lassen, als wovon sie notwendig versehen müssen. Sie sollen auch die Stallung und Kuh-Troge oder Krippen sauber und reine halten, ihnen alle Tage ausmisteln und frisch wieder unterstreuen, auch zuweilen denen Melck-Kühen mit einer Striegel den Sitz abkrasen, als welches ihnen sehr wohl bekommt. Auch des Nachts sollen sie wache seyn und fleißig nach dem Vieh hören, ob nicht irgend einem etwas mangle, oder daß es krank sey, und da sie etwas spüren, ungestümt aufstehen und zusehen, auch befindenden Umständen nach der Hofmeisterin, Meyerin oder Käse-Mutter, oder auch der Herrschaft, so dieselbe zugeden, unverzüglich davon Nachricht geben, damit zeitlich Rath geschaffet werde. Sie sollen gute Achtung auf das Feuer haben, dasselbe zu Nachts wohl verwahren, mit dem Lichte in den Ställen behatfam umgeben, auch das Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen,

solches

F

solches allezeit wohl bereit und fertig an seinem gewissen Ort haben, damit, so des Nachts ungesähr etwas vorkommet, man dasselbe bey der Hand habe, und geschwind ein Licht anzuschlagen könne. Sie sollen nicht nur sich selbst rein sauber und reine halten, sonderlich wenn sie mit der Speise und dem Milch-Wesen umgeben, sondern auch die Melk-Gelken, Milch-Kannen, Milch-Wesche, Milch-Fässer, Seih-Lücher, Rahm-Löffel, Butter-Fässer, Quark-Säcke, Käse-Näpfe etc. ingleichen die Schüsseln, Topfe, und anderes Küchen-Geschir sauber waschen und scheuren, auch alles und jedes in seiner richtigen Ordnung halten etc. Endlich sollen auch die Kinder-Mäde und Kinder-Wärterinnen fleißig und sorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieselben lieben, unverdrossen reinigen und säubern, nicht ansfahren, anschmauzen, ihnen suchen, sie schlagen, stoßen oder werffen, sondern vernünftig und bescheidenlich anweisen und straffen, so, daß in allem mehr Liebe, als Feindschaft- oder Widerwärtigkeit gegen die Kinder an ihnen zu verspüren sey. Einsten ist noch der Vieh-Magde halber zu merken, daß eine Magd, wenn sie nur auf die Kühe allein bestellet, derselben füglich acht, schwerlich aber bis zehen Stücke abwarten könne; wenn sie aber zu andern Haushaltungs-Berichtungen gebraucht wird, und sonderlich das Gras weit holen muß, hat sie mit fünf Stücken genug zu schaffen. Eine Hof-Meisterin, Meyerin oder Käse-Mutter bekommt auf denen um Leipzig herum gelegenen grossen Land-Gütern und Vorwerken gemeinlich, nebst der Kost, jährlich zwölf Gulden, eine Grosse-Magd eben so viel, eine Sauss-Magd zehen bis zwölf Gulden, eine Mitttel-Magd neun bis zehen Gulden, eine Kleine-Magd acht, neun, auch wohl zehen Gulden, eine Schweine Magd, nachdem sie viel oder wenig Schweine hat, oder auch gut bey dergleichen Vieh herum wird, zehen, eilff, zwölf bis dreyzehen Reichensche Gulden zu Lohn, nebst einem beliebigen heiligen Christ-Geschenke. Auf eine Vieh-Magd wird jährlich gerechnet vier Scheffel Leinziger Maas Korn; ein dergleichen Scheffel Gerste; ein Viertel Weizen; ein Viertel Erbsen; ein halb Viertel Linsen; eine Meze Salz; und drey an manchen Orten auch nur zween Gulden Fleisch-Geld.

Magen, ist ein Stück des Eingeweid, und ein Theil eines belebten Körpers. Er ist wie ein Säckchen gestaltet, und dienet dazu, daß er aus den Speisen und Geträncke, so er durch den Schlund und linken Magen-Mund zu sich genommen, einen Nahrungs-Safft bereite, das aber, was davon als unnütze übrig bleibet, und aus dem Magen kommen muß, zur hinteren Warte hinens schafft, und vermittelst seiner Gefäße und Drüsen, den Verdauungs-Safft vom Geblüt absondert, wozu noch diese Eigenschaft kommt, daß er den Menschen und Vieh, durch eine Empfindlichkeit die Erinnerung thut, daß er leer sey und neue Nahrung nothig habe. Was des Magens Substanz anlanget, findet man solche bey den Physicis und Anato-

micis beschrieben, woselbst auch viele Exempel von sehr seltsam beschaffenen Magen anzutreffen. Die Magen von den Thieren pflegen man auch zur Speise zu gebrauchen, und werden die von den vierfüßigen Thieren, gleichwie die Kalbdaunen von harter und kalter Natur gehalten, dahero sie zur Verdauung einen guten Magen erfordern, ja in der Verdauung selbst geben sie wenig Nahrung, und gar kein gut Geblüt, deshalb viel Gewürz zu selbigen erfordert wird. Die Schweine-Magen pfleget man auch mit einer Fülle wie die Blut-Würste einzustossen und zu räuchern; die Kalbs-Magen dienen zu dem so genannten Laab, davon dieses Wort nachzuschlagen. Die Magen der Vögel sind ebenfalls meist hart und derb, weshalben sie eine starke Daunung vonnöthen. Den einkigen Hünner-Magen ausgenommen, dem man die besondere Eigenschaft beyleget, daß er die Daunung befördert, und des Menschen Magen stärke; welchen beyzusügen der Gänse-Magen, der unter allen der zarteste und verdaulichste; die Hühner-Magen gedörret und gepulvert in Wein getruncken, geben eine treffliche Magen-Stärkung, und sind gut vor den Stein.

Magen-Schwachheit der Pferde, rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräfte, und dadurch verursachter böser Daunung, oder aber daher, wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trands, oder aber durch überflüssige Feuchtigkeit, die Daunung verhindert wird, daß die Speise nicht recht kan gekocht, und zu Stärkung und Ernährung der Leiblichen Kräfte behorrig ausgeheilet werden, sondern nur rohe durchgehlet, wie sie eingefressen worden, davon denn der Leib keine Kraft noch Nahrung haben kan. Oder sie kommet auch daher, wenn sich die verderbten Feuchtigkeiten in die Haut des Magens, gleich wie in einen Schwamm einziehen, und seine Kraft schwächen. Die Zeichen aber dieser Schwächung sind, wenn die Pferde viel fressen und doch nicht ersättiget werden, welches dabey abzunehmen, daß sie alles benagen, und immer noch mehr fressen wollen, gleichwohl aber abnehmen und schmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit sehen kan. Diefem Uebel zeitlich zu begegnen, nimt Meerrettich, schneid ihn Scheibenweise, dör ihn wohl und gut in einem Ofen, doch bey gelinder Wärme, stosse ihn zu Pulver, und gib ihn dem Pferde im Futter; du sollt ihm aber vorher Foenum graecum, welches vier Tage im Wein gebeisset worden, füttern, hernach den Meerrettich und gestossenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und also fressen lassen. Man kan ihm auch am Halse an beyden Seiten, ingleichen die beyden Spor-Adern schlagen, und ihme das Blut nebst gedachtem Pulver und Knoblauch geben. Ein anderes gutes Mittel die Magen-Schwachheit der Pferde zu vertreiben, und dieselben wieder zu Kräften zu bringen, ist; Recip. ein Pfund Wachs, ein Pfund Terrentin, ein Pfund Hirsch-Marck, zwey Pfund Baum-Del-

laßet

lasset diese Stücke mit einander über dem Feuer mählich zergehen, thut gepulverten Majoranbiane Lilien (Cris) und Kreide, jedes ein halb Pfund oder sechs Unken, und rühret es, bis es kalt wird; mit dieser Salbe schmieret das Pferd bey einer warmen Blut über den ganzen Leib mit beyden Händen, bis das es wohl schweise, u. dieses thut allezeit über den dritten Tag, neun Tage nach einander, bedecket und haltet das Pferd wohl warm, darnach brauchet folgenden Tranc, welcher zur Stärkung des Magens sehr dienlich ist. Nehmet Stabwurz-Kraut, Wurm-Saamen-Kraut, Gamanderlein, Je länger je lieber, jedes vier Unken, Enzian zwey Unken, Nymphen zwey Unken, die Wurzel von dem Kraut, Panax Heracleum genant, weraus der Yanax-Gummi, (Opopanax) gegossen wird, ein Loth Zucker, und ein Loth Nauten; froset diese Stücke alle zusammen, und reitert sie durch ein dünnes Sieb, davon nehmet denn zwey Löffel voll, thut es in guten Wein, lasset es aufsteben, und wenn es wieder laulich worden, so gießets dem Pferde in den Hals, welches hievon bald wieder zu Kräften kommen wird. Wenn ein Pferd viel frisset, und nicht dauet, soll man von einem Fisch (etliche wollen von einem Hechte) das Eingeweide rein machen, klein hacken, und dem Pferd in dem Futter zu fressen geben. Oder: Man gebe ihm Lorbeer, Enzian und Zittwer mit Sals vermengert zu fressen, das erwärmet ihm den Magen, und befördert die Dauung. Oder man lege ihm gut Heu und gedörrete Gerse vor, und lasse einen großen Kessel voll Heu-Blumen sieden, feibe das Wasser durch ein Tuch davon, lasse das Pferd drey Tage damit träncken, und jens mit feinem andern Wasser, davon wird es wieder eine gute Dauung bekommen.

Magen-Wurm, ist ein rother Wurm, der gleichen bisweilen denen Pferden im Magen wachsen, und in demselben sowohl als in denen Gedärmern sich hart anhängen und anbeißen, auch gleich denen Egelu im Wasser das Blut in sich saugen, bis sie dessen satt und genug haben, oder durch Argney-Mittel getödtet, und mit dem Roth ausgeführt werden; die noch leben, bleiben gemeinlich in dem Hintern des Pferdes hängen, und sehen röthlicht oder braun, nachdem sie in den Därmern im Durchgange Nahrung finden, haben wie die grossen Holz-Würme harte schwarze Mäuler, und sehen aus, als wenn sie hornern wären. Etliche nennen sie ihrer Gestalt und Eigenschaft nach, Engerlinge, dieweil sie denen Engerlingen, welche zur Winterszeit denen Hirschen in der Haut stecken, oder im Frühling in grosser Menge über dem Echlund im Kopff gefunden werden, ziemlich gleichartig sind. Ein Pferd, so mit diesen Magen-Würmern geplagt ist, wird gemeinlich mager, schlägt mit den hintern Füßen an den Bauch, als wenn es die Fliegen bisen, reibet und wälte sich, krümmet sich und hebet in die Seite, da es den Schmerken empfindet. Weilen auch einem solchen Ross die Zunge hart und runklicht wird, so reibe ihm solche wohl mit Ezig und Sals; wollen die Kungeln nicht ver-

gehen, noch die Zunge weich werden, so hats die Wärme; vergehen aber die Kungeln, und die Zunge wird weich, so hat sichs verfangen, wozu nach man sich alsobald richten kan. Diese Würmer nun auszutreiben, siedet einen guten Theil Roggen-Korn und Sals oder gestoffenen Schwefel in Wasser, und gebets ihm zu trincken. Oder: Nehmet guten Ezig, gestoffenen Knoblauch und Meischen-Roth, rühret es wohl unter einander und gießet es dem Pferde ein. Oder: Nehmet ein Gläselein voll Schußers-Schwärze, u. so viel sauren Ezig, gestoffen oder gepulverten Knoblauch, Wermuth und Salsbaum, so groß als eine Hasel-Nuß, mischet alles durch einander, und schlaget ihm die Sporn-Äder um Bauch, sanget das Blut auf, thuts unter die obgemeldten Stücke, binder das Pferd auf, und gießets ihm mit einander ein, lasset es warnu zudecken, und bey zwey oder drey Stunden umher führen, nach diesem bringet es in den Stall, gebt ihm eine Hand voll gut Heu, und ein wenig Futter. Oder: Nehmet Teufels-Dreß einer Hasel-Nuß groß, Ofen-Ruß, Sals, klein gestoffene Kreide, jedes so viel als ein Hüner-Ey, und so viel Weiswurzel klein geschnitten und gestoffen, thut es zusammen in ein Rosel oder halbes Maas guten Wein-Ezig, lasset dem Pferd auf den Abend kein Futter geben, und gießet ihm des Morgens diesen Tranc ein, doch gebet ihm den selben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne, gepulvertes Hirsch-Horn zwey Loth, des besten Theviacks und Wurm-Saamen jedes ein Loth, ein Quintlein Nieß-Wurz, und zwanzig Stücke Lorbeer; thut diese Stücken zusammen in den Wein, lasset es einmahl aufkochen, und gießets sodenn dem Pferd im warmen Bier ein, so treibet es die Würme von dem Ross, das keiner mehr bey ihm bleibet. Diesen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen, wenn man die Pferde fleißig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem frischen Wasser träncket; ینگleichen, wenn man ihnen alle Monat einmal Sals mit gepulverten langen Pfeffer und Entian vermengert, zu essen giebet. Denn dieses lasset die Würmer nicht wachsen, und wenn sie schon gewachsen sind, so vertreibet es sie doch bald wieder.

Magen-Wurzel, heißt auch Zehr-Wurz, siehe Iron.

Mager, ist eine Baum-Krantheit, welcher unter allen Bäumen keiner so sehr als der Apfels-Baum unterworfen ist; denn wenn derselbe zu viel Nahrung hat, so bekommt er alsdenn überflüssig Saft, und wenn dieser etwan an einem Ort ersticket, so wachsen Würmer daraus, daher es einige den Wurm nennen, wiewohl der Wurm, der sich vornehmlich an den Birn-Bäumen aufsetzt, bey weitem nicht so sehr um sich frist, als der Mager an den Apffel-Bäumen. Denselben nun zu verhüten, soll man auf keinen Stamm pfeoppen, der schwarz um das Marck ist, oder, falls dergleichen schon wohl eingewurzelt, und man solchen nicht gerne auf die Seite schaffen wollte, wenigstens nach solcher Gattung Pflöpf-Neisern trachten, die dem Mager nicht unter-

unterworfen sind, durch dieses Mittel demselben hernach desto besser zu begegnen und abzuwehren. Hernach verursacht auch der allzu geile Boden mit seiner überflüssigen Nahrung solchen Zufall: denselben zu verhüten, sollen in dergleichen Grund keine Weisse-Bäume gesetzt werden; wofern man aber die schon allda gepflanzte stehen lassen, und aber dem Mager nichts desto weniger so weit möglich abwehren wolte, soll man das Schrepfen heftig brauchen, denn dadurch bekommt der überflüssige Stoff Luft, daß er nicht erstickt, und also keine Würmer darinnen wachsen können. Ist aber der Mager schon ausbrüchig worden, muß derselbe säuberlich bis auf das gesunde ausgehauen, verfrischen, und hiernächst mit dem Schrepfen zu rechter Zeit fortgeföhren werden; als welches unter allen Mitteln das beste ist, wodurch manchem Baum, der sonst endlich verderben müßte, geholfen werden kan.

Magnet, ist ein harter und dabey nicht sonderlich schwerer Stein, der an verschiedenen Orten, aber auch von unterschiedener Güte, und zwar gemeinlich in oder unter und neben den Eisen-Steinen gebrochen wird. Er wird sowohl in unsern Erz-Gebirgen als im Böhmischen angetroffen. Ein guter Magnet-Stein soll grau und darbey röthlich, der feinste aber schwarz aussehen, welcher letzte von vielen hoch geschätzt wird; im Libriaen aber kommt es nicht auf seine Größe an, sondern seine Kräfte liegen in gewissen Adern, um welcher willen, damit sie etwas zu zehren haben, und bey ihren Kräften bleiben mögen, er sits im Feilen-Staub von Eisen liegen, oder armirt und Eisen daran gehangen werden soll. Sein unschätzbare Nutzen ist in der Eigenschaft enthalten, daß er den wahren Nord-Pol anzeigt, davon die damit besetzte Nadel bekannt, von welcher bey einer anderen Gelegenheit ausführlich gehandelt werden soll. In der Arzney-Kunst wird ihm wie dem Blut-Steine eine austrocknende Kraft zugeschrieben.

Mag: Saamen, siehe Mahn.

Mahl, dieses Wort pfleget man von dem lateinischen *Mallus* herzuleiten, welches so viel als ein abgestecktes und gestecktes gewisses Ziel bedeutet; ist aber hernach darum nicht nur der gewöhnlichen Essens-Zeit beygelegt worden, weil man in der ganzen Welt hierzu einen gewissen Termin des Tages setzet, darinnen man zu speisen pfleget, sondern man hat auch endlich dadurch vielmehr die Speisen oder Sache selbst verstanden, woraus zum Ueberflus das Wort Mahl-Zeit erwachsen. Diese wird nun unterschieden theils nach der Zeit, wenn man ordentlich zu speisen in Gewohnheit hat, und da ist bekannt das Mittag: Mahl, und Abend: Mahl; theils nach der Beschaffenheit der Umstände, warum ein solcher Termin anberaumbet, und mit gewissen Ceremonien besonders ange-setzet worden, als da sind die Freuden- und Trauer-Mahle, zu welchen erien zu rechnen alle Gast-Mahle, Banquets, Hochzeit, Kindes-Tauff- und bey andern frolichen Begebenheiten angestellte Essen, wobey gute Freun-

de zusammen kommen, und dieselben mit einander in Freuden verzehren; das letzte aber begreiffet nicht nur die an dem Begräbnis-Tage von den Hinterbliebenen des Verstorbenen anzurichtende Trauer- und Leid-Essen, oder wie sie sonst Nahmen haben mögen, sondern auch mit Recht die so genannte Senckers-Mahlzeiten, da einem Maleficanten kurz vor seinem Ende nach seinem Wunsch Speis und Trank gereicht wird.

Mahl-Marcke, heisset ein Zeichen, wodurch die Grenzen eines Feldes und Landes unterschieden werden. Dergleichen geschieht gemeinlich durch Steine, Bäume, Säulen, Gruben, oder Haufen &c.

Mahl-Baum oder Marck- und Grenz-Baum, ist ein starker Baum, welcher vornemlich in denen Wäldern und Wiesen zum Mahl oder Marckung dienet. Hierzu werden insonderheit die Eichen und Linden genommen, weil sie nicht allein in denen Wäldern und Werten, sondern auch sonst vor der Fäule sehr dauerhaftig sind, Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Loch-Baum.

Mahlen, ist zwar ein eigentliches Handwerks-Geschäfte der Müller, so auf Mühlen verrichtet wird. Man hat aber in der Wirt-schaft verschiedenes dabey in Acht zu nehmen, und nothig, dieses Geschäfte einiger massen zu verstehen, oder doch verständige Leute auf die Mühle zu mahlen mitzuschicken. Anfanglich gehöret darzu: 1. die Wahl eines feinen frischen und reinen wohlgeschickten Korns (siehe Art. Mehl); 2. das alte und trockene Korn muß angefeuchtet, der Weizen geschebet und gewaschen werden; 3. es wird entweder in die Mühle geföhren, oder durch Dreibe-Vieh geholet, dafür Dreibe-Geld gegeben werden muß; 4. muß man bey der Ankunft sich den Gang und Rumpf anweisen lassen, worauf man ausschütten soll; 5. und dabey hat man zu zusehen, ob die Mühle entweder allzuscharf, in welchem Fall der Mülleer erst etwas anders darauf mahlen muß; oder ob die Läufe recht &c. (siehe Art. Mehl und Mühlen-Ordnung). Man muß 5. den Staub-Boden visitiren, ob er leicht, it. ob Windlöcher auf den Stein stossen. 6. Siehet man hinten und unten nach dem Mehl-Kasten; 7. pfleget man hernach aufzuschütten, und meistens in dreyen Gängen das Getraide abzumahlen, wenn der Müller erst in Beyseyn des Mahl-Gastes seine Messe genommen. Den Unterschied des Mehls siehe unter diesem Worte. Von dem Weizen heißt der erste Gang des Abmahls der Schrot- oder Weizen-Gang, hernach solget der Gräs-Gang, der dritte ist der Schalen-Gang. Man muß sich endlich 8. das Mehl und Kleyen wieder zumessen lassen.

Mahler: Mahd, nennen die Naderinnen diejenige Kunst, da man allerhand Muster, Blumen und Gänge in Nessel-Tuch, Caton, zarte Leinwand u. d. gl. mit etwas weiten Strichen sauber nehet und ficket, und dieses entweder weiß und mit Zwirn oder bunt nach der Schattirung mit Seide oder Garn.

Mahl

Mahl-Gräben und **Mahl-Gruben**, sind lange oder runde ausgegrabene Tiefen, welche an Feldern, Wiesen oder Holzkern zur Grenz- oder Markt-Scheidung dienen. Derlei Gräben sind entweder gemeinschaftlich, und alsdenn mit der Auswurf- oder die aus dem Graben geworfene Erde auf beyden Seiten liegen, oder sie sind nur einem Theile zuständig, und alsdenn muß der Auswurf auf desjenigen Seite liegen, dem der Graben gehöret. Dierher können auch die sogenannten **Land-Wehren** oder **Land-Graben** gezehlet werden. Siehe **Land-Wehr**.

Mahl-Kauffen, sind große zusammen geworfene Erd-Kauffen, welche gleichfalls zu Unterscheidung der Grenzen dienen.

Mahl-Mühle, heisset man eine gewöhnliche Korn- oder Getraide-Mühle, davon bey dem Wort Mühle ausführlich gehandelt wird.

Mahl-Pfahl, ist ein eichener Pfahl, dergleichen an etlichen Orten, absonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geschlagen, und entweder mit eingebrannten Wapen, Nahmen, oder andern Zeichen bemercket, oder, gleichwie bey denen Loch-Bäumen, benderseits ein Kreuz daran gehauen, und in der Mitte ein Loch durchgebohret wird. Solche Pfähle haben gleiche Kraft, wie die **Mahl- und Markt-Steine**.

Mahl-Pfahl, Währ- oder Eich-Pfahl oder **Sicher-Mühl-Baum** ist bey dem Mühl-Baum ein langer starker eichener Pfahl, welcher die Eiche oder eigentliche Höhe des Wassers anzeiget, und das Maas giebt, wie hoch der Fach-Baum oder das Währ soll geleyet werden, dahero er an seiner obern Fläche ganz gleich und Wage-recht abgerichtet seyn muß, damit solcheractalt durch Verfälschung des Währes dem benachbarten Müller kein Schaden zugezogen, und z. E. das Wasser gestauer werde. Er wird etliche Schritte vom Währ neben dem Ufer in die Erde geseket, und stehet insgemein auf einem hölzernen Postement, z. E. einem Horizontal-liegenden Kreuze, wird auch meistentheils, nachdem er gegen die Höhe des Währes mit der Wasser-Waage abgemessen worden, allenthalben mit Erde bedeket, vorher aber mit einer starken eisernen Krise, so der Schuß heisset, versehen, oben aber, wenn er nach der Churfürstl. Sächsischen Mühlen-Ordnung, mit dem großen Rammel dergestalt eingestossen worden, daß er, nach etlichen Ruhen, nicht das mindeste gewichen oder sich gesenket, von denen geschwornen Amts- und Wasser-Bau-verkündigen Müllern, in Beyseyn der Ober- und Unter-Mühlen-Nachbarn, justifiziret und abgerichtet, mit einer kupffernen Platte, darauf die Jahr-Zahl, auch wohl der Tag, wenn der Pfahl ins Wasser gekommen, befindlich, bedeket, und diese mit einem starken kupffernen Haupt- und dergleichen kleinern

Seiten-Nageln darauf befestiget. Einem neuen Fach-Baum darf über dem **Mahl-Pfahl** mehr nicht denn ein einiger Söll zugeleyet werden. Diese **Mahl-Pfähle** pfleget man sowohl zu denen Mühl- als Währ-Kach-Bäumen zu stiften; wiewohl viele Mühlen und Währe gefunden werden, bey welchen keine **Mahl-Pfähle** gestossen worden.

Mahl-Säule, ist eine entweder von Stein, oder von Holz aufgerichtete Säule, welche man zu Vermahl- oder Vermarktung gebraucht. Die steinernen werden gemeinlich an denen Grenzen eines Landes oder Gerichtbarkeit, (Jurisdiction) geseket, und des Landes-Herrn oder der Obrigkeit Wapen daran gehauen. Die hölzernen Säulen braucht man zu Vermarktung der Holzer, ingleichen derer Jagd-Hasen- und Hasan-Gehäue, welche letztere insonderheit Jagd- oder Hage-Säulen genennet, und durch der Forst-Herrn Unt-Leute geseket werden.

Mahl-Schaz, heisset man insgemein den Ring oder andere pretiose Sachen, so ein Bräutigam seiner Braut bey der Verlobung als ein Pfand seiner Liebe und Treue einhändiget, und sich dadurch dieselbe verbindlich macht.

Mahl-Stein, Markt-Stein, Grenz-Stein, ist ein Stein, welcher zu einem gewissen Zeichen im Felde geseket, und nach dessen verschiedener Bedeutung zukenahet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarktung der Güter, Flüsse und Weiten gebraucht, und an manchen Orten auch **Markt-Steine** und **Weich-Bild** benahmet; insonderheit aber hat man der **Mahl-Steine** zwölfferley Gattungen, als 1) **Bann-Steine**, welche Zwing und Bann, oder die hohe Obrigkeit scheiden, dahero man sie auch **Obrigkeit-Steine** nennet; Etlicher Orten heisset man sie auch **Land-Steine**, **Land-Grenzen** und **Land-Markken**, dahero sie denn gemeinlich das Wapen ihrer Herrschaft mit sich führen; und wo man an denen Grenzen keine Steine setzet, sondern Gräben aufwirft, und dicke starke Haage ziehet, werden solche **Land-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2) **Geleit-Steine**, welche das Geleit und die geleitliche Obrigkeit bemerken, angesehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtfakeit exerciret werden kan. 3) **Freyyungs-Steine**, welche sonderbare Freyheiten, deren man sich in einem gewissen Bezirk gebrauchen kan, bedeuten. 4) **Forst-Steine**, so die forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden, heissen auch 5) **Jagd-Steine**; wiewohl die **Forst-Steine** etwas mehreres auf sich haben. 6) **Marktungs-Steine**, so einer Stadt oder Dorffs Zwing und Bann, die man Marktung nennet, absondern. 7) **Zehend-Steine**, die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweisen. 8) **Weid-Steine**, welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtfakeit bedeuten, so auch **Tratt-Steine** genennet werden.

den. 9) Güter-Steine, so Gärten, Hecker, Felder, Wiesen, Weinberge, Wälder und andere liegende Güter von einander absondern, so auch Scheide-Steine heißen. 10) Weg-Steine, so die Weite der Straßen und Wege verzielen. 11) Wasser-Steine, welche die Flüsse, Bäche und Fisch-Wasser unter-marken. 12) Loch-Steine, die in denen Berg-Werken die Fund- und Erst-Gruben mit ihren Maassen und Wehr-Zielen unter-scheiden, so auch Schnur-Steine genennet werden, weil man die Gruben und Gänge mit angeschlagenen Schnüren markschneidet und versteinet. Davon zu lesen Löhneisen vom Bergwerk, P. 1. tit. Von den Mark- und Loch-Steinen fol. 33. Unter denen Mark-Steinen giebt es zuweilen zwey-drey- und viereckigte Steine, die man daher auch Zwie-Drie- und Vier-Mark nennet, dadurch eben so viel Herrschaften abgetheilet werden können; denn wenn 3. E. dreyerley Herrschaften zusammen grenken, kan man zwar drey besondere Mark-Steine setzen, allein es ist viel förmlicher, daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmit, und denselben also richtet, daß ein jedes Eck auf ein gewisses Unterwerk weise; und eben also ist es auch mit dem Vier-Mark beschaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grenz- oder Mahl-Steine folgende Stücke zu bemerken vor, als der Kopf, dieses ist der oberste Theil: die Seiten, so neben zu von diesem abgehen: der Fuß ist das dickere Theil, so in den Boden zu stehen kommt; das Gefäß, das ganz untere Theil, darauf der Stein ruhet und siset, und denn endlich das Lager oder die Grube, darein er gelassen wird. Hiernächst sind auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Kreuz-Schnitt, oder Runsen (so man eine Schläffen nennet), Buchstaben, oder etwas anders bemercket, damit solcher Gestalt die rechten von den un-rechten unterschieden werden können. Es ist aber solche Bezeichnung, so mit einer Runsen geschieht, entweder gerade oder krumm, oder auch eckigt, wiew nemlich die Mark-Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man sehen möge, wo die Mark-Steine hinweisen, welches der richtigste Weg ist, die Mahl-Steine zu bezeichnen. Dergleichen Steine, welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes 2c. oder auch zu Ende desselben, oder in ein Eck, oder an den Ort der Markung siset, werden Haupt-Steine, Eck- und Ort-Steine; diese aber, so mit anlauffen, und darzwischen stehen, Läufer genennet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet sind. Demen also bezeichneten Mahl-Steinen werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergelegt, welche gewisse Kundschafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzt und bekräftiget sind, weswegen sie denn auch Zeugen genennet werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeu-

gen bey denselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (wie die Unter-gänger zu reden, und dahero auch diese Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen), so sind sie unfrächtig und nicht gültig, sie wären dem ver bekantliche Mahle oder Marken von alters her jederzeit gehalten worden; und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, absonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen, die sie aus einem breiten Stein oder Platte von einander schlagen, dergestalt, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hützeigen. In einigen Orten werden an statt dieser Steinlein, oder zu denselben Ziegel-Steine, Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalch gelegt, und dieses wegen der ewigen Wahrung, welches auch vor alters also gewesen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen rümet, und Kohlen 2c. antrifft, pfleget dieses als ein unverweissliches Mahl oder Marks-Zeichen gehalten zu werden. Die vor-schliche und böshaffige Verrückung der Mahl- und Grenz-Steine ist ein so großes Laster, daß nicht nur in Heil. Schrift, und zwar im fünfften Buch Moses, 27 Cap. 17 v. derjenige verflucht wird, der seines Nächsten Grenzen engert, sondern auch vor diesem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von abscheulicher Art auf dieses Verbrechen gesetzt worden, welche *Andr. Knich, de Sublim. Jur. Territ. cap. 4. num. 253.* mit nachfolgenden Worten beschreibet: Wo einer wissentlich Mark-Steine ausgräbet, den soll man in die Erde graben bis an den Hals, und soll denn nehmen vier Pferde, die des Ackerns nicht gewohnt sind, und einen Pflug, der neu ist, und sollen die Pferde nicht mehr gezogen, und der End nicht mehr geahnt, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Hals ähren, bis so lang er ihm den Hals abgeähret hat. Welche Straffe aber heut zu Tage nicht mehr gebräuchlich, sondern an statt derselben in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114 eine reuliche Leibes-Straffe, nach Gefährlichkeit, Größe, Gestalt und Gelegenheit der Sache, von Kayser Carl dem Fünfften gesetzt worden ist.

Mahn, Mahen, Mohn, Mag, Saamen, ist zweyerley: Der Feld- oder Korn-Mahn, so auch Klapper- oder Korn- oder Flitsch-Rosen genennet wird. Von diesem ist bereits unter dem Wort Klapper-Rosen Erwähnung geschehen. Der Garren-Mahn treibet anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel mit langen, breiten, zerkerbten, krausen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf diesen Stengeln wachsen grosse einfache oder gefüllte Rosen-förmige Blumen, deren Blätter an einigen rund, und an andern zerkerbt sind, und sehr artig mit mancherley Farben spielen. Etliche sind

sind ganz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spiglein, oder Purpur-roth mit weissen Enden, noch andere Menzig-Farb, Leib-Farb, hoch und bleich Purpur-roth, Feuer-roth oder Zinnober-Farb, Columbin re. Diese Blumen machen, wenn sie in der Blüthe stehen, denen Gärten ein süttreffliches Ansehen, es ist aber nur zu bedauern, daß ihre Schönheit so bald vergehet, und ihre Pracht so schnell dahin fällt, denn wenn sie des Morgens aufgehen, sind sie gegen Abend schon nicht mehr da. Wenn sie verblühet, folget darauf ein länalicht-runder Kopf, in der Größe eines Hühner-Eies, welcher inwendig ganz hohl und in etliche Fächer abgetheilt ist, darinnen sehr viele weiße oder schwarze runde Saamen-Körnlein stecken, und wovon die weissen insonderheit stark zur Arznei gebraucht werden. Der weiße Saamen kommt von denen weissen und lichten, der schwarze aber von denen rothen und dunkeln Blumen. Von diesen Arten des gemeinen Garten-Mahns ist um ein ziemliches unterschieden der gehörnte Mahn, wovon man wieder dreyerley Sorten hat, nemlich den gelben, den rothen, und den Veil-bräunen. Der ganze Unterscheid bestehet nur in der Farbe der Blumen. Die Wurzel ist stark, lang, schwärzlich, und sowohl als die ganze Pflanze mit einem gelben, bittern und übelriechenden Saft angefüllt. Aus derselben kommen lanne, breite, dicke, rauhe, Aschen-farbige Blätter, schier wie am Wull-Kraut oder König-Kerzen hervor, so aber rings herum zerfalten, und am Rande zerkerbt sind, diese liegen an der Erde. Der Stengel, welcher erst im andern Jahr in die Höhe treibet, ist mit vielen Blättern besetzt, welche weit kleiner, und nicht so sehr als die untern zerfaltet sind. Seine Blumen sind groß, von gelber, rother oder Veil-bräuner Farbe. Die Saamen-Körnlein aber sind bennah rund, ganz schwarz, und stecken in einer schmalen, eines kleinen Fingers langen rauhen Schote. Der Strachel-Mahn hat kleine gelbliche Blumen, daraus stächliche Saamen-Häupter erwachsen. Die Vermehrung geschieht durch den Saamen, welcher im Vollmond, und zwar von einer jeden Sorte absonderlich gesammelt werden soll, weil der weiße Saame sich nicht, wie bey etlichen andern Blumen-Arten, verändert; wenn der Saame von solchen Blumen gesammelt wird, welche im Vollmond geblühet haben, ist er um so viel desto besser. Dieser wird im Frühling, oder auch im Herbst, iederzeit im Vollmond ganz dünne ausgefüet, und wegen seiner mancherley Farben in die Gärten unter andere Blumen hin und wieder gesprengt. Wenn diese Ausfüung in dem Frühling und ersten Sommer-Monaten wiederholet wird, hat man desto langwieriger dieser Blüthe zu genießen; und obwohl die Blumen nicht dauerhaft sind, und bald abfallen, treiben sie doch aus einem Stengel nach und nach viel Blumen, die nicht zu einer Zeit abzeitigen. Sie besaamen

sich zwar selbst, weil es aber oft zur Unzeit geschieht, ist es besser, man rente die selbst gewachsenen aus, und ziehe sie vom Saamen. Wenn dieser gar zu dick aufgehet, muß man ihn überziehen, wie man denn auch, wenn man schöne und große Blumen haben will, die allzu vielen Knospe gleichfalls auszubrechen muß. Diese Blumen lieben ein gutes fettes Erdreich, und ob sie schon, wenn sie im Herbst gefäet werden, vor Winters-Zeit aufgehen, dauern sie doch die Kälte unter dem Schnee gar wohl; der gehörnte Mahn aber ist etwas zarter, und daher anders nicht, als nur im Frühling anzuzüchten. Der Saamen, wovon, wie oben gedacht, der weiße lieber als der schwarze in der Arznei gebraucht wird, obgleich zwischen beyden in der Tugend kein sonderlicher Unterschied ist, hat eine kühlende, Schmerzen-stillende und einschläfernde Kraft, wird inmerlich in Emulsionen, abgekochten Träncken und Exuren vor scharfe Flüsse, Heiserkeit und Husten gebraucht, ist gut wider die Schwindsucht, und dämpfet die Hitze in Fiebern, will aber mit Vorsichtigkeit gebraucht seyn. Außerlich wird er auf die Schläfe oder Fuß-Sohlen mit Rosen-Wasser oder Ewerweiss zerstoßen gelegt, den Schlaf zu befördern. Der schlechte dienet zur Speise einiger Vögel, so man in den Bauern aufbehält. Sonst aber wird aus den grossen weissen Mahn-Köpfen in hirtigen Ländern das sogenannte Opium gemacht; denn sie werden geriket, und alsdenn läuft ein weißer Milch-Saft heraus, welcher gerinnet, und endlich gelb oder braun wird. Diese geronnene Tropfen werden gesammelt, und in Kuchen gedrücket, in ein Blat gewickelt, und so verkauft. In Arien gegen Morgen zu wird er sehr häufig gesammelt, und nach Persien und Indien verhandelt, wo ihn die Menschen als ein stärckendes und Muth machendes Mittel brauchen. Er macht aber, wenn zu viel davon genossen wird, ganz rasend und toll. Er hat eine wärmende, Schmerz-stillende und Schlaf-machende Kraft. Daher er auch gar leicht den ewigen Schlaf befördern kan, sonderlich wenn er unzubereitet genommen wird. Die Türcken nennen solches Maslach. Er ist aber nicht mit dem Maconio zu verwirren, als welches kein ausschweisender oder laufsender, sondern aus Mohn-Köpfen und Blättern gerestrier Saft ist. Das

Mahn-Oel, Mohn, oder Mag-Saamen-Oel, wird auf dreyerley Art zubereitet: Erstlich wird es von dem gröfsten weissen Saamen ausgepresset, und dieses ist an Kraft das gerinaste. Das andere, so viel stärcker ist, wird von den Blumen auf folgende Weise bereitet: Man nimmet frische Blumen vom Mahn sechs Loth, zerstoßet sie wohl zu einem Mus, thut sie in ein Glas, giesset zwanzig Loth Baum-Oel darüber, stellet es an die Sonne, läset es also etliche Tage baizen, denn setz man es in einem doppelten Beschirre mit Wasser über, läset es gemächlich

sieden, und drückt es durch ein Tuch; hernach nimmt man wieder andere frische Mahn-Saamen = Blumen, verfähret damit wie vorher, und das wiederholer man drey oder viermahl. Das dritte ist am gebräuchlichsten: Man nimmt grüne unzeitige Mag-Saamen-Köpfe mit dem Saamen zwey Loth, der Blätter und Blumen vom Mahn jedes ebenfalls zwey Loth, zerstoßet es wohl, gießet darüber zehen Loth frisches Baum-Del, stellt es an die Sonne, und siedets in einem doppelten Geschirre in Wasser, wie vorgedacht, verändert auch zum dritten oder viertenmahl die Knöpfe, Saamen, Kraut und Blumen. Dieses Del bringet den Schlaf wieder, löschet alle Entzündungen in hitzigen Fiebern, mildert das heftige Haupt-Wehe, und schlägt die bösen von dem Magen ins Haupt steigenden Dämpffe nieder. Es müssen aber das Haupt und die Schläfe, Stirn und Nasen-Löcher wohl damit bestrichen werden.

Mai, siehe May.

Majen, Majen-Blümlein, Majen-Butter ic. siehe Mayen, Mayen-Blümlein, Mayen-Butter ic.

Majer, siehe Mayer.

Majer, siehe Hof-Meister.

Majerin, siehe Hof-Meisterin.

Maj-Käfer, siehe Käfer.

Mailing, siehe Aesche.

Majoran, ist ein Garten-Gewächse, welches vornemlich in den einheimischen und fremden eingetheilt wird. Der einheimische Majoran wird ohngefehr einer halben Elle hoch, treibt viele holzigte, mehrentheils viereckigte, ein wenig raube und röthliche Zweige; seine Blätter, deren je zwey und zwey gegen einander über stehen, gleichen denen Blättern des Wohlgemuths, sind aber viel fleiner, weich, hell-grün, eines starken würzhafften Geruchs, und eines scharffen und ein wenig bittern Geschmacks: er blühet mit grünen schuppichten Knöpfen, darauf weisse kleine subtile Blümlein stehen, und so dieselben abfallen, kommt gar kleiner, runderlicher, wohlriechender und bitterer braun-rother Saamen hernach. Dieses einheimischen Majorans findet man in unsern Gärten zweyerley Gattungen, nemlich den Sommer-Majoran und den Winter-Majoran. Der Sommer-Majoran ist gar zart und wohlriechend, und muß alle Jahr von dem aus Italien kommenden Saamen, als welcher bey uns nicht leichtlich reiff wird, im zunehmenden Monden in ein fettes Erdreich, an einen schattigten Ort gesäet werden. Der Winter-Majoran ist etwas grober, und kan wohl an stat des Buchs-Baumes, die Blumen-Beete damit einzufassen, gebraucher werden, weil er sich wohl unter die Garten-Scheere giebt, auch desto schöner und dicker wird, je öfter man ihn gar bis auf den Boden abschneidet. Im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht, so

schlägt er im Frühling wieder schon aus, zu welcher Jahrs-Zeit die Vermehrung desselben durch Zerreißung der Stücke und Zertheilung der Wurzeln geschieht. Man pflanzet ihn in ein gutes, luckeres und mürbes Erdreich, im wachsenden Monden, und begießet ihn fleißig. Die Pflanzen des Sommer-Majorans, wenn solche in etwas erwachsen sind, muß man ordentlich nach der Schmirn Reiben = weise, allemahl einen halben Fuß weit von einander, auf lange schmale Beete stecken, solche fleißig begießen, und vom Unkraut reinigen, so werden sie wohl wachsen. Wenn der Saamen ungleich aufgehet, muß das Dickte überzogen, und das Leere damit ersetzt und ausgebüßet werden. Er siehet nicht gern in anderer fremder Kräuter Gesellschaft. Dieses kleine Kräutlein wird sowohl in der Küche an stat eines Gewürkes an Fleisch, Fische, Würste und andern Speisen, als auch in der Arznei vielfältig gebraucht. Seine Tugend ist zu trocknen, zu erwärmen, und zu stärken, und dienet dahero sonderlich zu Stärkung des Hauptes, wider den Schnuppen, Schwindel und Sausen der Ohren, auch wider die fallende Sucht. Dieses Kraut gesotten ist denen gut, die anfangen wassersüchtig zu werden; in einem Säcklein über den Magen gelegt, vertreibt dessen Schmerzen; das daraus gebrannte Wasser stärket die Lebens-Geister und das Gedächtniß, machet weit um die Brust, und zertheilt die zähen Feuchtigkeiten; das daraus gezogene Saiz stärket den Magen, füllet das Bauch = Grimmen, und ist eine gute Blut = Reinigung. Die Conserve, Del und Balsam, so daraus in Apotheken bereitet werden, sind wider das Haupt-Wehe, Schnuppen, Schwindel und andere Beschwerden nützlich zu gebrauchten. Des fremden Majorans hat man in denen Lust-Gärten dreyerley Sorten, nemlich 1) den vergülbereten mit gelben Flecken; 2) den Löffel-Majoran, dessen Blätlein an Gestalt dem Löffel-Kraut sehr gleich kommen, und 3) den kleinen Winter-Majoran mit schmalen Blättern, welche den Winter über in das Gewächs-Haus gebracht werden müssen.

Mais, siehe Türkische Weize.

Mais, siehe Gehau.

Maisch, siehe Mösch.

Maisch-Bottich, siehe Mösch.

Maisch = Fas, ist dasjenige Fas, welches man in Weinbergen gebrauchet, darinne die zerstampften Beere, so man Gemäße nennet, nach der Kelter zu führen. Man nennet auch öfte das Fas ein Maisch-Fas, worinne bey dem Brantwein = Brauen das Gut in Gährung gebracht wird, ehe man solches in die Blase thut.

Maisch = Krücke oder Stange, siehe Mösch.

Maise, siehe Meise.

Majus, siehe May.

Makrele,

Maarele, ist ein Meer-Fisch in der Nord-See, siehe Macrene.

Malandres, sind eine Art von Raude, Kräse oder Geschwür, so die Pferde an den Gelencken der Knie bekommen, werden wie die Raude curirt. Siehe diesen Artikel.

Malter, ist ein Gertraide-Maas, welches nach dem durch ganz Ehur-Sachsen eingeführten Dresdner Maas die Helffte eines Wispels ist, und zwölf Scheffel hält. Ein Gothisches Malter hat zween Scheffel oder vier Viertel. Ein Erfurtischer Malter hält vier Viertel oder zwölf Scheffel. In Nürnberg hat ein Malter acht Merten; zwen Malter machen daselbst ein Sümmer im harten Gertraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Gertraide.

Malter, ist auch ein an vielen Orten übliches Holz-Maas, darnach man die Scheite zu setzen pfleget. Die Hohe und Weite desselben ist unterschiedlich: an manchen Orten hat das Malter eine Elle zur Hohe und drey Ellen zur Weite; an andern ist ein Malter anderthalb Ellen hoch und drey Ellen weit, folglich so groß als eine halbe Clafter, wieder anderer Orten machen fünf Malter so viel als drey Clafter aus. Die geschlagenen Scheite in Malter zum Verkauf setzen zu lassen, ist einem Hausvater oder einer Herrschaft nicht vortrüglich, denn weil ein jedes Malter frischer Scheite einen Zusatz in der Hohe bekommen muß, so wird damit mehr Holz verwendet, als in Claftern, da man bey ieder Clafter nur einen Zusatz brauchet; und so ist auch mit denen Unterlagen, daß selchennach am schicklichsten ist, wenn man die geschlagenen Scheite in Claftern setzen läset.

Malz, wird das vorhero eingeweichte, und nach beschener Auskeimung wieder gedörrete Gertraide genennet, woraus man Bier zu brauen und Brantwein zu brennen, auch Esig zu machen pfleget. Zu dem ersten wird Weizen- und Gersten-Malz, oder auch nach Gelegenheit der Derter, Dinkel, zuweilen mit etwas Haber vermischt, zu dem andern Weizen- und Roggen-Malz, und zum dritten Gersten- und Weizen-Malz gebraucht. Zum Brau-Malze wird die zwey-zeilige Gerste denen andern mehrzeiligen vorgezogen: ungleichen hält man auch die weisse Gerste für besser und tauglicher, als die braune und gelb-rotthe, dieweil sie dünne Bälglein hat, und dahero zum Sieden und Brauen gar wohl tauget. Eben dieser Unterschied ist auch bey dem Weizen zu merken, denn einer ist roth und der andere weiß. Dieser giebt viel Mehl, und tauget dannenhero für die Becker; jener aber ist zum Malze gut, weil er dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack giebet. Der Haber ist zwar von Natur grob, stark und scharf, allein, wo man wenig Gersten und Weizen hat, achtet man diese Eigenschaft nicht, wiewohl man ihn auch mit Untermischung der Gerste

oder des Weizens etwas geschlechter und gelinder machen kan. So ist auch mit dem Dinkel beschaffen, der nur an denjenigen Orten zum Brauen genommen wird, wo er häufig, hingegen Gersten und Weizen schlecht gebauet und aufgebracht werden. Von Rechts wegen soll das Gertraide, das man verbrauen will, über ein Jahr nicht alt seyn, so wächst es desto besser und geschwinder; man soll auch Gertraide von ungleichem Alter, oder unterschiedener Härteigkeit nicht unter einander mengen, weil es nicht zugleich wachsen kan, und eines davon entweder zurücker bleiben oder aber allzufrack wachsen, und also verderben muß. Wenn man Gersten und Weizen zusammen malzen will, muß man diesen zwey Tage später, als jene, und also nicht eher, als bis die Gerste schon zwey Tage und zwey Nächte geweicht, nachschütten und einweichen: Denn der Weizen wird in vier und zwanzig Stunden weich, da doch die Gerste kaum in vier Tagen recht aufquillet; und dieses muß auch, wo man, wie es an erlichen Orten geschieht, Sommer- und Winter-Gerste unter einander malzen will, beobachtet werden, denn auch diese vier und zwanzig Stunden vor jener eingeweicht werden muß. Zu dem Einweichen brauchet man den sogenannten Weich-Bottich, oder, (wie er anderer Orten genennet wird) die Weich-Kuffe, so gemeinlich auf der Malz-Tenne feinen Plas hat, oder doch von Rechts wegen haben soll, und worein von dem darüber befindlichen Boden durch eine Rinne oder von Brettern zusammen geschlagenen Schlauch das Getraid herunter gelassen werden kan. Wenn der Weich-Bottich nach dem vorgeschriebenen Maas gefüllet ist, wird frisches Wasser darauf gegossen, und so lange darmit angehalten, bis das Wasser über die Frucht ohngefehr einer Hand hoch schlaät, weil aber das Wasser täglich gerne etwas einzufisen und einzutrocknen pfleget, muß man in den ersten drey oder vier Tagen das Nachgießen, es sey nun viel oder wenig, nicht vergessen. So soll man auch, so bald das Wasser an das Gertraide gegossen worden, solches fleißig durch einander rühren, sonderlich wenn es viel Affer-Getraides und leere Hülsen in sich hat, damit sich dieselben in die Hohe begeben, und, wenn sie oben aufschwimmen, mit einem Körblein oder Durchschlag heraus aenschet werden mögen. Das Getraide darff bey warmer Zeit nicht so lange weichen, als bey kalter Witterung; damit man nun wisse, wenn es genug geweicht, so greife man mit der Hand tief in den Bottich hinein, hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, und sehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spizen zwischen die Finger nimmt, stehen oder nicht; geschieht jenes, so ist noch nicht genug geweicht. Andere halten dafür, wo die Gerste im Drücken sich weich befinde, ungleichen so man sie über den Daumen biegen könne, oder aber, wenn sie das Bälglein oder Häutlein fahren lässe,

so habe sie gemasam gewiecht. Vom Weizen und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe: Sie fassen von dem Weizen oder Haber eine Hand voll zusammen, und balgen es, leidet er nun dieses, oder gehet sonst im Balgen zusammen, so ist er aenug gewiecht. Hierauf wird der Zapfen an dem Bottiche los gezogen, das Wasser abgelassen, und die gewiechte Frucht heraus- und auf die Malk-Tenne geschafft, daselbst, nachdem das Wetter warm oder kalt ist, eines Schuttes oder anderthalben Schuh hoch aufgeschütet, und täglich drey oder vier mahl gerührt, damit das Wasser darvon ablaufen, und das Getraide übertrocknen möge. Wenn solches geschehen, wird es in einem Hauffen eines oder anderthalben Knies hoch zum Wachsen zusammen geseret, derselbe oben fein geöhnet, und also gelassen, bis das Getraide übereinander erwärmet, also das, wenn man den Hauffen oben ein wenig von einander thut, und die Hand darüber hält, dieselbe von dem warm aufsteigenden Dampf des Getraides alsobald schwinden werde. Alsdenn muß man bey kaltem Wetter des Tages zweymahl, wenn es aber warm Wetter ist, drey mahl oder öfters wenden oder umschlagen, das ist, allezeit das obere zu unterst, und das unterste zu oberst kehren, daß es fein gleich auswachse; der Hauffen wird ie länger ie dünner von einander gearbeitet, weil es im Wachsen ist, damit die Hise heraus dünste, und das Malk nicht zu lang auswachse oder Grafe-feinigt und unterwüchsig werde, oder verbeume, dadurch dem Malk seine Krafft entzogen wird; wenn der Hauffen also von einander gebreitet ist, soll man ihn den ersten Tag fünf mahl rühren, sonst wird es zu lange wachsen, hernach aber des Tages nur vier mahl, etwa früh, Mittags, Abends und zu Nacht, bis die Gerste den dritten oder vierten Keim herfür geschoben hat. Haber und Weizen aber treiben nur ein Keimlein. Wenn nun also das Getraide genug aekeimet oder ausgewachsen hat, wird es mit den Maltz-Schauffeln heftig gerührt und in die Höhe geworffen, damit die Hitze heraus kommen, und am Auswachsen gehindert werden möge. Man führet es dünn und bloß eines Schuttes tief. Diese Arbeit währet bisweilen Tag und Nacht, auch wohl zwey oder drey Tage, nachdem sich die Frucht zum Abkühlen bald oder langsam bequemet, und muß täglich fünf oder sechs mahl vorgenommen werden. Hierauf bringt man das also abgekühlte Getraide auf einen besonders dazu bestimmten lustigen Boden, welcher an einigen Orten der Welt- oder Schwelck-Boden genemmet wird, rühret es daselbst noch zwölf oder vierzehn Tage, täglich zwey mahl, bey warmen Wetter aber öftter, arbeitet es in Reihen, und hält es in warmer Zeit seichter und dünner, in kalter aber dicker zusammen, bis es endlich fein mild und mürbe wird, daß man mit einem Röhrlin, wie mit Kreide schreiben kan. An manchen Orten wird diese Arbeit gemein-

lich nur auf denen grossen Malk-Tennen, wo man Raum genug dazu hat, verrichtet. Wenn das Malk-Getraide zu lanze eingewiecht stehet, so pflegt es in dem Weich-Bottiche zu gähren, das davon gebrante Bier aber wird schlecht und dauert nicht über acht Tage; solchem vorzukommen, soll man das Wasser vom Bottiche abziehen, und ander frisch reines Wasser wieder darauf gieffen, auch solches etwan ein paar Stunden darüber stehen lassen, so zieht sich der durch die Gährung darvon gezogene Dunst wieder heraus, und kan hernach noch gut Bier davon gebrant werden. Sonderlich hat man sich bey der auf dem Felde schon ausgewachsenen Gerste oder Frucht wohl in Acht zu nehmen, als welche gar leichtlich in dem Weich-Bottiche zu gähren pfleget, denn sie eher, als andere nicht ausgewachsene Früchte, weicht; solchenfalls muß man des vorerwehnten Hülfz-Mittels sich bedienen, und die Frucht mit frischem Wasser fein sauber im Bottiche abspülen. Die auf dem Felde ausgewachsene Gerste oder andere Frucht muß man im Herbst oder Frühling mähen, so kan man desto besser mit ihr zurechte kommen, und das Malk ein wenig härter, als sonst zu geschehen pfleget, dörren, auch die Keimen mit den Händen wohl abreiben, davon vergebet ihm der entstandene üble Geschmack wiederum gar fein, und giebt nachmahls noch ziemlich gut Bier. Wenn die Frucht in dem zusammen geschlagenen Hauffen zum Keimen sich nicht ergehen wolte, so ist es ein Zeichen, daß sie nicht aenugsam gewiecht sey, dahero man sie mit einem oder zwey Trag-Eimern gesalzenen, oder nur laulichten ungesalzenen Wassers besprengen, und, da es zum ersten mahl nicht helfen wolte, es noch ein mahl wiederholen, auch den Hauffen über einander halten soll, bis die Körner anfangen anzukeimen. Der gewiechte Weizen zum weissen Biere muß dünner, und nur einer halben, oder meist einer Spannens dick, wenn es kalt ist, aufgeschütet seyn, und darf weniger Zeit und Nähe zu seiner Ausarbeitung; wäre es aber gar zu kalt, daß die Hauffen nicht erwärmen möchten, und kein Ofen auf der Tenne wäre, muß man die Hauffen mit erwärmten Tüchern zudecken; oder eine zümerne Kanne voll siedend Wasser gefüllt mitten in den Hauffen setzen, und sie hernach mit der gewiechten Gerste wohl überschütten, daß selbiae davon fein erwärme, und alsdenn gar bald wachse. Etliche lassen den Weizen, sonderlich zum braunen Bier, auswachsen, so lang er will, in der Meinung, es könne demselben nicht zu viel geschehen, ob er sich schon zusammen risset, alsdenn wird er von ihnen mit eisernen Rechen oder Kreucheln von einander gerissen, zerbrockelt, und erst auf der Malk-Tenne und auf dem Boden, allenthalben von einander gearbeitet, bis er zum Dörren tauglich ist; theils aber lassen ihn nicht so sitzen werden, und dlaben, er habe mehr Krafft, und ersaure nicht so leicht über einander; zum weissen

weißen Bier aber muß er nicht so lange wachsen, aber desto öfter und dünner gearbeitet werden. Auf dieses alles folgt das Malz-Dörren: Ehe man das Malz auf die Malz-Darre oder Dörre bringt, muß man das Feuer vorher verdrücken, und die Horden, Bretter oder eiserne Bleche wohl warm werden lassen, weil es von dem ersten Rauch bald einen unangenehmen raucherichten Geschmack an sich nimmt: Dahero alles harkigte Holz zu meiden, und allein Büchenes, Strakenes, Erlenens, und, wo es im Ueberflus zu haben, Ahornenes, oder auch, wo dergleichen nicht zu bekommen, Eichen-Holz zu gebrauchen, auch sein gemacht solches anzulegen ist. Das letztere, nemlich das Eichen-Holz, wird zwar von etlichen als zum Malz-Dörren untüchtig, verworfen, doch muß man an vielen Orten sich dessen bedienen, weil die andern obenannten Holzer entweder zu rar oder zu kostbar, und um ein ziemliches theurer sind, als dieses, zu geschweigen, daß an dergleichen Orten, von dem mit Eichen-Holz gedörreten Malze die schönsten und besten Biere gebrauet werden. Die ganze Arbeit auf der Dörre bestehet im Ausbreiten und Wenden des Malzes, womit man so lange anhalten muß, bis das Malz durchgehends fein gleich und acmugsam abgedörret ist; ob es aber genug gedörret sey, kan man an der Rühr-Schauffel absehen, denn so lange dieselbe von dem Malze schwitzet, ist es noch nicht genug gedörret, wenn sie aber nicht schwizet, und das Malz ziemlich rösch ist, so ist genug. Das Gersten-Malz muß nicht zu hart gedörret seyn, denn sonst entgehet die beste Krafft; auch nicht zu wenig, sonst läst es sich nicht gerne schroten oder brechen; es mag aber ein Malz dennoch ziemlich wohl gedörret seyn, ohne daß es verbrannt werde, weil das davon gebrauet Bier einen bessern Tastsicht giebt, und länger bleibet. Aber das Weizen- und Haber-Malz zu dem braunen Bier, bedürfen viel eines mehrern Dörrens, weil sie sonst mehr weiße als braune Farbe zu geben pflegen. Zum weißen Bier soll das Weizen-Malz nur so viel gedörret seyn, daß es sich schroten lasse, weil es dem Bier die weiße Farbe also desto besser giebet. Dem braunen Bier eine schöne Farbe zu geben, darf man eben nicht, wie manche Brauer im Gebrauch haben, das ganze Malz durchaus braun dörren, (als wodurch das Bier nicht nur eine widrige braune Farbe bekommt, sondern auch wohl gar räuchericht wird) sondern man kan nur ein, zwey oder drey Mulden voll, in die Darre auf den heißen Herd hinein schütten, selbige wohl braun werden lassen, und hernach unter das übrige Malz schütten, so kriegt das Bier dennoch eine schöne Farbe und kräftigern Geschmack. Wer dem Malz einen guten Geruch geben will, kan Wachholder-Beer, oder das Holz davon in die Dörre werffen, damit es nebst dem andern Holz verbrenne, und sich also der Rauch davon in das Malz ziehen könne. Wenn

das Malz genug gedörret ist, wird es auf dem Malz-Vorraths-Boden bis zum Gebrauch aufgehoben, da man es dem hernach in die Mühle führen und bringen muß, daß es möge abrochen oder geschrotet werden. Man bricht oder schrotet es aber weder zu klein noch zu grob: Denn geschiehet dieses, so bleibet gar viel in den Träbern: Geschiehet aber jenes, so sincket das beste zu Boden, und setzet sich wie ein Stein auf einander, dadurch kan ein ganzes Gebräude kan verderbet werden. Ehe man aber noch das Malz in die Mühle sacket, muß man solches eine Stunde oder zwey vorher anfeuchten und besprengen, denn sonst mahlet es sich gerne zu Staub. Wenn ein Malz Grafe-keimicht oder dumpfsicht worden, so nehme man auf den ersten Fall einen halben, auf den letztern aber einen ganzen Scheffel Hopfen, und lasse denselben in Malz-Schroten also mit herunter laufen, so verlieret sich aller widriger Geruch und Geschmack aus dem Malze, daß solcher nicht in das Bier kommen kan. Wenn das Malz allzusehr gedörret und gebrannt ist, als wovon das Bier einen strengen Geschmack und dunckle Farbe bekommt, so wird solches ein hochgedarretes Malz genennet. Wird aber ein Malz nicht auf die Darre gebracht, und wie es an einigen Orten gebräuchlich ist, nur an der Luft aetrocknet, so heißet man solches ein Luft-Malz, welches dem Bier nicht nur eine lichtere Farbe giebt, sondern auch dasselbige stärker macht. Diesemnach kommet es bey Zubereitung eines guten Malzes auf folgende merkwürdige Punkte an: Je weniger mit der Zurichtung geeilet wird, je besser pflegt es zu gerathen; die Gerste muß wohl durchweicht seyn, und wohl gewachsen haben, denn welche Körner nicht genug durchweicht, ingleichen auf den Hauffen verbrennet, geben keine Würze im Brauen, wohl aber Mehl und Staub, welches die Hefen vermehret; dasjenige Malz, so vorher, ehe es auf die Darre kommt, ein acht Tage auf dem Welck-Boden gelegen, giebt recht schöne Würze, und brauet sich treflich reine aus; wenn das Malz nach dem Darren in einem Hauffen sich eine Zeit erliegen kan, ehe man es verbräuet, so giebt es auch ein gutes Bier. Wie man zum Halberstädtschen Frenhabmalzen müsse, davon siehe die Leipziger Sammlungen p. 59. seqq.

Malz-Boden, ist ein verschlossenes Gemach in dem obern Theile eines Bran-Hauses, woselbst das gemalzte Getraide verwahrtlich aufbehalten wird. Der Malz-Boden wird am schicklichsten hart an der Malz-Darre, (NB. wenn diese Feuer-feste gebauet ist) und über der Res-Kammer angebracht, damit das Malz von der Darre so gleich auf den Boden an seine gehörige Stelle, und, wenn es zu seiner Zeit verbräuet werden sollte, von dem Malz-Boden durch eine so genannte Fische, oder von Brettern zusammen geschlagenen Schlauch hinab in die Res-Kam-

Kam-

Kammer geschaffet werden könne. Dieser Malz-Boden möchte in Ansehung derer Böden, worauf das Luft-Malz getrenzet, oder auch das gewachsene Malz, ehe es in den Stand kommt, auf die Darre zu gelangen gebracht wird, und welche man insgemein auch Malz-Böden heisset, ein Malz-Vorraths-Boden genennet werden. Die andern nur erwehnten Böden aber müssen in der Höhe des Brau-Hauses angebracht, und deroestalt mit Oeffnungen versehen seyn, damit die Luft frey und ungehindert durchstreichen könne. Das Einfallen der Lauben und Sperlinae zu verhindern, müssen die Fenster und Oeffnungen entweder mit besonders dazu aptirten Netzen, oder wer die Kosten darauf wenden will, mit Drat-Gittern verwahret werden.

Malz-Darre, Malz-Dörre, heist in einem Brau-Hause eine Art von Oefen mit einem länglichten Gewölbe, über welches geflochtene Hurden, oder durchlöcherete eiserne Bleche oder Bretter gelegt sind, darauf man das Malz vermittelst untergemachten Feuers dörret. Die gemeinsten Malz-Darren sind entweder Niederländischer oder Bantischer Art. Jene nun mehrertheils nach der Beschreibung des von Hochbergs über einem ziemlich hohen Gemach, oder über zweyen niedrigen stehen, weil die Röhren, wodurch die Wärme in die Darre geführt wird, gleichfalls lang und hoch seyn müssen, damit die Hitze durch das weite Aufwallen in etwas gemäßiget, dem Malz nicht allzu stark zugeset, und es nicht anbrenne. Und muß die ganze Höhe vom untern Boden an, auf welchem die Unterfeuerung mitten durch lieget, bis an die Hurden, eiserne Bleche oder durchlöcherete Bretter, wenigstens zehen Ellen oder zwanzig Fuß betragen, kan sich aber auch, wenn man Maß dazu hat, auf zwölf, drehzehen bis vierzehen Ellen erstrecken. Erstlich muß der Herd zwey Ellen breit und viertelhalb Ellen lang seyn, oder wenn die untersten Röhren des Gebäudes halber die Höhe nicht haben können, wohl vier Ellen und noch länger seyn, auch eine Viertel Elle hohe Mauer haben, das ist, der Herd muß doppelt gemacht, und zwar das erste mahl mit umgelegten Mauer- oder Herd-Steinen so gut und völlig ausgemauert seyn, wie das andere mahl, damit, wenn einige von der obern Reihe Ziegel durchgebrannt, nichts desto minder die untere Bestand halten. Auf denselbigen Herd kommet ein langes Oefelein, inwendig anderthalb Schuh weit, hat an jeder Seiten ein Mauerlein eines halben flachen Ziegels dick, und neun Zoll hoch. Auf welchem Seiten-Mauerlein mit auf und gegen einander gesetzten Ziegel-Steinen ein Gewölblein oben wie ein Fort zusammen geführt und gewölbet wird, und dieses Gewölblein wird wegen einiger Gleichheit der Sattel genennet. Vornenher hat es zur Anfeuerung ein eisernes Thürlein, so groß als es der Schlund leidet. Aus und auf diesem länglichten Oefelein soll am hintersten Ort eine gevierte und inwen-

dig wohl ausgetünchte oder sonst glatt verworfene und verstrichene Röhre, von unten auf achtzehen oder zwanzig Zoll weit angefangen, und über sich bis auf die Helffte in dieser Weite aufgeführt werden. Diese wird die Sau genennet. Wenn nun die Röhre also die Helffte erreicht, muß man sie nach einer schrägen Linie zu führen und einziehen, daß sie am Ausgang des Schlundes inwendig neun oder zehen Zoll weit verbleibe, und zwar in solcher Höhe, daß sie noch anderthalb Schuh bis an die Hurden oder durchlöcherete Bretter oder Eisen-Bleche zu steigen hätte, wenn sie solche gar erreichen sollte. Die Malz-Bretter, worauf das Malz im Darren zu liegen kommt, müssen dick mit Löchern durchbohret seyn. Die Löcher sollen von unten auf einen Zoll, oben aus aber nur drey Viertel Zoll breit, und also schräg gebohret; das obere Theil des Lochs aber überdies Kreuz ein wenig ausgeschnitten seyn, so bleiben die Körner tieber trocken, und bekommen eben so viel von der Wärme, als wenn die Löcher gleich durchgebohret wären. Auch sollen die Löcher nicht obengeföhrt, sondern eines so nah oder so weit als das andere gebohret werden. Die Bretter aber werden bei dieser Art auf ihre Dörr-Balken, welches auch eiserne Stangen seyn können, wer so viel daran wenden will, gleich über gelegt, und haben an den Seiten ihren Fals, in welchen sie zusammen geschoben werden können. Zu dem Ende wird auch ein Auszug oder Schub an einer äuffern Seiten gemacht, durch dessen Herausziehung einem Bret Luft gemacht wird, daß die andern geschwundene, weims Noth thut, desto beqvemer zusammen geschoben, oder einige herausgenommen und verbessert oder verwechselt werden können. Die Darre-Hurden werden von haselnen Brettern vorgezogen, weil das Malz auf jenen besser trocken solle als auf diesen; NB. wenn sie nemlich nicht, wie sichs gehoret, durchlöcheret sind. Am allerbesten und sichersten aber sind die eisernen Bleche, welche in geziemender Stärke, und mit kleinen Löchern durchschlagen seyn müssen. Diese liegen auf eisernen Stangen oder schmalen Schienen, und sind dauerhaft, dahingegen die Bretter und Hurden öfters verneuert werden müssen. Noch besser aber ist der Gräslich = Solmische Vorschlag, wenn die Hurden von eisernem Drat geflochten sind. Siehe die Leipziger Sammlungen p. 369. Unten zu beyden Seiten des langen Hitz-Oefeleins sind vornenher zwey andere Thürlein, dadurch man hineinkriechen, und das herabgefallene Malz umrühren, und mit der Krücken herausziehen kan. Solche Neben-Seiten, sonst auch Zöllen genant, sind mit wohlgebrannten Ziegeln glatt zu überlastern, wiewol sich etliche auch mit einem Estrich behelfen. Zu beyden Seiten wird auch ein Luft-Loch, etwa vier Zoll weit ins gevierte hinaus gemacht, dadurch diejenige, so das herabgefallene

Malz umwenden, Luft schöpfen können. Wo aber die Neben-Seiten so beschaffen, daß man das Herabgefallene von aussenher unrühren kan, sind hier solche Löcher unnöthig. Die Darre ist unten bey der Unterfeuerung acht Schuh breit und zehen Schuh lang; oben aber funfzehen Schuh lang und drenzehen Schuh breit. Der Dörr-Stuben oberster Theil von den Hurden oder Brettern bis an die Decke ist zum meisten sechs Schuh oder drey Ellen hoch, und kan auch wohl um einen Schuh erniedriget werden. Die Wände der Darre sind also angelegt, daß sie sich, wie ein Trichter in der Krümme allerseits rücklings hinauswärts schräg hinauf ziehen, und von besagter untern Weite der zehen Schuh, bis zur Weite der funfzehen Schuh ausbreiten, und bey den Hurden durchlöchernten Blech, oder Brettern sich endiaen. Wenn es unten auf ebener Erden am Plaz gebracht, wird der Herd oben in andern Stockwerk gefeset, und das ganze Dar-Gebäude höher geführet. Daferne die Nöhre ihre iuste Höhe, des niedrigen Gebäues halber, nicht haben kan, muß der untere Herd und Ofen um einige Schuh länger, oder aber, wenn dieses der Plaz nicht leidet, hinten am andern Ende, oder etwas gegen der Mitte übers Creuz geführt werden, dadurch denn das Feuer auf jene Art durch den verlängerten Lauff; auf diese aber durch den Neben-Gang über die qwere eben das ausrichtet, was er sonst durch höheres Steigen hätte thun müssen. Die Vayrische oder Sattel-Darre aber wird mit einander nur bey fünf bis sechs Schuh hoch, und hat entweder einen doppelten Herd und zwey lange Deselein darauf zum lauffenden Feuer, oder sie hat nur einen. Wo zwey Herde, einer an dieser, der andere an jener Seiten gemachet werden, so kommet zwischen beyden ein Schlupf = Thürlein in die Mitte, und diese Darren werden wohl zwanzig Schuh lang, aber kaum halb so breit; wo aber nur ein Herd gemacht wird, da kommet ein Schlupf = Thürlein diß = und ein anders jenseits. Der Sattel wird entweder mit gegen einander aufgefeset und mit Leinnen beschlagenen Hohl-Ziegeln, darüber oben am Forst wieder andere überlängs kommen, dadurch sich denn von unten her die Löcher selbst geben, oder aber mit besonders darzu bereiteten durchlöchernten Dörr-Ziegeln gemachet. Das übrige in der oben beschriebenen Art der langen Deselein allerdings gleich, doch daß hier gegen beyden Thür-Löchern über, hinten aus an jedem Stirn-Mauerlein entweder drey Qua-Löchlein, deren jedes zwey Zoll ins geierte, und zwar in einem Triangel, oder nur eines, u. solches um so viel desto grösser gelassen wird. Die durchlöchernte Breter haben zu beyden Seiten ihre Anlage an der Wand, werden aber nach der Form des unter ihnen sich befindenden Sattels, jedoch nicht so gar schräg, oder läge gegen einander auf den Dörr-Bauw, welcher entweder aus Eisen oder Eichen-Holz, geleret, also daß sie wie ein doppeltes Bücher-Hult aussehen. An statt der Breter kan man die Darre auch ob-

gedachter massen mit eisernen durchlöchernten Bleche versehen. In dieser Darre dörrret sich das Malz innerhalb vierzehen Stunden, muß aber fort und fort umgerühret werden. Der hohen Niederländischen Malz-Darren bedien sich meistens die, so weisses, jedoch auch die, so braunes Bier brauen. Die niedere Vayrische Sattel-Darre aber tauget alleine zum braunen Bierbrauen: Denn jene dörrret etwas gelinder und brännet das Malz nicht so sehr an, dadurch wird auch das Bier viel geschlachter; diese aber giebt dem Malz eine braune, und daher auch dem Bier eine dergleichen starke Farbe. Dieses sind die gemeinsten und gebräuchlichsten Arten von Malz-Darren, mit deren Veränderung und Verbesserung unterschiedliche Personen noch täglich beschäftigt sind, wie man denn einige derer selben von beyden Arten nach ziemlicher Veränderung von gar gutem Nutzen gefunden, dessen bey anderer Gelegenheit Erwähnung geschehen soll.

Malz-Säcke, darinnen das Malz von dem Brau-Hause in die Mühle zum Schrotzen, und wenn es fertig, von dar wieder zurücke in das Brau-Haus geschaffet wird, sollen von starker tüchtiger Sack-Leinwand gemacht, fein reine gehalten, zu nichts anders als zum Malze gebraucht, und wenn man ihrer nicht benöthiget ist, an ihrem gehörigen Ort in einer luftigten Kammer oder auf einem Boden ausgebreitet aufgehangen werden.

Malz-Schauffel, womit das zum Malz bestimmte Getraide auf der Malz-Tenne umgewendet und gearbeitet wird, ist entweder eine ordentliche Korn-Schauffel, womit man das Getraide auf denen Böden zu wenden pfleget, und welche aus einem einzigen Stücke bestehet, oder sie ist aus zweyen Stücken, nemlich einem etwan einer Elle langen, und drey Viertel Elle breiten und vornen zugeschräfften Bret, (fast wie an denen Back-Schauffeln, womit man das Brot einzuschleiffen pfleget) und einem hölzernen schräg darein gesteckten ziemlich langen Stiel zusammen gefeset. Die Schauffel wird gemeinlich von roth-büchenem Holze hinten etwas schmaler und mit ausgeschweiften Ecken, der Stiel aber von leichtem Holze gemacht.

Malz-Tenne, ist in einem Brau-Hause dasjenige Gemach, wo das eingeweichte Getraide zum wachsen aufgeschüttet, und von dem Mälzer oder Brauer behörig gewartet wird. Die Malz-Tenne muß nicht nur fest und sauber, sondern auch weit genug seyn, daß man darauf so viel Getraide möge malzen können, als man zu zwey oder mehr Gebräuden nöthig hat. Diese Tenne wird entweder an einem kühlten Ort an der Erde, oder halb oder auch ganz unter derselben, als ein Keller, oder auch in der Höhe im andern Stockwerk bereitet, nachdem es der Plaz giebt und zuläßt. Unter diesen Arten ist die, so ganz unter der Erden, und nächst derselben, die so halb in der Erden, die beste. Die aber so auf der Erden, u. eben in einem Stockwerk stehen, sind wegen der Unbeständigkeit, die ihnen von dem Wechsel der Wärme und

Kälte

Kälte zerköset, manchmal schlecht, und nicht ohne Schaden zu gebrauchen. Der Boden wird mit auserlesenen Ziegeln gepflastert, welche wohl abgetrieben und in nette Gleichheit gerichtet werden müssen; er muß gegen eine Seite von allen Orten her einen Keimen Hang haben, und daseibst mit einem Ausfluß versehen seyn, damit ich die Masse dadurch abziehen könne. In einem Winkel dieser Tenne hat der Weich-Bottich, und nächst demselben die Pumpe ihren Plas, wodurch das Wasser in gedachten Bottich gebracht werden kan. Diejenige, so ihre Mals-Tennen oberhalb der Erden zurichten, machen dazu ein Estrich mit durchgearbeiteten Keimen, und zwar dergestalt, daß sie, so bald die Tenne frisch geschlagen ist, den Keimen mit einer starken Mist-Gabel wohl durchstechen, und in die gemachte Löcher, ingleichen auch über den ganzen Tennen her Salz streuen, und denn denselben dicht und glatt eing gleichen und abebnen. Einige sondern von dem schon zubereiteten Keimen befläufftig den dritten Theil ab, und treten das Salz mit Füßen wohl darunter ein, breiten hernach solche über die ganze Tenne aus, und schlagen solche, wie ein anderes Estrich, gleich. Weil aber durch das oftmahlige Unrühren der Keimen aufrührig gemacht, und daher auch das Mals unsauber wird, ziehet man die vorige Art dieser billig vor. Über der Mals-Tenne soll von Rechts wegen der Gersten-Boden sich befinden, von welchem man durch einen breiteren Schlauch die Gerste und andere zum Malsmachen bestimmte Früchte ohne Mühe herunter in den Weich-Bottich bringen kan.

Malva, siehe Pappel.

Malvasier, ist ein also genannter vortreflicher Wein, der in Morea um die Stadt Malvasia herum wächst, und von den Italiänern Sprichworts weise: *Manna alla Bocca & Balsamo al cervello*: Manna in dem Mund und Balsam im Gehirn, genennet wird. Dieser Wein wird von andern Nationen aus allerhand Specereyen nachgekünstelt, er hält aber am Feuer die Probe nicht, ist auch wegen des Zusatzes der Mineralien mehr schädlich als nützlich. In Provence, einer Landschaft in Frankreich, wird der Malvasier aus Muscaten-Wein nachgemacht, welchen sie kochen, und auf das dritte Theil davon einheden lassen. Etliche hängen ein Bündlein mit Gewürz-Nägeln, Galgant, und Ingber in einen andern süßen Wein, und verkaufen ihn hernach vor Malvasier. Olivier des Serres in seinem Theatre d'Agriculture lehret einen Malvasier folgender Gestalt aus Honig zurichten: Man nimmet gutes geldutertes Honig, so viel man will, thut es in einen glazierten Topf oder Krug, vermachet es wohl, daß kein Dampf davon gehe, setzet es in einen Kessel mit Wasser, und läset es so lange darinnen sieden, daß es wie ein Del wird, und einen guten Geschmack bekömmt; thut darnach in einen verzinneten Kessel fließend oder Eisernen-Wasser, und

merckt mit einem Stab die Höhe des Wassers, wie weit der Kessel leer bleibet, darunter thut man halb so viel dieses zugerichteten Honigs, rühret und treibet es mit einem Rühr-Holz wohl untereinander, damit sich das Honig wohl zertheile, läset es mit einander bey einem gelinden Feuer sieden, schäumet es fleißig ab, bis es auf das gemerckte Zeichen kommt, wie hoch das Wasser vorher gewesen; hernach läset man es also sieden, und wenn es abgekühlet hat, thut mans in ein Wein-Faß, darinnen vorher ein guter starker Wein gewesen ist. Unter dreißig Kannen oder Maaz dieses Getränkes thut man eine Kanne von abgekochtem Hopfen = Wasser, oder vom Wasser, darinnen Scharlach- oder Scharley-Kraut und Wurzeln, und eine Kanne guten starken Brantwein, darinnen ein wenig Weinslein-Salz und ein Rosel oder Seidlein Bier = Hefen gethan worden, ihn die Stärke des Malvasiers mitzutheilen, und durch dieses Mittel sünat er so stark an zu arbeiten, als ob er über dem Feuer stünde und kochte. Das Faß, darinnen er ist, muß ein wenig an der Sonnen stehen, doch stets wohl versündet und wohl gefüllt, welches man mit Meel, den man darzu in Bereitschaft haben soll, thun muß. Nach Verfließung dreier Monate wird er gereicht, und bleibet sodenn unveränderlich bey seiner Güte. In der Küche wird der Malvasier zu Suppen, Mäsen, und Brühen an Fische und dergleichen gebraucht.

Malvasier-Kraut, heißt auch Leber-Kraut, davon siehe dieses Wort.

Mancherthen, heißen diejenigen Zierathen, so man an den Händen zu tragen in Gewohnheit hat; vornemlich versteht man darunter diejenigen, welche die Manns-Personen zu tragen pflegen und aus einem in viele Falten gereihten breiten Streifen Messel-Tuch bestehen, der an ein Bündgen angeheftet ist: einer andern Art sind die, welche das Frauenzimmer zu tragen pflegen, davon siehe *Engaganten*.

Mandel, Mangel, Rolle, ist eine Maschine oder Werkzeug, mittelst dessen das reine Leinene, wie auch andere Geräthe, nachdem es gehörig darzu bereitet worden, glatt und weich gemacht wird. Eine Mandel besteht aus einem langen starken eichenen Gerüste, zwischen welchen eine breite, dicke und sehr glatt gehobelte Pfoste (Bohle oder Diehle) von hartem Holze und ewiglich fest gemacht ist. Auf einer andern gleich so langen, starken und glatten, aber ohngefähr um 2 Zoll schmälern Pfoste, ist ein mit Steinen gefüllter ablang viereckiger Kasten, welcher um anderthalb bis zwei Fuß höher als die Pfoste, befestiget; zwischen diesen beyden Pfosten liegen zwey lange und an beyden Seiten vorstehende runde Walzen, so man Mandel- oder Mangel-Hölzer nennet, und worüber die Sache, so da gemandelt oder gerollet werden soll, vergeschlagen und aufgewickelt wird. Diese also mit dem Zeuge umlegte Walzen oder Mandel-Hölzer laufen, wenn die obere Pfoste mit dem Stein-Kasten hin und her gezogen

gen wird, unter demselben hin und wieder, bis durch solches Drücken die Wäsche ihre gehörige Glätte bekomme. Wie nun diese Art ordentlich von zweyen Personen gezogen werden muß, also hat man eine besondere Invention von Mandeln oder Kollen, welche nur von einer Person vermittelt eines Kades hin und wieder bewegt werden können. Weiber, die keine Mandel im Hause haben, und es nicht leichte zu einer außer dem Hause gelangen können, helfen sich mit einem etwas kleinern und dünnern Mandel-Holze, als obgedachte sind, welches sie mit einem langen, breiten, flachen, und am Ende mit einem Hand-Griffe versehenen Holze, so das Mandel-Bret genennet wird, hin und wieder rollen, bis die Wäsche, indem sie auf das Mandel-Bret stark drücken, glatt und gelinde wird. Wiewohl sie freylich nicht so schön als durch die Mandel zu werden pfleget. Eine gewisse Art von Mandeln haben auch die Färbereyen nöthig, welche von den Pferden gezogen oder getrieben werden.

Mandel, ist eine Zahl von fünfzehn, nach welchen im gemeinen Leben verschiedene Kleinigkeiten gerechnet werden. Also zehlet und verkauft man die Eyer, Lerchen, Kesseln, Birn, Nüsse, Gurken etc. nach Mandeln. Das Getraide wird im Felde zur Erndte-Zeit, wann es gesammlet und aufgebunden ist, in Mandeln gefest, da denn das Aehrenlesen hinter denen abgeführten Mandeln nach, und nicht zwischen denen annoch stehenden, denen armen Leuten vergonnet wird. Das eingedröckete Getraide wird nach Schocken, Mandeln und Garben in Rechnung geführt, und machen, wie in allen nur erwehnten Sachen, also auch darinnen vier Mandeln ein Schock. Daber heißt

Mandel oder ein Mandel, auch ein Hanse des Getraides, wie schon gedacht, der aus 15 Garben bestehet, und an verschiedenen Orten auch verschiedentlich, und zwar hauptsächlich zu dem Ende geseket wird, damit die Luft und Sonne die Garben, sonderlich aber die Aehren desto besser trocknen, gleichwohl aber auch der einfallende Regen denselben nicht leichtlich schaden möge. In unsern Gegenden werden die Mandeln von Roggen und Weizen ins Creuz geleyet, so daß die Aehren alle in der Mitte zusammen kommen, die Storkeln aber heraus stehen, und die Ecken formiren. Die untersten aber wachsen leichtlich aus, und die Luft und Sonne kan bey diesen Mandeln nicht viel zu ihrem Zweck beitragen. Bey dem Sommer-Getraide ist es nicht nöthig, daß man selbiges lange in Hauffen stehen lasse, daher die Mandeln auch nicht so sorgfältig geleyet werden. Im Jülichischen setz man die Mandeln rund, und zwar die Storkeln auf die Erde, die Aehren aber alle in die Höhe oben zusammen, so daß der Hauffe inwendig fast hohl, und sonst wie ein rundes Zelt ausseheth. Die Luft kan also alles, und sonderlich die Aehren sein durchstreichen, nur ist es nöthig, daß die Garben nicht zu stark, das Getraide aber lang sey.

Mandel, heißt auch die Frucht des Man-

del-Baums. Solche ist ein länglicher platter, oben runder und unten spitziger weißer Kern, welcher erstlich mit einem dünnen braunen Häutlein überzogen, hernachmalß in einer harten Schale eingeschlossen, und mit einer rauhen fleischigten Haut, welche im August-Monat sich abloset und abfällt, wie die welschen Nüsse bedeket ist. Dem Geschmack nach werden sie in süße und bittere eingetheilet. Die süßen können nicht nur grün, wie die Nüsse genossen, sondern auch, wenn sie erst bald reiff sind, gleich denen welschen Nüssen, ganz eingemachet werden. Der durren bedienet man sich vielfältig an die Speisen, und zu allerhand Schlectereyen, so wird auch eine sehr nahrhafte und kühlende Mandel-Milch davon gemacht. Die bitteren gehören mehr in die Apotheke als in die Küche, wo sie nicht etwan an ein Blanc manger gebraucht werden. Die durren Mandeln bringt man entweder in Schalen oder die puren Kerne ohne Schalen zu uns. Von der ersten Sorte hat man zweyerley Gattungen, nemlich Krack-Mandeln oder dünnschälige Mandeln, an welchen die Schale so dünn, daß man sie mit einem Finger ausdrücken kan, und hartschälige Mandeln, welche mit Gewalt aufgeschlagen werden müssen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen, zehlet man nachfolgende sechs Sorten: 1) Sind die Barbabische, welche in geschochtenen länglichen Korben gefandt werden; fallen aber sehr klein. 2) Die von Balenja sind besser, als die ersten. 3) Die aus Provence sind besser als hende vorigen. 4) Die Ambrosiner Mandeln, welche dick und rund von Gestalt, aber am Geschmack die lieblichsten und delicatesten unter allen. 5) Die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten, und 6) die bitteren, von welchen bereits oben Meldung geschehen. Die Mandeln geben überhaupt eine gute Nahrung, mildern die scharffen Feuchtigkeiten, und haben eine besondere Kraft die Gifte zu reinigen und zu verdünnen; insonderheit werden die bitteren Mandeln, als eine gute Magen-Stärkung und Schutz-Mittel wider die Trunckenheit sehr gerühmet. Sowohl aus denen süßen als bitteren Mandeln wird ein Del gepresset, worzu, wenn es gut seyn soll, keine alte noch rangige Kerne kommen dorffen, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen muß. Das aus süßen frischen Mandeln gepresste Del, dienet an stat des Baum-Dels vortreflich an die Salate, sonderlich wenn man Citronen-Safft an stat des Esigs dazu nimmt. In der Arzney wird es außertlich in Pflastern und erweichenden Umschlägen, innerlich aber bey neugebohrenen Kindern, nützlich gebraucht. Bey denen Erwachsenen aber vertreibt es den Husten, stillt das Bauch-Grimmen, und lindert das schneidende Wasser und die Stein-Schmerzen. Das bittere Mandel-Del dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine schöne Haut zu machen. Drey Stück bittere Mandeln, des Morgens drey mal die Woche nüchtern geseffen, und eine Stunde darauf gesasset, curiren auch einen sehr

sehr verderbten Magen, womit ein schwacher Magen-Husten verknüpft ist, wenn man damit etliche Monate fortfähret. Ist ein bewährtes Haus-Mittel. Die davon überbleibende Träber, sind denen Hünern und anderem Geflügel sehr schädlich, ja gar tödtlich, und stehet in Miscell. Curios. Anno 8 Oboervat. 99, daß Anno 1677 im Julio, als zu Breslau in Schlesien ein Apotheker-Geselle das Del von bitterm Mandeln ausgepresset, und die Träber in den Hof geworffen, sind alle Hünere, die davon gegessen, umgefallen, also daß von sieben Hünern nur eines, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. Gebackene Mandeln, werden entweder die von einem mit Zimmet und Zucker vermischten Teig gedornet, und aus Schmalz gebackene Mandeln, welche nur von der Gestalt den Nahmen haben, oder auch die rechten Mandeln, wenn sie aus Schmalz oder Del gebacken werden, genennet. Zu der ersten Art nimmt man Mehl, thut es auf einen Back-Lisch, schläget zwey ganze Eyer und noch von zweyen das Weiße dazzu, schüttet vier Loth Zucker, und ein Loth gestossenen Zimmet hinein, wirket daraus einen nicht gar zu festen, auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet. Hierauf sticht man mit einer dazzu in Bereitschaft liegenden blechernen Mandel-Kern-Forme den Teig, als ob es Mandel-Kerne wären, aus, setzet in einer Pfanne Schmalz auf's Feuer, und thut, wenn es bald heiß ist, von dergleichen Mandeln hinein, bäcket sie nicht gar zu heiß heraus, und fährt so lange damit fort, bis man deren genug hat. Dergleichen Mandeln auf eine andere Art zu backen, schüttet man schönes Mehl in eine Schüssel, nimmt von sechs oder acht Eiern die Dottern, oder aber zwey ganze Eyer und drey Dottern, klopfet selbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, gießet ein wenig Rosen-Wasser dazzu, rühret das Mehl damit an, und macht den Teig zusammen. Hierauf salzet und würzet man denselben mit kleingeschnittenen Zimmet und Cardamomen, mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter, und rühret alles wohl durch einander. Nach diesem leget man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wirket ihn ferner aus, doch daß er weder zu fest noch zu weich, auch nicht zu naß sey, weil sonst der Teig an der Mandel-Kern-Form kleben bleibet. Wenn er nun ohngefehr zwey Messer-Rücken dick aufgetrieben worden, so sticht man sie mit der Forme aus, legt sie auf ein Bretlein, und bäcket endlich ein gut Theil auf einmahl aus nicht gar zu heißem Schmalz gelblich heraus. Die andere Art, die Mandeln selbst zu backen, ist diese: Man ziehet so viel Mandeln ab, als man will, rühret klargeriebenen Zucker mit Rosen-Wasser ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, denn das Rosen-Wasser muß von dem Zucker etwas dicklicht werden, und schüttet so denn die abge-

zogenen Mandeln darein; leidet es die Zeit, so läßt man sie über Nacht, oder doch eine gute Weile darinnen liegen, machet hernach ein frisches Schmalz, oder auch nach Belieben Baum-Del (davon sie noch besser und glänzender werden sollen) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eisernen Löffel, so weite Löcher hat, aus dem Zucker und Rosen-Wasser heraus, läßt sie ein wenig verfeihen, und wirft sie also in das heiße Schmalz, oder aber hebt sie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man siehet, daß sie gelb werden, nimmt sie sodenn heraus, leget sie auf einen großen Teller, und schüttelt dieselben immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, so lange bis sie schon glänzend und kalt sind. Oder man leget die Mandeln, wenn sie abgezogen, eine Weile in frisches Wasser und trocknet sie denn auf einem Tuch oder Teller wieder ab, läßt selbige hernach in Del wohl heiß werden, und bäcket diese Mandeln schon licht-gelb heraus, leget sie sodenn auf ein Papier, und rüttelt sie wohl durch einander, daß sie glänzend werden. Mandeln zu backen, daß sie wie candirt sehen: Ziehet Mandeln ab, weicht sie in Rosen-Wasser ein, seihet aber solches, wenn sie eine Weile darinn gelegen, wiederum davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, schwinget die Mandeln in groblich zerstoßenen Zucker, leget selbige geschwind in das heiße Schmalz, und bäcket sie schon licht heraus. Die Zimmet-Mandeln werden folgender Gestalt zubereitet. Zerflopfet das Weiße von einem Ey mit ein wenig Rosen-Wasser, werffet die abgezogenen Mandeln darein, läßt sie durch einen Seiber oder Durchschlag wieder verfeihen, schüttet klargestossenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazuhinein, schüttelt und rüttelt sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; werffet denn selbige in eine andere mit klargestossenem Zimmet angefüllte Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker klebend bleibe; leget sie denn auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Man kan auch die abgezogenen Mandeln, wenn sie eine Weile in Rosen-Wasser, darein ein wenig geriebener Zucker geworffen worden, geweicht, aus heißem Schmalz schon gelblich heraus backen, und so bald sie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit klein gestossenem Zucker und Zimmet dick überkreuten Bogen Papier geschwind herum wälzen, denn wenn sie nicht noch warm sind, nehmen sie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an. Außer diesen lassen sich auch die Mandeln auf vielerley Art zubereiten, als auch anderes nützlich daraus zubereiten, wie solches etwas weiter unten ausgeführt werden.

Mandel-Baum, ist ein Baum von einer ziemlichen Größe, welcher einen starken, kurz-

zen und geraden Stamm und rauhe Schale hat, und dem Pfirich-Baum bey nahe in allen gleich kömmt, außer, daß seine Blätter etwas sämaler sind. Er breitet sich nicht sehr in die Wurzeln aus, und hat mehrentheils nur eine einigemale und tief in den Erdboden dringende Wurzel. Er bringet eine weiße mit etwas Purpur unterlaufne Blüthe, ehe noch sein Laub ausschlägt. Im feuchten kalten leimigten Boden thut er gar nicht gut, denn wenn er schon wächst, so bringet er doch an dergleichen Orten keine Früchte, sondern er will einen trockenen, kieseligen oder sandigen an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und dahero freyen Sonnenschein haben, wie er denn aus eben der Ursache in denen Weinbergen am Mayn und Rhein-Ström und Speyer und in der Berg-Strassen trefflich fortkömmt, also daß von denen dasigen Bauern ganze Wagen voll Mandeln in die umliegende Orte zu Markte gebracht werden. Er siehet wie der Maulbeer-Baum gerne an denen Häusern, allwo er von dem Nord-Wind, dem er nicht widersehen kan, (weil er obgedachter maßen gemeinlich nur mit einer einzigen Wurzel versehen ist) Sicherheit hat, und der Sonnen Anblick genießen kan; siehet er aber an einem andern denen Winden sehr unterworfenen Orte, so muß man demselben Stützen oder Reissen ansetzen. Die Fortpflanzung dieses Baumes geschieht entweder durch die Kerne, oder auch durch das Pfropfen oder Absaugen. Auf den ersten Fall soll man von denen fremden grossen und dünnhäutigen Kernen etliche in Honig- oder Zucker-Wasser einweichen, und sie alsdenn vier Zoll tief einlegen: Will man ihn aber durchs Pfropfen vermehren, als wovon die Frucht süßer und geschlachter wird, so pfropfet man ihn auf seines gleichen, und nimmet hierzu die Reisser aus den mittelften Gipfeln des Baumes, ehe sie Augen treiben. Auf Pfirich- oder Pfahnen-Stämme kan man ihn auch pfropfen, aber an der Grösse wird er nicht verbessert. Weil er das Versehen nicht wohl leiden kan, so thut man am besten, daß man die Kerne gleich dahin setzet, wo die Bäume sollen stehen bleiben, welches geschehen muß, wenn die Kälte und Nacht-Froste vorbei sind: Denn dieser Baum hat die Art an sich, daß er seine Blüthe zu eben der Zeit bringet, da er gepflanzt wird. Die gelben Schosse, so sie inwendig austreiben, soll man bey Zeiten wegnehen, weil sie sehr an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. Die Früchte sollen an einem schönen Tage abgenommen werden. Dieser Baum soll lieber im Alter als in der Jugend tragen. Wenn er unfruchtbar, so entblößet man ihn an seiner Wurzel im Winter, oder man bohret ein Loch unten am Boden in den Stamm, und schlägt einen eichenen Zapfen darein, und besprenget ihn mit Menschen-Harn, so wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden köunte, so schneidet man ihn am Boden an, als wemach sie auch besser zu wachsen pflegen. Der hochstämmigen Mandel-Bäume giebt es zweyerley Gattungen, deren die eine süße, die andere bittere Mandel-Kerne trägt.

Oeconomisch. Lexic. II Th.

worbey sonderlich zu merken, daß die süßen Mandel-Bäume, wenn sie in einem unfruchtigen Erdreich und unbequemen Orte stehen, aus der Art schlagen, und bittere Früchte bringen, solchen kan wieder geholffen werden, wenn man um die Wurzel Schweins-Mist, und deren Urin leget, und beides mit Erde wieder bedeckt. Es giebt aber auch Zwerg-Mandel-Bäume, die alleine bittere Früchte tragen. Außer diesen hat man noch eine Art Mandel-Bäume, so gefüllte Blüthe bringet, wie die gefüllte Nirsche, ist aber etwas rar, und wird nur zur Zierath in denen Gärten gehalten. Die kleinen Mandel-Bäume sind ebenfalls nur zur Zierath in denen Gärten an die Hecken, Beete oder Blumen-Felder zu pflanzen. Sonsten soll der Mandel-Baum, wenn er, indem er blühet, mehr Blätter als Blüthen zeigt, dadurch ein Anzeichen von künstlicher Unfruchtbarkeit geben.

Mandel-Brot, siehe Mandel, Mangel.

Mandel-Brot zu backen: Nehmet Zucker und Mehl, jedes ein halb Pfund, drey Dottern und vier ganze Eyer, vier Loth Mandeln, zwey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, Cardamomen, Muscaten-Blüthe und Zimmet, jedes ein halb Loth, eine gute Hand voll Weis, auch wenn man will, zwey Loth eingemachte Citronen, und eben so viel Pommeransen-Schalen und Citronat. Die Eyer muß man zuerst wohl lang rühren: Denn je länger sie gerührt werden, je schöner wird das Brot; hernach kan man den Zucker nach und nach darein rühren, hierauf das Mehl und die Gewürze, und denn die eingemachten Schalen; lechtlich schmieret man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, belegen den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, schüttet den Teig darein, und läset ihn ausbacken, schneidet denn, wenn er erkühlet, Schnitten daraus und bräunet ihn ab, oder traget ihn auch also unabgebräunet auf. Oder man nimmet zu acht wohl zerflopfsten ganzen Eiern und sechs Dottern länglicht geschnittene Mandeln, Zimmet, Muscaten-Blüth, Cardamomen und Citronat nach Belieben, gieffet fünf bis sechs Löffel voll Rosen-Wasser dazu, und mischet drey Viertel-Pfund Zucker, und eben so viel schönes Mehl darunter, rühret alles wohl durch einander, bestreicht die Pfanne mit Butter, das Brot aber, wenn es gebacken, und in Stücke geschnitten, mit Eyerweiß *re.* Oder nehmet ein halb Pfund mit Rosen-Wasser frisch gestossene Mandeln, drey Viertel-Pfund gestossenen Zucker, zehen frischer und wohl zerflopfster Eyer, und ein halb Viertel Weis-Mehl, wircket alles wohl unter einander, backet es denn auf einem Papier in der Pfannen, schneidet es zu Stücken, bestreicht es mit Eyerweiß, und streuet gestossenen Canarienzucker darüber.

Mandel-Kolz, siehe Mandel, Mangel.

Mandel-Krähe oder Martel-Krähe, sonst auch Blarack, Blau-Krähe, Blauock, Garben-Krähe oder Grün-Krähe genannt, ist ein Vogel in der Gasse eines Kuh-Hähers oder Holk-Schreyers, mit welchem er mehr

C

Bev

Berwandtschaft als mit der Krähe hat, ob er gleich fast wie diese schreyet. Sein Schnabel ist schwarz, und wie der Schnabel eines Kuh-Hähers gestaltet, hat am Leibe eine schöne blaue Farbe, am Rücken aber siehet er bräunlich. Die Mandel-Krähe brütet hier zu Lande nicht, sondern ziehet nur in der Erdte, wiewohl nicht alle Jahr, oder doch wenigstens gar einzeln vorbey, da denn ihre Nahrung um solche Zeit, nemlich in der Erdte in Körnern bestehet, massen sie ganze Korn-Vehren hinterbringen und verschlucken kan. Sie wird geschossen, und ist wegen ihrer Fertigkeit und wohlschmecken den Fleisches sehr beliebt.

Mandel-Kräpfflein, werden folgender Gestalt zubereitet: Ziehet ein Viertel Pfund Mandeln ab, stößet sie je kleiner je besser, mit ein wenig Rosen-Wasser, damit sie nicht ölicht werden; zerklöpffet ein ganzes Ey, und das Weiße von zweyen Eiern, schüttet sie an die Mandeln, zuckert selbige, und gießet noch ein wenig Rosen-Wassers darzu, doch nicht zu viel, damit diese Fülle nicht zu dünne werde, und durch den Teig schläge. Nehmet denn schönes Mehl, zwey Eyer-Dortern, ziemlich viel Butter, und ein klein wenig Wasser; laßet die Butter zergehen, machet einen Teig davon, treibet ihn auf das dünnste, wie zu Nasstiolen, schläget obige Fülle darein, und backet sie aus Schmalz; rühret aber diese Mandel-Fülle ziemlich lang, so wird sie desto besser. Oder nehmet mit Rosen-abgeriebene Mandeln ein Viertel Pfund, Piment sechs Loth, in heißes Rosen-Wasser geweicht und darinnen quellen lassen, reibet sie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Rosen-Wasser daran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet daraus ein Teiglein von Rosen-Wasser und schönem Mehl, schläget die Fülle darein, machet kurze Erikseln daraus, und backet sie in Torten-Panzen ab.

Mandel-Milch, wird also gemacht: Man nimmet süße Mandeln, puget oder ziehet solche ab, stößet sie mit frischem Wasser zu einem dünnen Brei, seiget es durch, und thut an die davon laufende Milch nach Belieben, Rosen-Wasser, Zimmet oder Pferisch-Laub-Wasser, auch ein wenig Zucker. Diese Mandel-Milch giebt eine gute Nahrung, kühlet und erfrischet, und hat die Krafft den Leib anzuhalten, dahero sie denen Gesunden sehr vorträglich ist, wiewohl sie auch bey denen Kranken gebrauchet werden kan.

Mandel-Milch, wird auch ein Kühl-Trank genennet, der zugleich den Schlaf befördert, und aus folgenden vier kühlenden so genannten Saamen, nemlich von Kürbis-Melonen-Pfeben und Gurcken-Kernen bereitet wird.

Mandel-Mus, oder eingerührte Mandeln, werden also zubereitet: Nachdem diese gehörig gepuget, werden sie mit Rosen-Wasser in der Stärke eines Teiges abgerieben, zu diesem thut man ein wenig geriebene Semmel, gießet heißes Schmalz daran, und rühret es, bis es anfähet zu kochen, setzet es ein wenig und wirft zu-

cker daran, nach dem Anrichten aber bestreuet man es wohl mit Zucker und Zimmet. Oder auf andere gewöhnliche Art zerreibet man die Mandeln bey einer halben Stunde lang, schlägt Eyer darein, reibet es durch einander, läßt Wein in einem Topffe heiß werden, thut Zucker und das geriebene Mus hinein, und so man will auch kleine Rosinen, rühret es am Feuer wohl herum, daß es sich nicht anlege, endlich gießet man etwas Rosen-Wasser daran, rührets nochmalen fein unter einander, und bestreuet es nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Mandeln, sind zwey Drüsklein, welche oben auf dem Schlund an jeder Seite desjenigen Weins, so sich mit der Zungen vereinigt, befindlich, und einer luceren oder schwammigten Substanz sind, auch dahero von denen kalten, feuchten Flüssen, so von dem Haupt daselbst hinab fallen, oftmahls dermassen eingenommen und überfüllt werden, daß sie sich davon aufblähen und geschwellen, welche nicht nur den Menschen begegnet, sondern auch denen Pferden wiederfähret. Die Zeichen dieser Krankheit sind diese: Erstlich halten die Pferde den Kopf stets über sich und in die Höhe. 2) Können sie weder fressen noch trincken, noch etwas einschlucken. 3) Geben sie dasjenige, so sie trincken, durch die Nasen-Löcher wieder von sich. 4) Lassen sie viel Schaum aus dem Maulte fallen. 5) Köcheln selbige fast und holen schwerlich Athem. 6) Ist ihre Zunge dick und schwarz mit einem weichen, wässrigen und weissen Schleim umgeben, und so sie noch darzu aus dem Maulte heraus hängen, so ist es desto gefährlicher, denn es eine Anzeige ist, daß die Strassen sehr enge worden, denn je höher und dicker die Mandeln werden, je mehr wird der Hals verstopft, und können die Pferde endlich weder durch die Luft-Röhre, noch auch durch die Nasen-Löcher wohl und genugsam Athem holen, und müssen also, wenn man ihnen nicht Hülffe thut, ersticken, wiewohl man ihnen auch schwerlich helfen kan. Die Pferde, welche damit behaftet, sind mehrentheils junge Pferde, wenn sie eine Zeitlang auf dem Felde ledig gegangen, und denn von neuem in die Ställe geführt werden, und geschiehet solches gemeinlich an dem Ende des Herbstes. Diesen Pferden, wenn die Krankheit noch im Anfang ist, soll man eine Hals-Ader öffnen, ihnen den Kopf in einem Noth-Stall in die Höhe binden, und nach diesen denenselben, um das Haut zu purgiren, folgende Mirtur, nemlich sechs Loth Majoran-Wasser, zwey Loth Salpeter und ein Quartiergen Wein unter einander gemischt in die Nasen-Löcher sprützen. Ist aber die Geschwulst noch neu, und gering zu vertheilen, (Vergleichen sie doch in diesen Thieren selten) zu seyn pfleget, weil man ihrer selten eber wahr wird, bis sie allereits so groß, daß sie dem Ort mit warmen Oele, oder lege einen Schwan in Ewig mit Schweins-Schmalz vermischt, warm darüber, damit sie vertheilet werde, oder lege nachfolgende zeitig-machende Pflaster dar-

über. Nimm Maulbeer-Blätter drey Hände voll, drey Loth Camillen-Del, und altes Schmeer, so viel genug zu einem Pflaster ist, lasse es unter einander warm kochen. Oder nimm eine Galle von einer Ziege, ein Rößel-Wein, zwey Loth Pfeffer, ein Quintlein Safran, ein halbes Rößel-Honig, und siede es unter einander zu einem Pflaster. Wenn sich aber die Geschwulst nicht vertheilen will, so schmiere den Ort fein warm mit nachfolgenden Salben: Nimm ein Viertel Pfund Butter, sechs Loth Lor-Del, vier Loth Althee, und lasse es wohl unter einander zergehen. Oder nimm ein halb Pfund alt Schmeer, acht Loth gestoßene Pappel-Wurz, mische es unter einander, und lege es warm über. Oder nimm Kohlr-Kraut und alt Schmeer, vermische es wohl warm unter einander, stosse es hernach noch einmahl alles zusammen, und lege es warm über. Oder nimm Camillen-Del, Lorbeer-Del, Dill-Del, eines so viel als des andern, und trenne es dem Pferde in die Ohren. So bald nun die Geschwulst zeitig wird, so schneide sie auf, wenn sie von sich selbst nicht aufbrechen will, und halte die Wunde, bis sie genug gereinigt ist, lange offen, schmiere auch solche etliche Tage nach einander mit folgender Salbe: Nimm Eßig, Del-Hefen, Salz, eines so viel als des andern, siede es wohl mit einander, und so es sich gereinigt hat, so streue folgendes Pulver dar- ein: Geschabt Kupffer zwey Loth, Beyrauch zwey Loth, Erben zwey Loth, unter einander gemischt. Wenn du das Geschwür mit keinem Schnitt eröffnen willst, so cauterisirs, laß es der Gebühr nach reinigen, nimm eine Feder oder eine Wicke von Baumwollen, befeuchte sie mit dem Unguento Aegyptiaco, und stecke sie des Tages zweymahl in die Wunden. Wenn die Mandeln anlaufen und dicke werden, so zünde die Haare an demselbigen Orte mit einem Licht an, bis die Haut anfängt gelblich zu werden, lege alsbald, um den Brand und Schmerzen zu stillen, Eckerlar darüber, und lasse es also einen ganzen Tag darüber liegen, nachmahl, wenn du selbige wieder hinweg genommen hast, so überlege den Ort des Tages zweymahl mit nachfolgender Salbe: Rec. Vitriol und Althee, jedes sechs Loth, alt Schwein-Schmalz zwölf Loth, mische es unter einander über einem Kohlfener zu einer Salbe. Wenn sie denn zeitig werden, so öffne sie mit einer Niete, oder cauterisirs und reinige sie, schmiere hernach rings um den Schaden herum warm Schwein-Schmalz. Oder ziehe dem Pferd ein Haar-Seil über die Geschwulst, so wird sich der Fluß und Hitze gar bald heraus geben, lasse das Haar-Seil darinnen, bis der Schaden sich ganz ge- fest hat, alsdenn heile es mit dem Unguento Aegyptiaco, und folgend mit linderer Salbe zu. So bald du aber spürest, daß das Pferd unter wählender Cur wieder schlängen und Speise zu sich nehmen kan, so gib ihm nachfolgende Purgation ein: Succum Elaterii, zwey Loth, Jalappa, Lerchen-Schwamm, jedes ein Loth, Wein ein Rößel unter einander gemischt, und dem Pferd eingegossen. Man soll ihm aber

ansänglich mit nachfolgendem Clystier den Leib wohl offen halten: Nimm kleyen-Brühe an- derthalbe Kannen, Coloquinten-Marek zwey Quint, Tausendgülden-Kraut zwey Hände voll, Weil-Kraut eine Hand-voll, Thomae-Zucker sechs Loth, drey Eyer-Dottern, unter einander gesotten und warm applicir. So aber das Geschwür inwendig aufbräche, so lasse sowohl obige Purgation als das Clystier nicht unterwegs, und salbe den Ort täglich mit einem mit Honig beschmierten Instrument. Das Pferd soll in einem mittelmäßig warmen Stall stehen; sein Futter soll alles gebrochen oder geschrotet, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Nieren vermengt, der Tranc aber laulich seyn, und mit schönem Mehl, Honig-Wasser, und etwas Salpeter vermengt werden.

Mandeln, heisset das geschnittene oder gehauene, aufgesammlete und aufgebundene Getraide, auf dem Felde in Mandeln fesen, das ist, allezeit funffzehn Garben auf einen Hauffen, über einander legen, welche Hauffen, nachdem sie von einem Getraide, als Korn, Weizen, Haber, Gerste etc. sind, auch Korn-Weizen-Sa- ber- oder Gersten-Mandeln genennet werden. Siehe Mandel.

Mandeln, Mangel oder Rollen, heisset die weisse Wäsche, und anderes so leinen als wollenes Zeug, wenn es auf die Mandeln-Hölzer gewickelt, durch Hin- und Herziehung der Mandel, Mangel oder Rolle, glatt und weich machen. Siehe Mandel, Mangel.

Mandel-Del, wird sowol aus süßen als bittern Mandeln gepresset. Siehe Mandel.

Mandel-Seiffe, siehe Seiffe.

Mandel-Späne, sind ein Gebackenes von Mandeln, welches folgender Gestalt bereitet wird. Nehmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet solche in heissem Wasser ab, und werffet sie darauf in kaltes Wasser, hernach lasset selbige im Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser, aber nicht zu klar, abflossen. Inzwischen nehmet von acht Eiern das Weiße, und peitschet solches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; streuet vier Loth Zucker darunter und peitschet es ferner, darnach rühret die Mandeln darunter, so geschwind als es nur möglich und peitschet oder schlaget solche so lange, bis es alles zusammen klar ist. Endlich schneidet von Oblaten Plätzgen, wie ihr sie haben wollet, thut mit einem Löffel von denen gestoßnen Mandeln darauf, streuet kleinen bunten Zucker darüber, und backet sie in einem nicht gar zu heissen Ofen. Wobey zu merken, daß dergleichen Sa- gen besser in einer Sorten-Pfanne zu backen sind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan wie man will. Mandel-Späne auf eine andere Art zu bereiten: Stosset ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut sie in einen neuen Tiegel. Hierauf schlaget von zehn Eiern das Weiße auf vorher beschriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker dar- ein, und schlaget ihn weiter; schütet solchen danach an die Mandeln, und rühret es wohl durch ein- ander.

ander. Endlich schneidet Oblaten in Stückgen, wie es euch beliebet, streichet von dem abgetriebenen Mandel-Teig Häuffgen darauf, eines queren Fingers dick, bestreuet sie mit klein geschnittenen Nistacien, setzet sie auf ein Back-Blech, thut sie in den Back-Ofen oder eine Torten-Wanne, und backet sie gar gelinde. Endlich richtet sie an, und garniret sie, wie ihr wolle.

Mandel-Torte, ist eines von den niedlichsten Gebäckenen, welches aus klar zerriebenen Mandel-Kernen, Eyer-Dottern, Milch und Zucker bereitet, und in gewissen hierzu verfertigten Formen gebacken, auch zuweilen mit einem Eis-Spiegel oder Zucker-Eis übergossen wird. Die Vereitigung geschieht folgender Gestalt: Nehmet zwey Pfund Mandeln, schüttet sie in einen Topf oder Pfanne, gießet Wasser darauf, setzet sie ans Feuer, und laßet sie einen Sud thun. Darnach schüttet kaltes Wasser in das heisse, damit ihr die Hände darinnen leiden konnet, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, leget selbige in frisches Wasser, bis ihr sie alle gerusst habt, und stoffet sie hierauf in einem Mörzel ganz klein, ihr müßet aber öfters schlechte blaue Milch Tropfen-weise darein spritzen: Einige nehmen an statt der Milch Rosen-Wasser, welches aber viel Leute nicht vertraagen können: zu geschweigen, daß auch die schlechte blaue Milch zum Aufkaffen von vielen für besser gehalten wird, als das Rosen-Wasser. Wenn nun die Mandeln klein gestossen sind, so schüttet sie aus dem Mörzel in einen Reib-Aisch oder neuen Siegel, reibet sie erst klar, schlaget darnach drey Eyer darein, und reibet solche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach diesen schlaget noch acht Eyer darein, und rühret es immer überein. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlaget aufs neue sechs Eyer hinein, und rühret es wieder klar. Zuletzt schlaget noch vier und zwanzig Stück Eyer-Dotter dazu, damit der Teig fein schlecht werde, ihr müßet aber mit dem Rühren ohne Aufhalten fortfahren. Inzwischen läßt man ein Stücke Butter in der Mandel-Torten-Forme auf dem Ofen in der Ofen-Röhre zerschleichen, und solche in der Forme um und um laufen, daß sie überall fett werde, seihet die Butter wieder heraus, setzet die Forme an einen kühlen Ort, bis die Butter sowohl an den Seiten als unten am Boden überall gestanden: stößet oder reibet ein Pfund Zucker klar, und schüttet diesen an den Mandel-Teig. Ferner nehmet Safran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch dazu, reibet es ab und laßet es an den Mandel-Teig laufen, rühret es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandel-Torten-Forme, machet sie aber nicht gar voll, weil die Torte aufkaffen muß, setzet sie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß seyn darff, sondern daraus schon einmahl gebacken worden, denn je kühler man dergleichen backen kan, je besser werden sie. Wenn ihr nun die Probe haben wolle, ob die Torte ausgebacken, so sechet mit einem kleinen Spänlein

in selbige hinein, bringet ihr dieses trocken wieder heraus, so ist sie gahr; sonst muß sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, müßet ihr sie herausnehmen, oben darauf einen Boagen Papier, und auf diesen ein Blech oder eine Schüssel legen, die Forme alsdenn umkehren, daß die Torte heraus falle. Darnach nehmet eine Schüssel und einen Teller, darauf ihr anrichten wolle, leget den Teller auf die Torte, die Schüssel aber darüber und verkehret sie, thut das Papier davon, bestreuet sie mit Zucker, oder machet einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf, und beleget solchen mit zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen; oder schneidet diese einmache Sachen gar klein: würflicht, und streuet sie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel, welcher folgender Gestalt verfertigt wird: Nehmet von einem oder zwey neu-gelegten Eiern das Weiße, zerklöpft es in einem kleinen Topflein auf das allerbeste, thut sechs Löffel voll des allerschönsten und zu Mehl klar gestossenen und ausgebeutelten Zuckers, in ein Schälgen, und rühret das Eyerklar oder Eyerweiß nach und nach in den Zucker, daß er schon glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfängt und nicht mehr läuffet; je länger man aber rühret, je schöner und glänzender er wird. Wolte der Spiegel gar zu dick werden, so gießet ein wenig weißes Rosen-Wasser daran, und rühret ihn immer zu wohl durch einander, spiegelt alsdenn die Mandel-Torten damit, und setzet solche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nehmet nur klares Zucker-Mehl, rühret es mit ein wenig Rosen-Wasser wohl unter einander, bis es glatt wird und nimmer fließen kan, und spiegelt sodenn die Torte damit. Wollt ihr aber einen schönen aufgezoogenen Eis-Spiegel haben, so machet ihn mit dem Rosen-Wasser etwas dünner, rühret alles wohl unter einander, und bestreichet die Torte damit; setzet selbige denn sozgleich in ein Decklein oder Torten-Wanne, machet oben auf dem Deckel eine gute Luft, so hat man ein schönes aufgezoogenes Eis. Soll der Spiegel roth seyn, so weicht man die rothen Flecklein, Bezerra rubra oder Torna solis genant, in Rosen-Wasser ein, und rühret den schönsten durch ein Haar-Sieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wird wie ein Mus, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kan. Mandel-Torten auf eine andere Art zu backen: Stößet erstlich ein Pfund Mandeln ganz klein, thut sie hernach in einen Reib-Aisch, und rühret in die zwanzig Stücke Eyer-Dottern daran; das Weiße davon schlaget besonders in eine hölzerner, oder unalastete idene Schüssel, und rühret es recht klar ab, schüttet auch ein halb Pfund Zucker darzu. Wenn ihr nun dencket, daß sie bald kan in den Back-Ofen kommen, so peitschet mit einem birckenen abgeschälten weissen Reißig das Eyerweiß damit, so wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, solchen schüt-

ter unter die abgerührten Mandeln, und thut sie gleich in die Mandel-Torten-Forme, setzt sie in einen Backofen, so werden sie schön lucker werden, und hoch auflaufen. Auf eine andere Art: Puset und stoffet ein Pfund Mandeln im Mörzel ganz klein mit ein wenig Rosen-Wasser ab, weicht Semmel-Gru-men in Milch oder Rahm ein, drückt solche nachmahls wieder genau aus, schüttet ein gut Theil derselben unter die gestossenen Mandeln, schläget zwey oder drey Eyer-Dottern und ein ganzes Ey daran, thut eines Eyes groß frische Butter dazu, streuet etwas Zucker und Zimmet darein, und rühret es wie das vorige in einem Reib-Nisch fein klar zusammen ab. Hierauf zerfloppet in einem kleinen Löffel fünfzehn ganze Eyer und fünfzehn Eyer-Dottern, rühret drey Viertel Pfund durchgeseibtes Zucker darein, thut etwas Safran und zart geriebene Citronen-Schalen dazu; insgleichen, so es beliebt, ein wenig geröblicht gestossenen Zimmet, und reibet dieses alles wohl durch einander. Endlich schmieret die Forme mit zerlassener Butter, gieffet den Teig darein, und backet sie eben wie die vorige. Zu einer schwarzen Mandel-Torte nehmet ein Pfund abgezogener Mandeln, stoffet solche mit Mal-vosier klein ab, zerfloppet sodenn sechs Eyer, und rühret bey einer Viertel-Stunde drey Viertel- oder auch nur ein halb Pfund Zucker darein; mischet sodenn die Mandeln, und leslich zwey Händlein voll geriebenes und durchgeseibtes Roggen-Brot darunter, rühret aber jedes eine gute Viertel-Stunde lang; streuet zuletzt ein halb Loth Negerlein, ein halb Dvint Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nuß und Blüthe, alles klein gestossen darein, füllet den Teig in die Forme, und lasset ihn, wie obgedacht, backen. Bey dieser und allen andern Mandel-Torten, wo Brot darunter kommt, ist zu merken, daß selbiges nicht eher unter die Fülle gerühret werden müsse, als ganz zuletzt, wenn man die Mandel-Torten-Forme so gleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen schieben will.

Mandille, war ein kurzer Mantel, von Sammet, Lasset oder Spitzen mit allerhand Flohr, Lasset oder Spitzen auf verschiedene Art salbirtet und umkräuselt, den das Frauenzimmer um den Hals, Rücken und vorne herunter hängend zu tragen pflegete. Ist jetzt nicht mehr Mode.

Mandragora, siehe Kraum.

Mangel, siehe Mandel, Mangel-Rolle.

Mang-Korn, siehe Gemang, Korn.

Mangolt, Beta, Beisse, Weiß-Kohl,

Römische Beta, ist ein bekanntes Küchen-Kraut, mit ziemlich grossen Blättern, welche eine gute, gesunde und verdauliche Speise geben. Es giebt dessen verschiedene Arten, welche alleine durch die Farben ihrer Blätter, und die Größe derselben von einander unterschieden werden. Der Weiße, also genannt, weil er

bleich-grüne Blätter hat, ist zweyerley, der eine große, breite und der gemeine. Der rothe, dessen Blätter entweder hell- oder dunkel-roth sind; der gelbe mit gelblich-grünen Blättern; der grüne mit schwarz-grünen Blättern, welche sämtlich wieder in große und kleine eingetheilt werden, wiewohl dieser Unterscheid meistens in Pflanzung besteht, weil er bey beständig guter Bitterung zuletzt alle groß wird. Doch ist es am besten, daß man bey Zeiten nach dem grossen trachte, und denselbigen pflanze, weil von solchem die breiten Ribben, auf Art der Cardonen, ebenfals mit Nutzen können gebraucht werden. Der Saamen wird im Frühling im wachsenden Lichte und luftigen Zeichen in ein Mistbeet gesät, und die Pflanzung, wenn sie ziemlich erwachsen, und etwan das sechste Blatt erlangt, im wachsenden Monden in ein gutes, fettes und etwas feuchtes Erdreich, rothe, weisse, gelbe u. durch einander nach der Schnurre Ellen weit eine von der andern, verpflanzet, beim Versetzen aber die Spitzen an den Wurzeln abgebrochen, damit sie desto besser in die Blätter wachsen. Wer keine Mistbeete hat, mag sie nur in gutes mürbes Erdreich, und nicht gar zu dicke säen, und zu gehöriger Zeit verpflanzen, wiewohl etliche den Mangolt an seiner ersten Stelle stehen lassen, und, wo er zu dick, denselben überziehen, und damit, wo er anderer Orten zu dünne aufgegangen, ausbessern und ersetzen. Man soll, wenn die Pflanzung erwachsen, die Neben-Blätter fleißig abnehmen, dabey aber beyde Hände gebrauchen, damit man die Wurzeln nicht zu sehr bewege; die Blätter sollen unter sich und fein säuberlich am Stengel abgebrochen, und wenn gleich darunter etliche Stauden zu klein wären, die Blätter davon abzubrechen, sollen denselbigen nichts desto weniger die zwey ersten kleinen Blätlein genommen werden, als wodurch die übrigen desto geschwinder wachsen, und größer werden. Nach dem Abbrechen soll der Boden fein säuberlich umgehackt, und das Erdreich an die Stauden, so weit sie bloß, gezogen werden, als welches zu ihrem Wachsthum sonderbar dienlich ist. Sie wollen zu Zeiten fleißig begossen seyn, dasselbige aber soll nicht mit bloßem schlechtem Wasser geschehen, als welches ihnen nicht sehr zuträglich ist, sondern man muß etwas guten Mist darein thun, und den Mangolt bald darauf, nachdem er abgebrochen worden, und ein Neugegen in kurzem vermuthet wird, damit begossen, doch daß man mit dem Wasser nicht über, sondern unter die Blätter komme. Je mehr man frisches Erdreich an den abgetretenen Stengel ziehet, je besser wächst er fort. Bisweilen wird der Mangolt, absonderlich in heißer Sommers-Zeit, gar ungeschlacht, daß er nicht mehr zu gebrauchen, da sollen aber nichts desto weniger die untersten Blätter immer fleißig abgebrochen werden, (als welche man den Schweinen geben kan) dabey man denn auch das Begießen nicht vergessen soll.

folll. Gegen den Winter, wenn man vorher die gelben Blätter nach und nach abgenommen, muß man ihn aufheben, und in den Keller in frischen Sand pflanzen, so kan man den Winter über denselben wohl in der Küche gebrauchen. Der Saame läßt sich vier Jahr lang wohl erhalten, wenn er nur recht zeitig, und an einem kühlen Orte verwahret und aufgehoben wird. Es wird solcher von denen den Winter über im Keller gestandenen, und im Frühling wieder in den Garten an einen luftigen Sonnen-reichen Ort gepflanzten Stauden gezogen, und der beste ganz unten an den dicksten Stengel abgenommen. Der Man-koft wird, wenn er gelesen, und von den Ribben abgestreift, gewaschen, und wie Kobl gebrühet, das alte Wasser davon ab, und wieder reines daran gegossen, wohl ausgeballt, klein gehackt, hierauf in Schmalz geröstet, hernach in einer Fleisch-Brühe mit saurem Rahm, oder in einer Butter-Brühe gekocht, Sals, Pfeffer und Muscaten-Nuß, nebst ein wenig Eßig daran gethan, und also angerichtet. Aus den großen dicksten Stengeln oder Ribben kan man auch einen Salat machen, wenn man dieselben abschälet, Fingers lang schneidet, in Wasser mürbe siedet, und mit Eßig und Baum-Öel oder Butter abmacht. Die jungen Mangolt-Stöcklein mit den Wurzeln ein wenig gekocht, und aus Eßig genossen, bringen Lust zum Essen, und benehmen den Durst. Die Wurzeln zu Nothen gebrannt, mit Honig temperirt, und das Haupt damit gesalbet, erhält die Haare, daß sie nicht ausfallen. Diese Wurzeln gestossen, und in Wein gethan, macht in dreyen Stunden guten Eßig.

Mann, also heißet ordentlich unter den Thieren dasjenige, dessen Geschlechte der Natur nach dem weiblichen entgegen geeset wird. Im gemeinen Leben aber bekommt der Mensch von diesem Geschlecht nach gewissen Umständen diesen Nahmen entweder allein, oder mit einem Zusatz. Also sagt man, dem Alter nach überhaupt eine Manns-Person, oder 30 Jahr ein Mann; dem Stande nach ein Ehe-Mann oder auch allein ein Mann, ein Hofmann, Kriegsmann, Schulmann, Kaufmann, Handwerksmann &c. &c. Endlich brauchet man dieses Wort auch bey dem Tagewerk, wenn man nemlich die Größe desselben beschreiben und andeuten will: Also sagt man in den Weinbergen ein Mann-Grab, oder auf den Alpen Mannstöffel, so viel ein Mann in einem Tag bearbeitet oder bestellt; ingleichen Manns-Mad, oder Manne-Mad, welches so viel bedeutet, als ein Mann in einem Tag auf einer Wiesen abmähen kan; oder man versteht auch darunter ein Stücke Erdreich, als ein Mann in einem Tag mit zwey Ochsen umackert.

Manna, derer Israeliten ist bekannt: Wir aber nennen bey uns nicht nur Schwaden, oder den Saamen eines gewissen Grases, so gar früh, wenn der Thau noch auf dem

Grase ist, gesammelt werden muß, Manna, oder Himmel-Thau, welches Wort hiervon nachzuschlagen, sondern auch eine Honig-süße weich-barkigte Materie, so aus Sicilien, Apulien, Syrien, Persien, Ost-Indien; und auch aus Frankreich zu uns gebracht, aus denen Zweigen und Blättern der Hage-Buche und des Eschen-Baums, wie das Harz aus denen Kirsch-Bäumen bey uns dringet, wenn sie zuvor in Hundes-Tagen gerinet worden. Und dieses ist das gelindeste Simplex zum Laziren, auch so gar vor kleine Kinder, sonderlich Galle und Schärfe abzuführen. Daber es unter die Haus-Mittel, so keine Gefahr bringen, und keine Kunst brauchen, zu rechnen. Denn es muß in ziemlicher Dosi, auch von Kindern genemmen werden, wenn es wircken soll, und ist ihnen dabey wegen der Süße, und weil es in Milch oder einem andern warmen Liqueur leicht zergethet, angenehm zu genießen.

Mann-Leben, siehe Leben.

Manns-Blut, ist ein Kraut, so in denen Gärten gepflanzt wird, und fast so aussiehet wie Johanniss-Kraut, wenigstens was die Blätter betrifft, wenn sie aetrieben werden, geben sie einen Blut-rothen Saft von sich.

Manns-Treu, Brach-Distel, oder Krause-ingleichen Rad-Distel, ist eine Art von Disteln, welche an ungebauten Orten in rauhen, sandigem Boden wächset, und einen runden von anderthalb bis zwey Fuß hohen, mit vielen Neben-Aestlein besetzten Stengel treibet. Die Blätter sind groß, breit, frantz, tieff zerschnitten, und an dem Rand herum mit steifen, spizigen Stacheln besetzt. Oben auf den Stipfeln der Stengel und Zweige erscheinen viele gefirnte Knöpflein mit weissen oder bleich-grünen Blümlein, die rings umher mit spizigen Stacheln umgeben sind. Die Wurzel ist schlecht, lang und fingers, auch zuweilen Daumens dide, von aussen schwarz, inwendig aber weiß, eines ziemlich starken Geruchs und Geschmacks. Diese kan in Honig oder Zucker eingemacht werden, schmeckt fast eben so wie die Hintläuffe, und wirckt auch eben das. Siehe Etschorien. Die jungen und zarten Schosse kan man zur Frühlings-Zeit mit Eßig und Sals statt eines Salats genießen, auch die Blätter, wenn sie nicht zu alt, können in Seltz-Wasser eingemacht und genossen werden. Dieses Gewächse ist ein treffliches Futter vor Pferde und Rindvieh, und beynabe so gut als Körner. Die Wurzel, welche im Junio gegraben und aufgedörret wird, ist einer temperirten Wärme, und hat eine eröffnende und zertheilende Kraft, wird dahero in Verstopfungen der Leber, wider die Wasser-Sucht, Colic, Bauch-Grimmen &c. nützlich gebraucht. Die blaubliche Manns-Treu, welche auch Meer-Manns-Treu oder blaue Meer-Wurzel, genennet wird, ist von grosser und kleiner Art. Die

Die grössere, wächst mehr als anderthalb Ellen hoch, hat einen starken gestreiften ästigen und mit vielen Knoten unterschiedenen Stengel, aus welchem andere Zweiglein herfür kommen, die viele runde Knopfflein mit blauen wohlriechenden Blümlein herfür bringen: unter diesen befinden sich sieben oder acht spitzige Blätlein, so wie ein Sternlein anzusehen sind. Dieses Gewächse blühet im Julio und Augusto, und trägt zwar seinen Saamen, ist aber, so viel die Vermehrung anbelanget, von der Wurzel leichtlich fortzubringen, und bleibet den Winter über im Garten stehen. Die kleinere Art aber muß jährlich im Frühling gesäet werden, weil sie des Winters verachet.

Mansard-Dach, siehe Dach.

Mantel, nennen einige den Rauch-Fang, welcher über einen Küchen-Herd gemacht wird, damit der Rauch dadurch desto besser in die Feuer-Mauer oder den Schorstein aufsteigen kan, und die Küche davon nicht incommodiret werde. Siehe Schurz.

Mantel-Kräh, siehe Mandel-Kräh.

Manufactur, dieses Wort wird im weitläufigsten Verstande entweder vor das Geschäfte genommen, wodurch mittelst gemeiner Handwerks- oder künstlicher Arbeit theils aus einer oder mehr rohen Sachen, so die Land- u. Wirtschaft liefert, theils auch schon aus zubereiteten Waaren, mit oder ohne Hülffe einiger Werkzeuge oder des Feuers u. nach einer gewissen Idee, eine verbesserte Waare gemacht und herfür gebracht wird, oder es heißt die verfertigte und verbesserte Sache selbst so. Oder man giebt auch wohl dem Hause, wo eine ganze Gesellschaft der Arbeitenden ein solches Geschäfte in gewisser Ordnung treibet, diesen Nahmen. Und in diesem Verstande begreiff man Fabriken und Handwerker, ja gemeine Künste und Kunst-Werke darunter, braucht auch wohl Manufactur und Fabrique vor einander, und wechselt also im Reden mit diesen Wörtern, wenn man von dem Manufactur- oder Fabriquen-Wesen eines Landes, von Manufactur-Collegiis und sofort redet. Allein im engeren und eigentlichen Verstande wird dieses Wort 1) nicht von denen alten und gemeinen Innungen = mäßigen Handwerks-Geschäften und Waaren, ja 2) auch nicht von allerhand unzüfftigen und bey uns Deutschen schon lange bekannt gewesenen Künstern, ihren Geschäften und Productis, i. E. Uhrmachern, Bildhauern, sondern vielmehr 3) von solcher Arbeit und Verfertigung einer neuen Waare aus rohen oder schon verbesserten Dingen, oder vor diese selbst gebraucht, welche ehemals bey uns Deutschen negligiret, wenig oder nicht getrieben, deshalb auch nicht an Zünfte gebunden, sondern erst neuerer Zeiten von denen Holländern und Franzosen zu uns gebracht, und sonderlich von denen letzten in ihrer Sprache Manufacturen und Fabriken genennet wer-

den, dahin sonderlich die Woll- und Seiden-Manufacturen gehören. Jedoch in diesem Verstande macht man 4) wiederum einen Unterschied unter solchen, wozu man keine Schmelz-Fener, Hämmer und Schmieden, und denebenigen, wobey man diese zwey Stücke vornemlich nöthig hat. Die erste Art nennt man im allerengsten Verstande Manufacturen, die andere aber Fabriken, als Gold- und Silber- Stahl- Eisen- Messing- Kupfer- Glas- Porcellain- und dergleichen Fabriken. Dieses ist die Erklärung dieses Wortes. Da nun das Kunst- Handwerks- Manufactur- und Fabriken-Wesen theils viele nöthige, nützliche, angenehme und bequeme, unentbehrliche, und auch oft entbehrliche Dinge und Waaren vor alle und allen Menschen liefert, folglich solche herben locker, wo es floriret, theils dem Land-Mann seine rohen und verbesserten Waaren abnimmt, und ihm entweder, was er braucht, und nicht hat, oder Geld dafür liefert, wofür er alles bekommen kan, mithin die Land-Wirtschaft nützlicher und austräglicher macht, folglich selbige ungemein befördert, dadurch aber auch hier die Menschen herbeziehet, theils aber die natürlichen und nur rohen, oder noch nicht vollkommen gemachten Güter des Landes, oder auch anderer Länder, die solches nicht achten, multipliciret, und ihren Werth vermehret, dafür aber nicht nur das Geld, so sonst aus dem Lande gehen würde, oder den Gewinn, den andere von uns fern rohen Waaren ziehen, wenn sie solche verbessern, und uns wiederum höher verkaufen, im Lande erhält, sondern auch fremd Geld und Waaren ohne Geld, und gegen die Arbeit, so an die Manufactur gewendet, ins Land ziehet, folglich solche nicht nur ungemein bequem zum angenehmen Leben sind, und die Länder nahrhaft machet, sondern auch der Grund und das nächste Treibewerk des Commerciens-Wesens ist, welches wiederum viel Volk und Leute herben ziehet, und noch mehr Geld-Werke und Vermehrung verursacht; solchergehalt aber durch alles dieses die öffentlichen Einkünfte des Staats so gar einer solchen Größe nach gegründet werden, als sonst in einem solchen Lande ohnmöglich wäre, und hiernächst auch ihre Einnahmen dadurch selbst sehr bereichert werden: Auf dieses alles aber, und auf die Menge des Volkes, so gute Nahrung hat, die innerliche Stärke eines Staats, folglich seine Sicherheit, so viel solche von menschlichen Kräften unter göttlichem Schutz in solcher Ordnung dependiret, ankommt und berubet; so ist wohl Commen-Klar, daß das Manufactur-Wesen in der Wirtschaft gleichsam das Hers sey, und ihr Flor arößtentheils darauf ankomme, daß andere Wirtschaften darinne einfließen, und seine Einflüsse wieder zu ihrem Flor genießten. Es folget also daraus, daß vor die Stiftung, Anlockung, Einführung, Heugung, Beschützung und Beförderung des Manufactur-Wesens die große

Umsatz. Raffinirte und wirkliche Veranstat-
tung angewendet werden müsse, wenn man
Land- und Stadt-Wirthschaft in Flor brin-
gen, die Einkünfte des Staats recht ver-
nünftig und mit Bestand gründen und ver-
mehrten, dabey aber die Wohlthat der Un-
terthanen nicht nur nicht drücken, sondern
auch selbige immer mehr befördern will.
Dazu gehöret also gute Polices, die nicht
nur in guten Gesetzen, sondern auch wirkli-
cher Vollstreckung bestehet. Und dazu tra-
gen gute Städte, ingleichen kluge Anstalten
mit denen Imposten, die Beförderung alles
dessen, was zu Manufacturen gehöret, nem-
lich damit es an Materialien, neuen Erfin-
dungen, Mustern und Dessen, guten Arbeit-
tern, guten Werkzeugen, leidlicher Consum-
tion, gutem Vertrieb, bequemer Correspon-
denz, guter Ordnung, Zucht und Aufsicht,
schöner und sonderlicher Waare, Freyheiten
und Förderniß, und sofort nicht fehle, sehr
vieles, ja alles bey. Zu einer solchen Sache
aber von so großen Suiten gehöret auch ein
eigenes Collegium, so nichts als das Manu-
facturen-Wesen und die damit verknüpfte
übrige Wirthschaft und Polices zu besorgen
hat. Derer Manufacturen sind übrigens ei-
ne ungemeyne Menge, so erfunden, und noch
zu erfinden sind. Sie sind entweder Haupt-
Stämme, z. E. Woll-Manufacturen, oder
Neben-Aeste, als die Tuch-Huth-Manu-
facturen. So viel Land = wirtschaftliche
Haupt-Geschäfte mit allen Sachen in de-
nen drey Reichen der Natur vorgenommen
werden, so vielerley Manufacturen entstehen
daraus, aus beyden aber das Commercium
mit rohen und verbesserten oder Manufactur-
Waaren. Allein das gehöret hieher nicht ei-
gentlich. Denn die Sache ist von so grosser
Weite, daß wir ein eigenes Handwerks-
Manufactur- und Fabriquen-Lexicon dazu
nöthig haben, um alle Manufacturen nach
ihren sichtbaren und unsichtbaren Haupt-
und Neben-Objecten, Zwecken, Nutzen und
Waaren, Geschäften, Beschäftigten, Werk-
zeugen, Terminis, Innungen, Ordnungen
und dergleichen kennen zu lernen. Vielleicht
erscheinet solches zum Nutzen derer Manu-
facturen, und derer, so damit bey denen Fi-
nanz-Polices- und Stadt-Collegiis zu thun
haben. Es gehöret diese Sache auch eigent-
lich in die Städte. Denn Manufacturen
taugen nicht aufs Land, eben wegen der Ord-
nung und Aufsicht, die dazu nöthig sind, ja
um mehrerer Bequemlichkeit willen, anderer
Ursachen zu geschweigen. Von Stadt-wirt-
schaftlichen Dingen aber handeln wir hier
nicht weiter, als in so weit sie mit dem Lan-
de etwas gemein haben, oder damit ver-
knüpfet sind. Wer mehr davon lesen will,
kan Marpergers, Bechers und Lauens
Schriften brauchen. Im Handels-Lexico
und im Natur- und Kunst-Lexico ist
auch etwas wenigens und generales davon
zu finden. Siehe auch hier den Artikel
Handwerk.

Maracillas de Peru, siehe Mexicanische
Wunder-Blume.

Marzipan, ist eine Art Zucker Gebäckens,
so von süßen Mandeln, Hasel-Nüssen, Vi-
stacien, bittern Mandeln, Arriocosen und Pfer-
sich-Kernen u. a. m. gemacht, und auf man-
cherley Weise zubereitet wird. Der Teig
dazu, worauf das meiste ankommt, wird fol-
gender Gestalt gemacht: Nachdem man die
Mandeln z. E. ein Pfund, gehörig geschälet,
in kaltem Wasser eine Zeit liegen gehabt,
und hernach zwischen reinen Tüchern wohl
abgetrocknet, stößet man solche in einem stei-
nern Mörser zu Mus, feuchtet sie aber in-
zwischen immer mit Orange-Blüth-Wasser
oder Rosen-Wasser, damit sie kein Del von
sich geben, welches sonst den Marzipan un-
geschmack machen würde, darunter man endlich
ein Pfund klein gestossenen und durchgesei-
heten Zucker menget, und alles einem dicken
Brey gleich macht, welchen man, daß nichts
arabes darinnen bleibe, zuletzt durch ein Haar-
Sieb oder Tuch treibet. Hierauf siedet man
diesen Teig auf einem gelinden Feuer so lan-
ge, bis er sich von der Pfanne giebt, rühret
ihn aber darneben fleißig um, daß er nicht
andrenne. So bald er genug gefotten, gie-
set man selbigen in steinerne Geschirre, so vor-
hero wohl mit Zucker bestreuet seyn müssen,
daß er sich nicht anhänge, und wenn er kalt,
legt man ihn auf den Tisch, arbeitet ihn
mit dem Mandel- oder Maracill-Holz wie ei-
nen andern Teig in die Breite, und bildet
daraus nach seinem eigenen Gefallen aller-
ley Figuren, diese werden nachdem in dem
Ofen gebacken, wenn sie wieder heraus ge-
nommen, und ein Eis darüber gestrichen wor-
den, alsdenn wieder in den Ofen geschoben,
daß dieses auch gahr werde. Wenn es große
Marzipan, pfleget man zugleich mit dem
Eis Vistacien, Citronen- oder Pomeranzen-
Schalen, Citronat und dergleichen darauf zu
stecken. Aus eben diesem Teig macht man
auch große und kleine Terten-Böden, und
füllet selbige mit weichen Confituren, wel-
ches gemeinlich gefüllter Marzipan ge-
nennet wird; oder man walget unter einem
Bret, so wie auch der Teig fleißig mit Zu-
cker zu bestreuen, den Teig rund, lang und
schmal, wie man es begehret, und formiret
daraus allerley Figuren, als Buchstaben, ver-
zogene Rahmen, Wapren, Blumen u. s. f.
bäcket solches in dem Ofen gehörig ab, wel-
che Art man geschnittenen Marzipan nen-
net, und die Geschüßeln oder andere Confitu-
ren damit auspuzet.

Marck, heisset das Fett, welches in denen
hohlen Weinen der Thiere steckt. Der Farbe
nach ist es unterschieden, denn in grossen Höh-
ren ist es röthlich, in den kleinen aber meist
schwarz-brann, und mit einem Pergament-
Häutlein umschlossen, in den schwammigen
Knochen aber weich und safftig. Aus denen
gekochten Kindfleisch-Weinen giebt es nicht
nur eine gute schmackhafte Brühe, sondern es
wird

wird selbiges auch darinnen gut Tafel gebracht, und entweder auf einen hölzernen Teller ausgefossen, oder mit einem silbernen Instrument, so man einen Marck-Zieber nennet, da heraus gezogen, ingleichen wird es auf gerösteten Brod-Schnitten über dem Tisch, weil es noch warm, herum gegeben, auch zuweilen in Pastetelein, Torten, Klossern und Küchlein verbraucht. Zu den Marck-Klossern nimmet man ein gut Theil Rinds-Marck, rühret ein paar Löffel voll schönes Mehl darunter, streuet Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüth und Safran darein, schläget zwey oder drey Eyer daran, rühret es alles wohl durch einander, formirtet Klosser daraus, in der Größe, wie Tauben-Eyer, leget sie in eine Brüß und läset selbige allgemach, und erwan eine Viertel-Stunde lang sieden. Die Marck-Küchlein werden also gemacht: Man rühret mit dem Rind- oder Ochsen-Marck, das saure Marck von einer Citrone wohl ab, daß es wie ein dicker Brey wird, zuckert es, salzet es auch, iedoch nur ein klein wenig, wirket es mit Cardamomen und Muscaten-Blüth; machet ferner einen Teig von Eyer-Dotter, Butter und Wasser, wie zu Nasolen an, schlägt sie in dieselben, und läset sie geschwind im Schmals abbacken. Marck-Pastetelein bereitet man folgender Gestalt: Nehmet drey Viertel-Pfund (mehr oder weniger, nachdem man viel machen will) Rinds-Marck, schneidet dieses mit einem Schneides-Messer ganz klein, thuts in eine Casserole, und setz es auf ein Kohlfeuer, doch daß es nicht gar zu große Hise rät, schläget drey bis vier Eyer darzu, und rühret selbige ab, als ob ihr gerührte Eyer machen wollet. Wenn es nun ein wenig dicke worden, so setz solches vom Feuer, weicht gute Semmel in Milch ein, und da sie weich werden, so nehmet die Rinde davon, und drucket das übrige recht trocken, werffet ein paar Hände voll in das abgerührte Marck, schläget noch acht Dotter und sechs ganze Eyer darzu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muscaten-Nuß und Citronen-Schalen darein, werffet ein Viertel-Pfund Cibeben und ein Viertel-Pfund kleine Rosinen, wenn sie erst sauber geseihen und gewaschen worden, ingleichen ein Viertel-Pfund Mandeln, die ihr vorher in heissem Wasser abziehen, und iede wohl vier, fünf bis sechs mahl entzwey schneiden musset, hinein, reibet auch ein halb Viertel-Pfund Zucker darunter, und rühret alles zusammen recht klar ab. Darnach schmieret die Pastetelein Pfännlein mit Schmals an, belegte sie inwendig mit einem dünnen Teig, thut denn dieses abgerührte in ein Pfännlein, bis daß sie voll werden, setz sie hernach in einen nicht gar zu heissen Backofen, und laßet sie backen. Diese Pastetelein müssen warm verpfeiset werden. Zu einer Marck-Torte nehmet ein Pfund Marck aus Rinder-Weinen, schneidet dasselbe ganz klein, und thut es in einen Reib-Wsch; schüttet Muscaten-Blüthen, Cardamomen, geriebene Citronen-

Schalen, und in Milch eingeweichte und wiederum ganz rein ausgedruckte Semmel dazu, schläget funffzehn Eyer daran, und rühret dieses alles wohl ab, werffet auch grose Rosinen und geschnittene Mandeln mit hin, und rühret alles wohl unter einander. Hernach schmieret eine Torten-Pfanne mit Butter, treibet aus einem guten mürben Teig ein Blat aus, und leget es in die Pfanne, bestreichet dasselbe mit Eiern, und schüttet das Abgeriebene, wenn ihr erst noch ein Viertel-Pfund Zucker eingerühret habt, in die Torten-Pfanne auf den Teig. Ferner verfertigt von dem aufgetriebenen Teig ein ander Blat, schneidet daraus mit einem Back-Nädlein lauter Streifen eines halben Fingers breit, und leget dieses als ein Gitter über die Torten, bestreichet es wieder mit Eiern, und schneidet alsdenn den Teig um die Torten-Pfanne herum ab; setz sie in einen Backofen, und laßet sie fein sauber und gemächlich backen. Wird sie wieder aus dem Ofen genommen, musset ihr solche mit einem Messer los machen; auf eine Schüssel anrichten; mit Zucker bestreuen, und warm zu Tische bringen: Denn wenn sie erkaltet, wird sie zu hart, und kan für Fettigkeit nicht genossen werden. Oder nehmet ein halb Pfund schöner abgezogener Mandeln, stoffet sie mit Rosen-Wasser klein ab, rühret ziemlich viel Zucker, und drey Viertel-Pfund schönes, frisches, wohl gewässert- und klein zerschnittenes oder abgeriebenes Ochsen-Marck darunter, stoffet alles unter einander, schläget sechs Eyer daran, und rühret es ferner mit ein paar Hände voll geriebener Semmel wohl ab; leget denn Blätlein von guten mürben Teig in die Torten-Forme, denn sonst kan man die Torte nicht wohl ganz heraus bringen: Füllet den Torten-Zeug darein, und laßet ihn in einem Backofen, wie die vorhergehende fein gemächlich backen.

Marck, heisset auch in denen Bäumen, Stauden und Kräutern das inwendige weiche, von dem Holz oder der Rinde beschlossene Weisen. So wird gleichfalls das safftige Theil der Citronen, Vomeransen, Limonien, und einiger andern Früchte, so von dem weissen Fleisch umgeben ist, Marck genennet.

Marck, ist ein Gewichte, welches insgemein zu Auswägung des Silbers und Goldes gebraucht wird. Die Marck Silbers hat sechzehn Loth, das Loth sechs Gran, der Gran drey Grän, folglich das ganze Loth zwey hundert acht und zwanzig Karat, und das Karat vier Gran oder zwölf Grän. Die Marck Goldes hält 24 Karat, und das Karat 4 Gran, oder 12 Grän. Ein Marck hält 67 Ducaten; ein Marck löthiges Goldes ist 72 Gold-Gilden. An einigen Orten wird in Gold-u. Silber-Gewicht gerechnet eine Marck auf 12 Pfennige, ein Pfennig auf 24 Groschen, welches mit erstgedachtem Halt ermerley ist, weil in beyden Orten auf die Marck 288 Grän kommen.

Marck, siehe Mahl.

Marck-Baum, siehe Mahl-Baum.

Marckes

Marktetender, sind solche Personen, welche sich bey einer Armee befinden, und in derselben Feld-Lager nicht nur allerhand Victualien und Gerräncke herbey schaffen, sondern auch zuweilen einen guten Koch abgeben, und ein schmackhafte Stück warmes Essen zurichten geschickt sind. Hierzu nun wird ihnen im Lager von dem General-Quartier-Meister ein sonderlicher Plas angewiesen, wo sie ihre Waaren feil haben können, doch müssen sie sich vor allen erst bey dem General-Gewaltiger anzeigen, auch demselben anzeigen, was und womit sie handthieren wollen, dieser verschafft ihnen alsdenn nicht nur die gedachte Anweisung zu ihrem Plas, nebst dem Quartier vor sich und Stallung vor ihre Pferde, bey dem General-Quartier-Meister, sondern er meldet sie auch bey dem General-Auditeur, welcher sie beeydiget, daß sie nemlich denen sie angehenden Kriegs-Artickeln in allen unterwürdig seyn wollen, hiernächst ihre Waaren taririrt und solchen Preis durch des General-Gewaltigers seine Leute öffentlich ausrufen oder ans Faß schreiben läset. Wovor sie dem Auditeur und Gewaltiger der Gebühr nach von dem Gerräncke und den Victualien etwas gewisses entrichten, über dieses aber noch ein billiges Etate-Geld erlegen müssen.

Markt-Stein, siehe Mahl-Stein.

Markt, dieses heisset eigentlich derjenige öffentlich geraume Plas, wo man allerley Victualien und andere Waaren zum Verkauf darstellt. Man versteht aber auch officers das Kaufen und Verkauffen selbst darunter. Es bekommt im übrigen dieser seine Bezeichnungen eines Theils nach der Zeit, wenn nemlich Markt gehalten wird, und da heist er ein Jahr- oder Wochen-Markt; andern Theils nach den Waaren, so darauf zum Verkauf vorhanden, und eine jede nach ihrer Art vermöge der Ordnung besammten an einen Ort ausgefeller zu finden, als da ist der Vieh-Markt, Kof-Markt, Fisch-Markt, Holz-Markt, Kohlen-Markt, Korn-Markt, Brot-Markt, Wauer-Markt, Obst-Markt, Vogel-Markt, wiewohl einige die drey letzten Arten zusammen unter dem Wort Nasch-Markt verstehen, weil diese allerley so gemeine als auch delicate Victualien von mancherley zahmen und wilden Geflügel, Wildpret, Butter, Eyer, Käse, Früchte, Obst, und was dergleichen mehr zu Kaufe bringen. Der Werth nun, den die meisten Leute, so mit einander handeln, unter sich vor eine Waare ausmachen, wird gemeinlich der Markt-Preis oder der Markt-Kauf genennet, und pfeget derselbe bald zu steigen, bald zu fallen, nachdem von einer Waare wenig oder viel vorhanden ist. Es wird hergegen auch in einer wohl eingerichteten Poliecy eines und das andere Stücke, so sonderlich allen unentbehrlich, auf Befehl der Obrigkeit durch gewisse dazzu bestellte Leute geschätzt, und demselben, sonderlich aber dem ausgeschlachteten Fleisch,

dem Brot u. d. a. weil solches von mancherley Einkauf und Güte, der Preis gekenet oder darzu vorgeschrieben, wie es eine dießfalls gemachte Markt-Ordnung erfordert, darinnen nicht nur wegen gedachten Markt-Preises Verfügung geschieht, sondern auch alles besorget und angeordnet ist, was zur Markt-Freyheit und Gerechtigkeit diensam; folglich wird darinnen auch unterfaget der schädliche Auf- und Verkauf der Hocken; falsches Maas, Waage und Gewicht; unächtiges Kauf- und Markt-Gut; alle Unordnung, Zanck, Streit und Schläge u. w. d. zu welchem Ende von dem Stadt-Rath gewisse Personen gesetzt, welche Acht haben müssen, daß die einmahl vorgeschriebene Ordnung beständig in guter Obfervanz bleiben möge, und welche zugleich in den geringen Kleinigkeiten Richter abgeben sollen, wenn ihre Entscheidung darüber verlangt wird, ja welche das Stand-Geld einzufordern haben u. a. m. Solche Personen sind die Markt-Vogte, Markt-Meister und Markt-Aechte. Der Markt-Preis einer Waare wird sonst bey dieser Taxe so wohl als bey der Cammer-Taxe in vielen zum Grunde geleyet, und zwar folgendergestalt heraus gebracht. Man zeichnet den hohen, Mittel- und geringsten Preis einer Waare z. E. eines Scheffel Roggens an, addiret diese drey Preise, die Summe aber dividiret man mit 3. Usdenn ist das Drittel der Mittel-Preis von einem Jahre. Hiernächst suchet man auf diese Weise diesen Mittel-Preis von 6 oder 9 Jahren so auf einander folgen, setzt die Mittel-Preise unter einander, addiret sie, und alsdenn dividiret man die Summe mit 6 oder 9, da denn das 6tel oder 9tel der eigentliche Mittel-Markt-Preis einer Waare in 6 oder 9 Jahren gewesen, welcher so lange in denen Taxen angenommen wird, so lange keine sonderliche Veränderung in der Erhöhung oder Erniedrigung des hohen, Mittel- und geringsten Preises vorfällt. Und eben deswegen muß man solche Taxen alle 6 oder 9 Jahre revidiren. Die Jahr-Märkte sind im übrigen entweder solenne oder nicht solenne Märkte. Die ersten heissen bey uns auch Messen, und erstrecken sich ihren Markt-Rechten und Freheiten nach auf das ganze Reich, werden zu wichtigen Handels-Plätzen, worauf ausländischer Handel getrieben wird, erfordert, und muß das Recht dazum nicht nur vom Landes-Fürsten, sondern auch aus ertgedachter Ursache vom Kayser ertheilet werden. Ja ehemahls suchte man auch des Pabstes Privilegia dazum. Das Recht aber einen nicht solennen Jahr-Markt zu halten, kan ieder Landes-Fürst ertheilen, und geböhret nebst der Wochen-Markt-Gerechtigkeit unter die eigenen Stadt-Rechte, darum, weil das Land-Volk einen bequemen Ort und eine gewisse Zeit nothig hat, ihre Waare zu verßlern, und andere unentbehrliche Nothdurft zusammen zum Verkauf anzutreffen, sonderlich aber sich die Waaren derer Handwerker, die in die Städte geboren, anzuschaf-

zuschaffen. Ja da die Städte eigentlich keinen Ackerbau und Viehzucht, als ihr Hauptwerk treiben sollen, folglich ihre Victualien nicht unmittelbar gewinnen können, solche aber auf dem Lande zusammen zu suchen viel Zeit und Versäumnis in ihren Stadt-Nahrungs-Geschäften, ja grosse Ungleichheit verursachen würde; so dienen sonderlich die Wochen-Märkte eine Stadt in gehöriger Ordnung auf bequeme Art mit Victualien zu versehen, auf der andern Seite aber auch dem Landmann in seinem Handel zu helfen. Woraus man denn erkennet, was Märkte vor eine wichtige Policcy-Anstalt sind, und wie sie sorgfältig reguliret und eingerichtet, ja mit grosser Aufsicht angehellet werden müssen. Es erhellet auch daraus, daß man dieses Recht keinen Dorffern verstaten müsse, und dergleichen. Man kan auch aus diesen Grund-Säken so wohl viele Fehler des Markt-Wesens in einem Lande als auch viele Verbesserungen finden. Sonderlich gehöret dazu die nothiae und ungemein nützliche Veranstaltung derer öffentlichen Intelligenz-Mittel, da nicht allein Monatlich oder wöchentlich durch die in etlichen Städten ausgegebenen und durchs ganze Land auf geschickte Weise ertheilten Anzeig-Blättern, sondern auch vor jeden Markt oder auf jeden Markt durch öffentliche Intelligenz-Tafeln bekannt gemacht wird, was vor Waaren vorhanden, und wo sie sind? was man vor Waaren, Personen, Sachen, Dienste, Geld &c. brauche? was gestohlen, gefunden, verlohren? was vor Veränderungen und Zufälle in der Wirtschaft, Handel und Wandel anzumercken? &c. Diese Art Zeitungen, so man auch auf immobilia richtet, ic. zum nöthigen Unterricht des ungelahrten Wirts in allerhand wirtschaftlichen und geseklichen Dingen, ja zur Erinnerung und Warnung vor Schaden brauchen kan, sind ein sonderliches Mittel, auch die Märkte zu verbessern, Handel und Wandel zu befördern, zu erweitern, die nöthigen Leute herbey zu ziehen, und ein öffentliches Bernehmen und eine Correspondenz des Publici mit dem Volcke, oder dieses mit jenem, aller einzelnen abwesenden Personen mit allen u. s. fort, zu etabliren. Es hat diese Anstalt schon der Herr Baron von Schröter in seiner Schatz- und Rent-Cammer entworfen. Im Preussischen ist es wirklich nomine publico etablirt. In andern Orten hat man ein Privat-Werck daraus gemacht. Allein auf diese Weise wird der Zweck nicht völlig erreicht. Es gehöret öffentlichen Dertter und Verordnungen dazu, um die Anzeigen zu sammeln, die da vielen geschehen sollen. Marperger hat übrigens einen guten Tractat von Messen und Märkten geschrieben, welches hierbey wohl zu brauchen. Im Handlungs- Lexico ist auch viel Gutes davon zu finden.

Markt-Geld, nennet man insgemein diejenige gewisse Summe Geld, so der Mann seiner Frau nach der Grösse seiner Familie

und Deconomie zum Unterhalt des Hauswessens und Versorgung des Tisches auszumachen, und an selbige wöchentlich auszumahlen pfleget. Ueber dieses Geld und dessen Ausgabe soll eine noch unerfahrene Frau als eine neu-angehende ordentliche Haushälterin ein Register führen und darein tragen, was entweder durch sie selbst, oder durch ihre Haushälterin, Haus-Jungfer oder Kochin bey dem Einkauf vor jede Sache ausgegeben werden, und also ihre ordentliche Markt-Rechnung von Woche zu Woche schliesen, welches ihr theils zu einem nützlichen Zeitvertreib, theils zu einer guten Nachricht, wie ein und die andere Sache der Jahreszeit und anderen Umständen nach bezahlet werden müssen, theils zu noch anderem Vortheil dienen kan.

Marder, Marter, ist ein wildes Raubthier, dessen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich Baum-Marder und Stein-Marder. Die Baum-Marder sind viel kleiner als die wilden Katzen, aber grösser als die Iltisse, von schöner Casanien-brauer Farbe, unter der Kehle gelblicht, ihre Haare sind weich, zart, gelinde und dick zusammen gewachsen, dahero auch ihr Hals weit höher als der Stein-Marder gehalten, und ihnen um dessentwillen der Name Edel-Marder beigeleget wird. Sie halten sich gerne in Buchen-Lannen- und Fichten-Wäldern in hohlen Bäumen auf, worinnen sie so hartnäckig stecken, daß sie öfters die Bäume mit sich umfallen lassen, ohne sich zu regen, bis sie aus Noth heraus müssen; des Tages pflegen sie sich auch in wilden Tauben-Nestern, Raub-Vogel-Nestern und Eichhornleins-Nestern zu verbergen. Ihre Nahrung sind Mäuse, Eichhörner und Vögel, welche letztere sie insonderheit des Nachts auf denen Bäumen, wo sie ihre Nester haben, oder schlafen, überschleichen und fressen. Sie trachten auch dem Honig sehr nach, und scharren dahero denen Hummeln ihre Nester aus, wiewohl ihre Bälge von dem vielen Honig-Essen nicht so gut bleiben, sondern Flecken bekommen, welche man Honig-Flecken nennet. Sie streichen des Nachts weit herum, springen auf die Bäume und gleich denen Eichhornlein in der Höhe fort, also, daß man ihrer öfters auf dem Boden, auf etliche hundert Schritte nicht gewahr wird. Wenn sie einen grossen Vogel, der ihnen zu stark ist, z. E. einen Auerhahn, Hirschhan oder Fasan erwischen, und der Vogel flucht davon, so bleiben sie ihm auf dem Rücken sitzen, und beißen ihn so lange, bis sie mit ihm zur Erde fallen. Sie pflegen denen Vögeln in der Brutzeit ihre Eyer, ohne daß sie solche zerbrechen, nur durch ein kleines darein gebissenes Lochlein anzufressen. Ihre Brunst geschieht im Januario, und setzen im März, nach neun Wochen, drey oder vier Junge auf einmahl, welche von denen Alten mit jungen Vögeln aufgezogen werden, wobey jene sich insonderheit wohl wahrzunehmen wissen, daß sie an dem

den Orte, wo sie die Jungen liegend haben, nicht leichtlich etwas rauben werden, um dadurch sich nicht ausführen oder merken zu lassen. Ihre Losung ist wider die Natur aller andern so wilden als zahmen Thiere dem Menschen sonderlich angenehm, und riecht fast wie Wisam. Die Stein-Marder sind etwas kleiner und falbiger, haben eine weiße Kehle, und halten sich in Fels-Löchern und Steinrisen, auch in alten Gemäuern und unter den Dächern der Häuser, Scheunen, Ställe und anderer Gebäude auf. Sie sind sonderbare Liebhaber von jungen Tauben, Hünern und andern Geflügel, welches die Haus-Mütter öfters mit ihrem größten Schaden gemahrt werden, wasser sie in denen Hünern-Häusern, wenn sie einmahl darein gerathen, dergestalt fleißig arbeiten, daß, so sie nicht geschreckt und davon gejaget werden, selbige vielmahl kein Hun beim Leben lassen, sondern so lange würgen, bis sie alle erlegt sind, und, welches das wunderlichste ist, so beißen sie denen Hünern allen im Genicke die Köpfe entzwen. Was sie würgen, schleppen sie nach ihrem Lager ins Heu, Stroh, oder sonst in ein Loch. So sie nichts anders bekommen können, saufen sie dem Geflügel die Eier aus, und gehen denen Mäusen nach. Sie bleiben nicht allein beständig an der Erde, und lassen sich spüren, sondern sind auch durch weniges Klopfen in Scheunen, Ställen, Häusern, alten Gemäuern, und dergleichen leichtlich rege und flüchtig zu machen. Sie brunnften auch im Februario, tragen neun Wochen, und haben im April ihre Jungen. So wohl die Baum- als Stein-Marder pflegen in der Brunst einander zu beißen und sehr zu schreyen, daß es bey der Nacht weit zu hören, ihre Jungen aber werden blind geböhren. Wenn die jungen Baum-Marder bey den Leuten mit Milch erzogen werden, spielen sie gerne, sonderlich wenn man sie mit einem jungen Hunde erziehet; sie werden im Spielen nicht leicht böse gemacht, aber, wenn sie freßen oder schlafen, muß man sie zu frieden lassen. Die Marder werden am besten mit denen Fall-Eisen, Marder-Fallen, und Marder-Garnen gefangen, aber nicht gerne geschossen, weil der Balg durch das Schießen leichtlich verderbt wird. Es giebt aber dieser Balg ein trefflich Rauchwerk ab, so man entweder gefärbt oder ungefärbt zu Frauenzimmer-Müssen, Palatinen und mancherley Gebreche vielfältig verbrauchet.

Marder-Falle, ist entweder einfach oder doppel. Zur einfachen Marder-Falle nimmit man drey Stücke Wosten, so drey oder vier Schuh lang, neun bis zehen Zoll breit, und drey Zoll dick seyn sollen. Diese drey Stücke werden also zusammen genagelt, daß eines davon den Boden, die andern beyden aber die Seiten ausmachen; siehe Tab. VII. Fig. 1. A, B, C, D, hinten wird es mit einem Stücke Woste, so neun oder zehen Zoll ins gewierte, und drey Zoll dick ist, verschlagen, A, C, E, F. Alsdenn nimmit

man ein anders, so in eben der Stärke, aber nur etwan den dritten Theil so lang, als eines von denen drey ersten seyn muß, solches wird oben darauf genagelt, wie AFGH zeigt. Die übrige Desingung wird gleichfalls mit einem Bret versehen, welches man aber auf- und zumachen kan, und in der Figur mit G, H, I, K, angezeiget ist. Wenn dieses fertiget, so macht man an dem Bord der zwey Seiten-Breter, bey denen Buchstaben G, H, mit einem Bohrer ein Loch, und schläget zwey Nägel dadurch, daß sie das oberste Wosten-Stücke fassen, und daseibst mit einer Achsen dienen können, wenn es aufgezogen werden oder zufallen soll. An dieses wird wiederum ein Stücke Woste bey I, K, angegenagelt, so demnigen gleich seyn muß, so mit A, C, E, F, bemercket, und muß dieses einmig und allein an den Fall-Deckel befestiget werden, damit, wenn man es niederläßt, das ganze Wesen einer verschlossenen Trabe oder Lade ähnlich sey. Alsdenn nimmit man zwey Stücken Holz, L, M, jedes zwey Schuh lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick, dadurch werden oben Löcher durchgehohret, daß man den kleinen Finger durchstecken könne, und nagelt sie in der Mitte der Seiten-Breter, eines gerade gegen dem andern über feste; vorhero aber wird in die Löcher oben ein viereckigtes Holz, so einen Zoll stark und an beyden Enden wie eine Achse rundiret ist, daß es fein geläufig darinnen herum gehe, eingesteckt, und in der Mitten besagten viereckigten Holzes ein Loch gemacht, dar- ein man einen schweren Stecken O, N, einstecken und dergestalt befestigen könne, daß er auf das bewegliche Ober-Bret G, H, I, K, wenn es niedergelassen ist, Bley- oder Sendrecht sich von selbstn darauf stelle und stehen bleibe, damit das gefangene Thier dasselbe nicht über sich heben und entkommen möge; ehe und bevor aber die Wosten zusammen angegenagelt werden, so muß in das mit A, B, C, D, bemerckte Seiten-Stücke unten bey dem Buchstaben X ein, zwey Zoll hohes, und einen halben Zoll weites Loch eingeschnitten, und gerade gegenüber an dem andern Seiten-Bret mit einem Bohrer ein kleines Loch gehohret werden, damit man eine dünne Schnur dadurch ziehen, und einen Sprenckel oder Stecken, der etwan eines kleinen Fingers dicke ist, daran binden kan. Dieser Sprenckel P, so an seiner Spitze auf der andern Seite befestiget, und durch das Loch durchgesteckt worden, muß können frey auf- und abgelassen werden, und zwey oder drey Zoll weit vor solches Loch heraus gehen, auch nächst bey dem Ende P, einen Einschnitt oder Kerbe haben; folgendes wird inwendig in der Falle, mitten an diesen Sprenckel das Gefäße, als gekochtes Obst oder eine Henne, ein altes riechendes Ey oder dergleichen, angefestelt. Ubrigens wird ein starcker Bindfaden zu äufferst in der Mitte des beweglichen Ober-Brets bey Y, mit dem einen Ende, mit dem andern aber an ein kleines

andert

anderthalb Zoll langes, und halben Finger dickes, auch an seinen beyden Spitzen, wie ein Keil zugeschnitztes Hölzlein S dergestalt angebonden, daß, wenn gemeldtes Ober-Bret oder Deckel einen halben Schuh, nach der in der Figur beschriebenen Vorstellung, aufgehoben und der Bindfaden über die Achse des Steckens O, N, und über das bey Q, an einem aufgerichteten Säulgen bewegliche Röllgen herüber gezogen worden, das kleinere Hölzgen mit dem einen Ende in des Sprenkels Kerbe P, und mit dem andern an dem Bord oder Rand des Lochs X, an- und aufstehe. Solchemnach ist die Falle zugerichtet und aufgestellt, wobey zu beobachten, daß der Sprenkell bloß einen Viertel-Zoll hoch über dem Boden der Falle erhöht stehen müsse. Wenn nun der Marder das Geäse sieht oder riechet, gehet er hinein, und sobald er nur ein wenig daran beisset, weicher das Hölzlein aus dem Sprenkell, und verursacht, daß die Falle zuschiebet, und das Thier einperret. Die doppelte Marder-Falle mit zweyen Eingängen Fig. 2. wird eben wie jetzt beschriebene einfache verfertigt, und ob sie schon etwas unbequemer, so ist sie doch viel gewisser und sicherer als dieselbe; absonderlich da ein Thier sich weniger fürchtet und scheuet, wenn es eine strenge Passage, oder Defnung wahrnimmt, das Geäse: auch eher sehen kan als bey dem vorigen, da es hinten zu ist. Die drey Breter A, B & C, als auf beyden Seiten und am Boden, sind vier Schuh lang jedes; oben auf die beyden Seiten-Breter, selbige beyjammen zu halten, ist ein zwey Zoll dickes, einen halben Schuh breites, und an beyden Enden mit einem Fals, so ohngeföhrt einen Zoll tief seyn kan, verschiedenes Stücke Holz R genagelt. Ferner macht man hier zwey bewegliche Ober-Breter oder Deckel, eben in der Manier und Form, wie bey der einfachen, das andere wird gleichfalls wie an der vorigen gemacht, auffser daß hier der Sprenkell und das Loch, wo er durch gehen muß, wenn man diese Maschine richten will, just in der Mitten stehen muß. An jeder Seiten werden auch beyden zwey Dritteln der Breter zwey solche Holzzer L, M, wie bey der einfachen Falle in der Mitten stehen, angenagelt; wie auch an jedem beweglichen Ober-Bret oder Deckel zwey Thür-Angel, und also vier zusammen, anberestigt; darzu kommen noch zwey Achsen, sammt ihren Holzseim oder Fall-Sperren N. Mit dem Bindfaden wird es bey diesen beyden Fall-Brettern gehalten, wie bey dem vorigen; die beyden Schnüre oder Bindfäden aber werden mit einander an ein drittes Trumm geknüpffet, welches einfache Trumm fernor an das Hölzlein angebonden seyn muß, also daß von dem, der selbiges ganz alleine anziehet, auch zugleich diese zwey Schnüre, welche die Fall-Deckel halten, und über die Achsen hingehen, angehen, und also diese zweyen Deckel damit auf einmal auf- und nieder gelassen werden können.

Marder-Garn, ist ein kleines von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Schmafen oder Maschen zusammen gestricktes

Neze, die Marder lebendig damit zu fangen. Es ist dieses Neze in allem fast einem Hagen-Garn ähnlich, nur daß, wie gemeldet, die Maschen enger seyn müssen, damit das Gefangene darinnen bleiben müsse. Wenn man bey ein neu-gefallenen Schnee einen Marder ausgespüret, stellet man ein paar solcher kleinen Neze auf, störet in die Betrübnisse, und läset die Hunde stöbern, welche ihn sodenn heraus in die Neze jagen, daß er gefangen wird.

Marellen oder Amarellen, siehe Apricosen.

Marellen = Baum, siehe Apricosen-Baum.

Marene, siehe Morene.

Marentacken, siehe Mistel.

Margarethen-Blümlein, Margareth gē, Anger-Blümlein, Gänse-Blümlein, Narrien-Blümlein, Masliebe, Monat-Blümlein, Taufenschönigen, Zeitlosen, deren werden verschiedene Geschlechter gefunden. Die grossen weißen Gänse- oder Margarethens-Blümlein oder Maslieben, haben eine schärf-schmeckende Wurzel, mit vielen dünnen Fäserlein, wie die Akefarn. Die Stengel sind fast Ellen hoch, steiff und etwas rauh; die Blätter aber länglicht, rings umher etwas zerkerbt, und dem Kreuz-Kraut- oder Kreuzwurz-Blättern ziemlich ähnlich. Die Blumen, welche den ganzen Sommer über dauern, haben in der Mitten einen Gold-gelben Keller, welcher rings herum mit vielen weissen, langen und spitzigen Blättlein besetzt ist. Diese Art wächst auf Wiesen, Rainen und andern Gras-Flecken. Die grosse Berg-Maslieben mit rauhen Blättern; die grosse Berg-Maslieben mit spitzigen Blättern; die mittlere Maslieben, deren zweyerley Geschlechter, nemlich Männlein und Weiblein gefunden werden. Die kleine Maslieben oder Gänse-Blümlein, wilde Margarethen-Blümlein, hat kleine ein wenig gekerbte, fette, länlichte Blätter, welche an der Erden liegen. Die Blumen, so an kleinen Stengeln stehen, ändern sich an der Farbe, denn das Gelbe in der Mitten ist bisweilen mit weissen, theils mit rothlichten, theils auch mit gesprenkten Blättlein umgeben; wächst hin und wieder auf den Wiesen und Vieh-Weiden. Das Kraut ist ein gut Leber-Milch-Brust-Sicht- und Wund-Krautlein, welches sowohl innerlich als äußerlich vortreflich zu gebrauchen ist, indem es kühlert, seuchtet, lindert und heilet, sonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerrissen oder zerstoßen ist. Die gefüllten Gänse- oder Margarethen-Blümlein, Taufenschönigen oder Maslieben mit gefüllten Blumen, sind in denen Gärten vielerley Sorten, weisse, rothe, bunte, leibfarbige, blaue, und denn auch eine gelbe Art, welche der-nichte Blätter hat. Die Stöcklein werden im Frühling und Herbst im zunehmenden Monden zertheilt, und in guten seuchten Grund eingesetzt; man muß aber der Stöcklein nicht zu viel und sie sorglich zu klein machen, weil sie sonst langsam blühen. Sie werden mit unter den Kräutern-Salat genommen, und insonderheit

von denen rothen Blumen eine treffliche Conserve und Entrap bereitet, ingleichen auch eine Essenz daraus gezogen. Siehe Zeitlosen.

Marien-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Marien-Distel, siehe Frauen-Distel.

Marien-Groschen, ist eine Silber-Münze in denen Braunschweig-Lüneburgischen und andern benachbarten Ländern, welche zwey Mattier oder acht Pfennige gilt, und deren sechs und dreyßig einen Reichshaler machen.

Marien-Münz, oder Frauen-Münz, siehe Münz.

Marien-Röslein, siehe Frauen-Röslein.

Marillen, siehe Apricosen.

Marillen-Baum, siehe Apricosen-Baum.

Marinade, heißen die Französischen Köche eine Soße von allerhand gutem Gewürz.

Mariniren, heisset so viel, als die in Baum-Del, Schmalz oder Butter gebratene Fische mit Gewürze in Eßig und Baum-Del legen, damit sie eine Zeitlang gut können erhalten werden. Das Mariniren in Del geschieht mit Aalen, Aalraupen, Forellen &c. folgender Gestalt: Diese Fische werden gerissen und gekerbet, das ist: Am ganzen Fisch von Kopf bis auf den Schwanz wird eine Kerbe neben der andern geschnitten. Salze sie darnach ein und brate sie aufm Roß; du mußt aber nicht vergessen, selbige stets mit Baum-Del zu schmieren. Wenn sie adäglich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauf ein dazu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronen-Schalen, und schmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Del wohl aus, welches durch einen Pinsel am besten geschehen kan. Hierauf lege die in Del gebratenen Fische ein, auf diese eine Lage von benahmten Kräutern und Gewürz, denn wieder Fische &c. womit wechselsweise fortzufahren ist, bis das Fäßlein voll wird. Es sind aber die Lagen also einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleet und zugeschlagen wird. Dieser Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn sobald er zugeschlagen worden, solst du abgejotteten guten Eßig und gut Baum-Del, aber daß der erste recht kalt, durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umstürken und wohl unter einander rütteln; auf solche Art können diese Fische über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Willst du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, mußt du das Fäßgen allezeit wieder vermachen lassen. Eine andere Art die Fische zu mariniren ist: Daß man solche reiset, die glatten Fische als Forellen, Aalraupen &c. auf beyden Seiten kerbet, die schuppichten aber, als Hechte, Karpffen, Karauschen, Perche und dergleichen vorher schuppet, die kleinen hernach kerbet, die grossen hingegen in Stücke schneidet, solche einjaket, und wenn sie eine Weile im Salz gelegen, wohl abtrocknet,

folglich mit Butter bestreuet, und auf einem Roß, der auf gelindem Kohl-Feuer stehet, selbige schon braten lästet; nachgehends, wenn sie gahr gebraten und kalt genug sind, in ein Fäßlein, so man vorher eingeneset, und durchaus mit Pfeffer gerieben, auch am Boden mit Lorbeer-Blättern, Rosmarin, Citronen-Schalen, ganzen Nelken und ganzem Pfeffer bestreuet hat, einleget, auf die Fische so dann wieder eine Lage Kräuter und Gewürze, und auf diese wieder eine von Fischen machet, auch also wechselsweise fortfähret, bis die letzte Lage das Gewürz und das Fäßlein voll ist, welches so dann oben mit einem Boden zugeschlagen, in diesen ein Zapf-Loch gehohlet, das Fäßlein dadurch mit gutem Eßig angefüllt, und wann der Zapfen vorgeschlagen, dasselbe an einen kühlen Ort gefeket, und alle Tage verkehret werden muß. Auf solche Art kan man die Fische lange Zeit erhalten.

Marmel, Marmor, ist eine Art von einem ungemeynen harten und dichten Stein, welcher sich schon politen und glatt machen lästet, aber schwer zu schneiden und zu arbeiten ist. Er wird zu allerhand Zierathen in prächtigen Gebäuden, zu Altären in Kirchen, zu Säulen, Statuen, und anderer Arbeit von denen Bau-Meistern und Bildhauern gebraucht, ja an vielen Orten, wo er im Ueberfluß zu haben, findet man ganze Gebäude davon aufgeführt. Es giebt sehr viele Arten von Marmor, welche theils denen mancherley Farben, theils denen Ländern nach, wo man sie bricht, von einander unterschieden werden. Er ist mehrertheils mannigfärbig mit Adern oder Lippeln und Flecken. Die Haupt-Farben von denen heutzutage bekantten Marmor-Arten sind: Der weiße, welcher unter allen der einigste ist, der, wenn er in Tafeln zerschnitten, durchsichtig scheint; er ist bisweilen mit grauen oder blaulichten Adern durchzogen; Der schwarze, davon man eine Gattung mit hellen weissen Adern hat; Der rothe, welcher auch Porphyr genennet wird, der wegen seiner Härte, die er besitzt, fast nicht gearbeitet werden kan, davon unten ein mehrers; Und der blaue, bedeckt mit weissen Flecken, und ein bunter von gelblich, weiß, roth und blaulichter Farbe vermischt, so findet man auch grünen Marmor, der entweder dunkel mit weissen und blauen oder Meergrün mit weissen Adern durchzogen. Der gelbe Aegyptische Marmor ist irrthümlich schön, aber nicht mehr als in etlichen alten Wercken zu Rom noch übrig. Wie denn Italien vor andern Ländern nicht nur selbst eine grosse Anzahl Marmor-Brüche, sondern auch die raresten Arten Marmor in denen alten Gebäuden und Ruinen aufzuweisen hat. Daß es auch unserm Deutschland an Marmor und andern kostbaren zur zierlichen Bau-Kunst dienlichen Steinen nicht fehle, bezeugen die hin und wieder befindlichen schönen Marmor- und Jaspis-Brüche. In denen Saltzburgischen Marmor-Gebirgen findet man Marmor von allerley Farben, sonderlich schwarzen Marmor mit weissen glänzenden Adern, und rothen, der gar an-

nehmlich gesprengt ist, in grosser Menge, und ist davon ein guter Vorrath an allerhand Farben zu Augsburg auf dem schönen Rath-Hause zu sehen: in gedachten Gebirgen wird auch weisser Marmor gebrochen, wovon die beyden Gallerien an der Dom-Kirche zu Salzburg, wie auch der ungemein schöne und grosse Hof-Brunnen daselbst erbauet worden. Blaulichter Marmor wird in dem Herzogthum Bayern am Tegern-See häufig angetroffen. Am Regenspurge hat man zweyerley Marmor, theils grossen Tafel-Marmor, theils auch kleinen, der sich in dünne Platten zerschneiden läst, dergleichen man daselbst viele an stat der Ziegel auf die Dächer gebrauchet. Im Vogtlande bey Wunsiedel bricht häufig ein weisser Marmor, von genugsamer Härte, Grösse und Schönheit, welcher sich sehr wohl nach der Kunst arbeiten und poliren lästet. So findet man auch am Eger weissen Marmor. In Ober-Sachsen wird an verschiedenen Orten sehr schöner Marmor gebrochen; insonderheit sind die Weisnischen Marmor-Brüche nicht wenig berühmt, und giebt der bey Hochlis, nebst einem grauen mit braunlichen Flecken besprengten Marmor auch eine Art von Jaspis. Hierzu ist nicht unfähig auch der Serpentin-Stein zu sehen, welcher bey Zeblog eine kleine Meile von Marienberg gefunden, zu allerley Geschir verarbeitet, und weit und breit verführet, auch im Bauwesen zu zierlichen Auslegen und Verkleidungen sehr wohl angewendet wird. Er diktungiret sich durch die vielfältige Mischung der Farben, und wird derjenige vor den schönsten und kostbarsten gehalten, welcher schwarz mit hochrothen Flecken spielt. In dem Altenburger-Lande mangelt es gleichfalls an Marmor nicht. Bey Blandenburg findet sich ein Marmor mit grauen Flecken und Adern, der sich aber vollkommen zur Politur von unsern Künstlern nicht will bringen lassen. Er ist nicht allzuhart, lästet sich aber zart genug arbeiten. Zwischen Nordhausen und Stollberg wird auch dergleichen Art Marmor gebrochen, so genugsam Ursache zu glauben giebt, daß ie tieffer man in solchen Brüchen käme, ie schonern Marmor man darinnen finden würde. Donweit Saalfeld findet sich auch ein herrlicher Marmor-Bruch, der verschiedene Arten derer Marmor giebet, als schwarz mit mancherley Adern, gelb und ein Milchio mit grau, gelb, braun und weiß vermengten Adern und Wolden. Bey Grafenberg, einem Städtlein im Nürnbergischen Gebiete, giebt es feinen Marmor, welcher aber nicht in Tafeln, sondern in dicken Werk-Stücken bricht. Von diesen und dergleichen Arten sind wohl zu unterscheiden diejenigen Steine, welche dem Ansehen nach zwar eben so dicht, rein und fest, als der beste Marmor scheinen, sich auch in der Arbeit wohl tractiren lassen, aber die Bitterung der Luft nicht vertragen können. Dergleichen werden im Nürnbergischen Gebiete, bey Hersbruck, und im Eichstädtischen, unweit Berchingen, gebrochen; lassen sich beyveimmerhalb der Gebäue noch nützlich und zierlich genug anwenden, unter dem freyen Himmel

aber, wie auch in grosser Hitze pflegen sie gerne zu zerpringen. Der Jaspis, dessen oben Erwähnung geschehen, wird in Meissen und Böhmen, meistens roth, und in so grossen Blöcken angetroffen, daß man Bilder daraus arbeiten kan; Er soll auch zu Zwicken unter andern rohen Steinen vor Alters verbauet, und in die Mauern gesetzt worden seyn. Bey Langenburg im Hohen-Lößischen siehet man noch diese Stunde grosse Stücke von rothen Jaspis, und vielerley Sorten bunt-färbigen Apat, auf dem Felde liegen, die aber dem Ansehen nach von niemanden geachtet werden. Des Porphyrs ist nicht unbillig alhier noch mit zu gedencken, weil er eine Art eines köstlichen Marmors und der härteste unter allen ist. Er hat eine röthliche zuweilen mit weissen Flecken untermengte Farbe, und dienet den Mählern untermenglich zu Meibe-Steinen. Die Alten haben die herrlichsten Werke an Statuen, Säulen, Obelisks und dergleichen daraus gearbeitet, heut zu Tage aber weis man denjenigen, wegen seiner Härte nicht zu zwingen. Der in Blöcken aus dem Bruche gebrachte Marmor wird entweder mit Sägen, die keine Zähne haben, und nur den angefeuchteten Sand hin und wieder schleiffen, oder doch gewisse Maschinen (deren eine sehr künstliche, so vom Wasser getrieben wird, vor einigen Jahren zu Berlin erfunden worden) zu Tafeln oder Stücken, nachdem die Arbeit, dazu er dienen soll, erfordert, zerschneiden; nach seiner Ausarbeitung aber erstlich mit einem Sand-Steine, hernach mit einem Himssteine abgerieben, und endlich mit Zinn-Asche poliret und glatt gemacht. Eine sondersliche Art von Marmor wird auch im Mansfeldischen bey Eisenstädt gebrochen, welcher in der Erde ganz weich, und wie ein Erden-Marck ist, in der Luft und Sonne aber hernach schon hart wird. Marmor oder Porphyr nachzumachen, lehret P. Kircherus Lib. 12. de mundo subterraneo, Sect. V. part. 3. fol. 466. folgender Gestalt: Man soll Marmor oder Jaspis zu gar kleinem Pulver machen, Kalch, Gyps, Sals und Ochsen-Blut dazu thun, solches alles in Eßig, Wein, Milch, Bier oder Molken wohl unter einander rühren, daß es wie ein Bren werde, dazu nach Belieben Metall oder Mineral-Farben, ingleichen auch ein wenig Ochsen-Galle mischen, und mit einem hölzernen Spatel mit solchem Fleis abrühren, daß es mit Adern und Farben einen rechten Marmor-Stein gleich werde, wie mans mit dem Türkischen Porphyre zu machen pflegt, solches hierauf in den vorher bereiteten Model oder Forme giesen, und darinnen, bis er die rechte Stein-Härte erlanget, stehen lassen, alsdenn den also gemachten Marmor mit einem Himssteine, und lestlich mit Seiffen oder Del poliren, damit er schön und glänzend werde. An eben diesem Ort wird auch gelehret, wie dieser Marmor zu mahlen, daß die Farbe tief in den Stein eindringe, dergestalt, daß, wenn er in Tafeln zerschritten ist, dieselbe Figur auf denenelben alken ersichme. Heut zu Tage aber wird von Gyps allerhand schöne Marmor-Arbeit gemacht, ja ganze Zimmer werden

werden

werden mit dem schönsten Marmel hat der Zapfen und Mahleren überzogen.

Marmelade, ist ein von allerhand Früchten als Pflaumen, Apriosen, Quitten, Kirschchen, Johannis-Beeren mit Zucker und Gewürz zc. zu einer starken Gallerte gekochter, und in flache Schachteln gegossener Saft, welcher denen Kranken, so von starker Hitze überfallen worden, zu einer angenehmen Erfrischung und Erquickung dienet.

Marmor-Lilien, siehe *Fritillaire*.

Maroncke, siehe Pflaume.

Marone, siehe Castanien.

Maronen = Baum, siehe Castanien-Baum.

Mars, ist in der Ordnung der dritte Planet, so alle zwey Jahr seinen Lauf vollendet. Ist ein heller glänzender und recht Feuer-brennender Stern. Nach der alten Astronomie und denen daher bey gemeinen Wirten noch herrschenden, ja durch viele schlechte Calender noch unterhaltenen Einbildungen sind auch die Wirkungen seiner Natur auf unserer Erde hitzig und trocken. Man giebt vor, daß daher auch das Jahr, darinnen er seine Regierung hat, mehr trocken denn feuchte sey, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet. Insonderheit sey der Frühling gemeinlich trocken, rauh und kalt, habe viele Reisse und rauhe Luft bis zu Anfang des Junii. Hierauf folge einer der hitzigsten Sommer, so daß unterweilen vor grosser Hitze die Sonne das dürre Holz in Wäldern wohl angezündet hat, darneben Flüsse und Brunn-Quelle ganz klein werden; der Herbst sey nicht weniger mehr trocken als feuchte, und schnelle vor dem Advent nicht leichte zu, ja ob es schon im October unterschiedene mahl frieret, so sey doch der November mehrentheils warm. Darnach folge ein ganz unbeständiger mehr trocken denn feuchter doch darben ziemlich kalter Winter. Dieses alles trifft zwar ein, wann die Erde in ihrer Bahn, und der Planet Mars in seiner Bahn einander parallel kommen. Allein diese Wirkungen entstehen deswegen nicht von diesem Planeten, sondern vielmehr von dem Verhältnis unserer Gegenden und Flächen, wo sich dieses ereignet, gegen die Sonne und den Monden. Daher jener Stand des Martis, welchen man seine Regierung nennet, weil er mit diesen Wirkungen zusammen kommt, der gemeinsten Erfahrung nach, zwar ein Zeichen abgeben kan, daß solche Wirkungen folgen möchten. Allein es ist deswegen keine wirkende Ursache mit seinen vermeinten Einflüssen in unsere Erde.

Marsch, **Marschland**, wird ein niedriger und feuchter, mehr zur Vieh-Zucht und Weidde, als zum Korn-Bau nütziger Boden genennet, dergleichen man unten um die Elbe und Weser viel antrifft und dahers die Einwohner solcher Gegenden Marscher oder Marschländer zu nennen pfleget.

Marseille-Nath, ist eine besondere Art zu nehen, welche man für eben nicht gar zu langer Zeit zu Marseille in Provence neu erfunden. Es bestehet aber dieselbe darinnen, daß man die Blumen, Figuren und Züge mit lauter so genannten Stepp-Stichen umnehet und sodenn dieselben mit weissen gesdoppelten Garn unterziehet, daß sie sich erheben, der platte Grund aber wird nur jedoch nach einer guten Ordnung durchsiehelt. Man brauchet diese Nath gemeinlich auf weissen Cotton, Holländische Leinwand, oder anders dichtet und klares Gewebe, so mit einem starken Unterfutter versehen seyn muß.

Martagon, siehe Türckischer Bund.

Marter, siehe Marver.

Martius, **Mertz**, ist nach unserer gemeinen Zeit-Rechnung der dritte, in denen vier Jahreszeiten aber, nach denen auch die uralten Römer ihre Jahre zu zehlen anfangen, der erste Monat, und hält 31 Tage. Er soll seinen Nahmen von dem Marte, des Romuli Vater, haben, der die Stadt Rom zu bauen angefangen, und diesen Monat, seinem Vater zu Ehren Martium genennet. Er ist berühmt von dem Frühling, dessen Anfang er machet, mit der Tag- und Nachts-Gleiche (*Equinoctium vernalis*), da nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den Ein und zwanzigsten, in Schalt-Jahren aber den zwanzigsten dieses Monats geschieht. Hierauf nehmen die Tage zu, die Nächte aber ab, und die ganze Natur fängt an gleichsam erneuert und lebhafter zu werden, weil die Pori, oder so zu reden, die Schweiß-Löcher der Erde sich aufthun, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden. In welcher Absicht er vermuthlich von Kaiser Carl dem Grossen, der Lenz- oder Glanz-Monat genennet: Von denen alten Deutschen aber der Mertz oder Mehrts genant wird, weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu glängen, das ist, zu grünen: nach dieser aber die Tage-Länge, und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters sich zu mehren anfängt. Von der Witterung dieses Monats haben die Alten nachfolgende Anmerkungen gemacht: Der Mertz ist der Lämmer Scherz, aber der April treibet sie wieder in die Stall. Item: Der Mertz hält den Pflug bey der Sterz, darnach kommt der April, der hält ihn wieder still; Komit sie so viel sagen wollen: Wenn der Mertz so lieblich und warm ist, daß die Lämmer darinnen scherzen, und der Bauers-Mann ackeret, so pflage darauf im April wiederum eine unfreundliche Abwechselung des Wetters zu erfolgen. Wann im Martio der Guckuck viel schreyet, die Störche viel flappern, und die wilden Enten sich stark sehen lassen, so pfliegen sie einen warmen Frühling anzukündigen. So ist auch eine alte Bauers-

ren-Nebel: So viel es Nebel giebt im Merzen, so viel soll es auch das Jahr über grosse Schlag-Regen und Gewässer geben: und jesen einige so gar die Zeit, daß nemlich just hundert Tage nach dem Merzen-Nebel die Ergießung der Bäche und Flüsse gewiß erfolgen müsse. Ingleichen, so viel Thau, so viel soll es nach Ostern Reiffe geben, und dann auch im Augusto wiederum so viel Nebel. Wenn aber der Martius viel Winde und der April darauf viel Regen hat, soll ein schöner May: auf Merzen-Regen aber ein durrer Sommer folgen; Jedoch sagen einige: Wie es im Martio regnet, so soll es im Junio oder Brach-Monat wieder regnen. Die Char- oder Marter-Woche, halten die Bauren davor, vergehe selten ohne Sturm und Regen. Von wegen der Früchte Gedenken haben die Deutschen insgemein das Sprich-Wort: Der Merzen-Staub sey dem Golde gleich zu achten; daher sagt man auch: Trockner Merz, nasser April, kühler May,

füllt Scheunen, Keller, und bringt viel Heu.

Eben das halten auch die Bauren davor, wenn es in diesem Monat donnert, und sprechen: früher Donner, später Hunger. Ein grüner Merz aber, sagen sie, bringe selten was gutes. Also auch, wenn der Merz gar naß und regnerisch ist, folget ingleichen selten ein gutes Jahr davoraus. Das Wasser, so nach Maria Verkündigung, (ist der 25ste dieses Monats), auf der Saat stehet, ist derselben schädlich. Tiefe und langliegende Merzen-Schnee thun der Saat auch gar sehr wehe. Das Wasser von dem Merzen-Schnee pflegt man gerne aufzuheben, und in kühlenden Träncken zu gebrauchen; ingleichen, wer gerne eine schöne zarte Haut behalten will, das Gesicht und die Hände damit zu waschen. Was übrigens ein guter Haus-Wirt und Land-Mann diesen Monat über so wohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehölzern, bey allerley Vieh-Zucht, Jagd und Fischerey, als ingleichen noch zu Hause durchgehends zu thun und zu verrichten habe, davon giebt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschafts-Calender umständliche und ordentliche Nachricht.

Marum, siehe Ambeer-Kraut. Denn dieses führet auch diesen Nahmen.

Masche, heisset eine von Band, Rund-Schnur und dergleichen, rund zusammengeknüpft und vielfach geheftete Seile, dervon sich das Frauenzimmer zu allerlei Auspus bedient.

Mascovaden-Zucker, wird dassjenige Zucker-Mehl genennet, ehe man es zum Zucker raffiniret, und ist der Ursprung, daraus alle Sorten des Zuckers gemacht werden.

Maser oder **Maserig**, wird von einem oder dem andern Holz gesagt, welches dergestalt in sich zu wachsen pfleget, daß dasselbe, wenn es durchschnitten worden, allerley Flecke, Wolcken und Züge vorstellet, so, daß nachdem es verar-

beitet und poliret worden, durch sein abwechselndes fladerichtes Wesen dem Auge eine Ver-lustigung zuwege bringet. Es ist aber nur eini-ges Holz dieser Art, und wird auch der **Maser** in einem Holze mit vielem Unterschied ange-troffen, der beste ist allemahl an dem Stamm-Ende bey der Burgel, und an den astigen Knor-richten Theilen; dergleichen Eigenschaft hat der Nuß-Baum, die Maß-Elter, und einige fremde so genante Pfund-Hölzer.

Maßlach, **Maslach**, oder **Maßlack**, siehe den Art. **Mahn**.

Masern, ist eine Krankheit, die aus unter-schiedenen Ursachen entsethet, allermeist aber einem scharffen und wallenden Geblüt zuge-schrieben, durch üble Diät, unreine Luft u. d.g. leicht befördert wird. Es äußert sich dieselbe in rothen erhabenen Flecken, so auf der außers-lichen Haut auffahren, aber sich nicht in Blat-tern zusammen ziehen, und daher auch keine Narben nach sich lassen; wie sie denn mit den Blättern in keinem Stück überein kommen, denn sie schlagen eher heraus, und vergehen auch eher als diese, und währen nicht über sie-ben Tage. Das beste Haus-Mittel ist die Diät und eine gemäßigte Wärme, die Enthaltung von hitziger treibenden oder unten eroff-nenden Mitteln. Das Nasen-Bluten muß dabey nicht gestillet werden. Die Schärfe lindernde Mittel sind nur mäßig dabey zu ge-brauchen.

Maß-Elter, **Maß-Erle**, **Maßholder**, **Meßkeller**, **An-Erle**, ist ein Baum, welcher einen dicken, wiewohl nicht sonderlich hohen Stamm treibt, und unter das harte Holz ge-rechnet wird. Weiler vielfältig in denen For-sten und Waldungen als ein Gebüsch anzutreffen ist, pfleget er von denenjenigen, die fei-nen haubaren Stamm von selbigen gesehen, alleine unter das Busch-Holz gezehlet zu wer-den. Er hat einen sehr langsamen Wuchs, und bleibet höhericht, wimmericht und krumm, so wol an Schaft als an Aesten. Die Blätter sind breit, dreytheilig, tieff ausgeschnitten, und weitläufftig, rund gekerbt, wie das Eichen-Laub, und hängen an dünnen Stielen, die eines kleinen Fingers lang sind. Der Saamen ist etwas kleiner als der Ahorn-Saame, hart, flüchtig und in Form eines Zweifalters. Das Holz ist fest und hart, und wird, weil es schön fladerich und maserich in einander wächst, zu Büchsen- und Pistolen-Schäften, ingleichen zu Einlegung derer Fuß-Böden und Schrän-ke nützlich gebraucht. Dieses Holz taugt ins-sonderheit gut in die Hecken zu pflanzen, und zu denen Brähnen zu ziehen, weil es sich son-derlich vor andern Holze stark in einander sichtet und dauerhaftig ist.

Maßholder, siehe **Maß-Elter**.

Masiv, wird von einem solchen Körper ge-sagt, der rein und von einerley Materie ohne fremden Zusatz, ingleichen, der da fest, dicke und nicht hohl ist; Also sagt man in diese-n Falle, dieser Knopff ist **Masiv**-Silber oder **Gold**, weil kein anderer Zusatz oder Vermis-chung verschiedener Materien dabey befind-

lich:

lich; absonderlich aber braucht man es von einem Gebäude, dessen Mauern von lauter Steinen ohne hölzerne Ausbindung aufgeführt.

Maßlieben, siehe **Margarethen-Blimlein**.

Maß, Fehm, ist die Nutzung von Eichen- und Buch-Wäldern, da, wenn die Eichen und Buchlein oder Buch-Eckern wohl gerathen, eine gewisse und nach der Größe des Forstes proportionirte Anzahl heimischer Schweine gegen Erziehung des so genannten **Maß** oder **Fehm**-Geldes, darein getrieben, und eine Zeitlang darinnen gelassen, damit alles ordentlich zugehe, in gewisse Stallungen geschlagen werden, (conf. Art. **Maß, Mastung**), damit sie der **Maß** genießen, und wann sie fett worden, von dar an andere Dörter getrieben, und mit Nutzen verhandelt werden mögen. Es ist diese **Maß** eine von denen besten Nutzungen, indem der Forst- oder Eigenthums-Herr, darauf nicht einen Heller, geschweige etwas mehrers, wie bey andern Nutzungen, verwenden darf, sondern hier eine Erndte, (obgleich nicht alle Jahr, jedoch, wann die **Maß** geräth, desto reichlicher) genießet, wo er doch nicht ein Kornlein gesäet. Auch die Forst-Bedienten haben sich hierbei eines Zugangs zu erwehren, jedoch müssen sie davor arbeiten, das ist, sie müssen die in die **Maß** genommene, oder, wie der rechte **Terminus** heißt, eingesehmte Schweine in das so genannte **Fehm-Register** einschreiben, und hernach einbrennen, das ist, mit einem heißen Eisen bezeichnen, wofür ihnen etwas gewisses an Gelde bezahlet werden muß, welches von gedachtem Einbrennen den **Nahmen Brenn-Geld** bekommen. Volle **Maß** wird genennet, wann entweder Eichen und Buch-Eckern zugleich, oder auch nur eine Sorte davon, wohl gerathen. **Salbe Maß**, wann die obgedachten **Maß**-Bäume, nemlich Eichen und Buchen mittelmächtig getragen. **Spreng-Maß**, wann nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wann die bestimmte **Maß**-Zeit aus, die **Maß**-Schweine ausgeföhmet, und noch mehr **Maß** vorhanden, so pflegt man wieder frische Schweine darein zu schlagen, und ihnen die **Maß** angedeihen zu lassen. Ubrigens ist auch die **Maß** entweder eigene oder **Dienst-Maß**, da diese letzte in der Gerechtigkeit bestehet, in eines andern Walde die **Maß** zu genießen, welche denn nicht weiter als auf die Schweine auszuziehen ist. Indessen gehöret doch die **Nachmaß** öfters dabey dem Eigenthümer, welcher gegen ein leidliches **Maß**-Geld Schweine einschlagen läßt. Wo **Maß** ist, muß man auch zu derselben **Conservation** von **Bartholomäi** an, den Ort mit der Hütung versehen. Das **Maß**- und **Fehm**-Geld ist verschieden, nachdem es große, mittel, oder kleine Schweine sind. Einige verstehen auch durch die volle oder ganze **Maß**, welche ganz zureichet, daß ein Schwein fett wird, und dazu wird denn eine gewisse Zeit bestimmt. Die

Maß ist auch unterschieden in **Ansetzung** der Eichen und Buchen, weil nicht alles gleich gut mäset. Denn **Eichen-Maß** ist überhaut besser als **Buch-Maß**, indem diese ein zwar süßes aber tragnitzes Fleisch und Fett machet, wann sie alleine ist. **Eichen**- und **Buch-Maß** aber zusammen geben ein süßes, körniges und verbes Fett und Fleisch. Unter denen Eckern der Eichen sind die länglichten **Dachs-Eichen** von der **Stein-Eiche** die besten, wie auch die von **Zwirn-Eichen**. Die kurzen runden **Hars-Eichen** aber sind schlechter, und füttern auch schlechter. Endlich so pflegt man auch an einigen Orten die Eichen um die **Helfste** lesen zu lassen, da man sie denn verkauffet oder selbst zur **Maß** brauchet. Weil sie aber dürr sind, müssen sie alldenn erst geschrotet werden. (Siehe den folgenden Art.) Man siehet also daraus nicht nur, wie man mit dieser Sache hauptsächlich zu verfahren, sondern auch, wie wichtig dieselbe sey. In Hessen sollen nach dem **Gezeugniß** **Kloeket de Erar. l. 2. c. 2. n. 47.** die Einkünfte von der **Maß** sich jährlich auf zwanzig tausend **Thaler** erstrecken; und sollen in dem daseibigen so genannten **Reinhardt's-Wald**, wann anders die Eichen gerathen, jährlich bey die zweymahl hundert tausend Schweine gemästet werden können.

Maß, Mastung, heißet die Art und Weise, das zum Schlachten bestimmte Vieh und Ochsen, Kühen, Schweinen, Hammeln, Gansen, Enten, Hünern, Capaunen, Truthühnern u. s. f. zu mähen. Die **Vieh-Maß** gehet glücklich von statten, wann darzu folgende Mittel vorhanden, als (1) überflüssige Weide, und nebst derselben (2) Überfluß an geringem Obst, Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen. Item (3) verderben oder geringes Getraide, welches sonst nichts genutzt werden möchte; ingleichen (4) Abgang vom **Brauen**, **Brauwereinbrennen**, und bey **Mahlen**, als **Träber**, **Spülig**, **Kleyen** u. a. m. Wann aber diese erzehlte Mittel nicht in dem Zustande vorhanden, und man will dennoch mästen, welches sodenn mehrentheils mit geschrottenem Getraide geschehen müste; so ist Acht zu haben (1) auf den **Getraide-Kauff**, ob selbiger hoch oder geringe; Dann wanns Getraide theuer, ist leichte so viel zu vermästen, das hernach kaum das Getraide bezahlet, und darüber so viel eingebüßet wird, als das Vieh, ehe es auf die **Maß** gestellet worden, werth gewesen. (2) Muß man sich auch nach dem **Vieh-Kauf** richten; dann mehrentheils, wenn das Getraide in hohem Preis, besser, mager, als fett Vieh; In anderer Zeit aber, wann das Getraide wohlfeil, rathfamer gemästet, als mager zu verkaufen. Es ist auch nöthig, mit **Fleiß** in acht zu nehmen, daß das Vieh, so auf die **Maß** gestellet werden soll, gesund und gefräßig sey, damit nicht, wie manchmal geschieht, das Vieh samit der **Maß** verlohren geht, und man also doppelten Schaden zugleich leiden müsse. Mit ungeträßigem Vieh wird

in der Mast auch wenig ausgerichtet, damit man aber diesen Mangel erfahre, ist acht zu haben und abzumerken, ob innerhalb acht Tagen (jedoch nachdem es gut und viel Futter genossen) dasselbe gefressen, und wie es sich im Fressen angelassen. Oftmahls liegers an den Zähnen, darnach man sehen muß, weil ihnen leichte Hülffe gethan werden maas. Mastet man mit Rüben, Möhren und andern dergleichen Gewächse, woran noch Erde hängt, oder da solche mit vielem Staube vermengt ist, sollen dieselben mit Abwaschen, und sonst zuvor gereinigt werden; Dann wann gedachter Unflat sich beim Vieh anleget, so verliert sich die Lust zum Fressen, und das Vieh nimmet eher wieder ab als zu. Die beste Zeit, das vierfüßige Vieh zur Mastung aufzustellen, ist der Herbst, weil solches, nachdem es die Sommer-Weide genossen, zu solcher Zeit sich noch einmahl so wohl zur Mast bequemet, zumal es bereits fein leibig, und nicht erst die Hunger-Mahle auf der Mastung auszufüllen darf. Das größte Vieh pfleget man mit wenig kostendem Futter (es sey gleich gut Rauch-Futter bloß, oder sonst eingebraühte Sachen), also auszufüllen, daß es einen weiten Bauch bekommt, und also hernach zur Fertigkeit mehr Raum habe; sodann pfleget man nachgehends das Futter zu verbessern, und ihnen niemals zu viel, sondern allezeit wenig, jedoch des Tages desto öfters zu geben, und also fortzufahren, bis man vermercket, daß die Mast das ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkaufen oder selbst zu gebrauchen. Warben noch zu merken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachsen, mehr an den Fortwachs die Zeit leget, als daß es an Fertigkeit zunehmen sollte: Dahero wer zu vielem Speck und Fertigkeit mäßen will, verwachsen Vieh nehmen muß. Die Ochsen-Mast wird in die Sommer- und Herbst-Mastung eingetheilet, davon jene sich um den September endet, weniger kostet, und schlechtere Bemühung verursacht, als diese. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang zu Ende des May-Monats an, da man dann die zur Mastung auserlesene Stücke aus der Arbeit in eine fette Gras-Weide thut, sie des Morgens, ehe die Sonne mit ihren Strahlen eilig herfür bricht, und das Gras noch voller Thau ist, auf die Weide treibet, wenn aber die Sonne anfänget zu sechen und heiß zu werden, solche an einen schattigen Ort bringt, und sie so lange alldorten grasen läset, bis sich die Hise gefressen und verringert, da sie dann wieder auf die alte oder sonst eine Weide getrieben, gegen Nacht zurücke in den Stall gebracht, und während dieser Mast täglich drey oder viermal gerändert, auch damit sie einen guten Appetit und Lust zum Fressen bekommen und behalten mögen, wöchentlich mit einer gewissen Portion Saltes versehen werden. Wann sie nun den Sommer über also gepehget sind, so werden sie zu Ende des Monats Septembris so feist, daß man sie entweder

selbst schlachten, oder den Fleischern verkaufen kan. Die Herbst-Mast erfordert mehrere Unkosten, Bemühung und Aufsicht, und will nicht gar in die große Kälte verparret seyn, indem weder die Ochsen noch andere Arten von Vieh bey großem strengen Froste gerne zunehmen, es seyen dann die Stallungen absonderlich warm und wohl vermacht; und ist dahero am besten, sie im September, oder auch noch zu Anfang des Decembers aufzustellen, so können sie gegen Weihnachten schon fett seyn. Ihr Futter bestehet sodann in gutem darrten Hergeschrotetem Getraide, Kraut, Rüben, Molren, Träber, Brantewein-Epülich, Kleber- und Mehl-Geträncke, und dergleichen; von solchen muß man ihnen oft, aber allezeit wenig, vorgeben, mit dem Futter bisweilen abwechseln, und die Krippen oder Fress-Troge wohl reinigen, damit sie keinen Eckel bekommen, in die Lust allezeit behalten. Solche aber zu vermehren, kan man ihnen zum offtern, aus wenigste in acht und zehen Tagen einmal die Zunge mit Wein oder Salz reiben und waschen, man giebt ihnen auch Salz, davon sie lieber und mehr trincken, und dahero auch mehr und begieriger essen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Geträncke mit Mehl, Schrot oder Kleben vermengen und wohl ungerühret lautlich geben, als welches eines von den besten Mitteln guter Wartung ist. Die Ochsen, so in wärendender Mast-Zeit oft mit lautlich warmen Wasser gewaschen und abgewischt werden, nehmen bald zu, und werden fett und ansehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beste ist, also will solche auch mit der Mast-Fütterung beobachtet seyn: Solchemnach giebt man denen Ochsen des Morgens um vier Uhr eingemengt Futter von Rüben, Kraut, Möhren, Schrot, Heckerlinz, Träbern re. und wann dieses aufgefressen, noch eines dergleichen, und macht ihnen unterdessen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das raube Futter, ein Bündchen Heu oder Stroh, jedem ohngefehr so viel als einem Pferde. Um zehen Uhr giebt man ihnen ein lautliches, abgedachter maffen mit Schrot, schwarzem Mehl, Träbern oder Kleben gemengtes Geträncke, und läset sie verschmieden, darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittags, wann sie geruhet haben, giebt man ihnen wieder ein rauf Futter. Um sechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man sie ab mit gutem Heu, Haber oder Gersten-Stroh. Noche Rüben mit dem Kraute mäßen auch wohl: so gebrauchen auch einige die ordentliche Schweine-Mast, nemlich Eichel und Buch-Eckern dazu, welche sie schroten lassen, und denen Ochsen, ohn einiges anderes Futter, geben. Weil die Ochsen mit ihren scharffen Zungen, so weit sie damit reichen können, sich gerne die Haare wezlecken, und hierdurch die Fertigkeit, die in ihnen bleiben sollte, verzehren, daß sie also nothwendig dürr werden müssen, so muß man sie entweder fein kurz binden, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halses machen, daß sie sich nicht erz

reichen

reichen noch lecken können, oder aber mit ihrem eigenen Mist an denen Orten beschmieret, wo sie vermuthlich hinlangen werden, so wird ihnen die Luft oder der unnütliche Kitzel bald vergehen. Die Häute von gemästeten Ochsen sind allezeit viel dicker und besser, gelten auch mehr als die von mageren und ungemästeten. So werden die verschnittene Ochsen, wie alles andere Vieh so verschnitten ist, viel eher fett, als die unverschnittene. Die Kühe werden wie die Ochsen gemästet, nur ist zu merken, daß die Mast-Kühe nicht gemelken werden dürfen. Die Mastung der Schweine betreffend, taugen hierzu die drey-, vier- und mehr jährige am besten, denn weil sie schon tapffer gewachsen sind, und ihre geziemende Stärke haben, so nehmen sie desto besser zu, und setzen einen derben Speck; da hingegen die jüngern Schweine nicht wohl mästen, diweil sie noch ins Fleisch zu wachsen pflegen. Die Schweine-Mast ist zweyerley: Holz-Mast und Haus-Mast. Jener bedienet man sich, wann die Eichel und Buch-Eckern wohl gerathen, da sie in die Eich- und Buchen-Wälder folgenden Gestalt geschlagen werden: Man zeichnet in solchen Wäldern gewisse Plätze ab, die so viel als Stallungen bedeuten müssen, diese werden von dem Ober-Herrn, denen Unterthanen oder auch fremden Leuten um ein gewisses Mast-oder Fehm-Geld überlassen, welche alsdann die Schweine ganze Herden weis doch nach der bedingten Zahl, in die Mastung treiben, und in diese Plätze oder Stallungen vertheilen, in welchen sie auch bisweilen Tag und Nacht verbleiben müssen, bis die Eichel aufgefressen und verzehret sind. Wo dieses geschehen ist, werden die Stallungen verändert und andere Orte gemacht, wie etwan die Schäfer mit ihren Pferd-Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine läset man also in der Mast bis Nicolai, wo aber noch viel Eichel und Buch-Eckern vorhanden sind, auch wohl bis Weihnachten gehen, wo nicht die große Kälte und der tief-gewachsene Schnee den Termin kürzer macht, und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heißt. Die Haus-Mast muß man vor die Hand nehmen, wo man keine Gelegenheit zur Holz-Mast hat. Es ist aber die Haus-Mastung nicht emerley, sondern gleichwie die Länder in Früchten, Gewächsen und andern Sachen nicht überein kommen, diweil diesem jenes, jenem aber dieses mangelt, also hat sich ein jeder nach seines Landes Gewohnheit, und Wirtschaftts-verständiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beste Zeit, die Schweine zu Hause in die Mastung zu bringen und aufzustellen, ist um Michaelis, wann sie die Stoppeln belaufen haben, und von den Körnern, Gras und Wurzeln auf den Feldern fein leibig worden sind. Etliche fangen gar zeitlich an etwan um Hingsten oder Johannis, und erfüllen sie mit Kohl- und Kraut-Blättern, Bete, Mehr-Rüben-Krautig, Mohn-Blättern, Kürbissen, Erd-Appfeln und andern dergleichen Garten-Sachen, welche sie schneiden

oder stampfen, und mit Kleyen auch zuweilen mit etwas Schrot untermengen: Wann Bartholomai vorbei ist, geben sie ihnen Schrot und ein wenig Traber mit unter, und sagen, sie reichen im Sommer mit einem Scheffel Getraide weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da läset man Bohnen und Gerste, auch Roggen-Gerste, schrotten, und giebt es ihnen mit warmen Wasser gemengt, Morgens, Mittags und Abends zu fressen. Etliche lassen im Herbst die reiffen und abgefallenen Eichel auflesen, und in ein luftiges Gemach schütten; und geben sie hernach denen Schweinen vor, nebst reinem Wasser zu trinken, oder lassen die dünnen Eichel schrotten, und machen ihnen ihr Getränck damit an. Oder sie schütten den Schweinen in kaltem Wasser gepollene Erbsen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachsel-Knoten mit Schrot vermengt. Die Becker mästen mit schwarzen Mehl und guter Kleyen; die Branntwein-Brenner mit Erüüg. Man soll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot und fette Träncke geben, sondern man muß solche von Tag zu Tag bessern, so gewöhnen sie es allgemach, und werden derselben nicht überdrüssig; man muß sie auch nicht überfüttern, sondern ihnen nur auf einmahl so viel geben, als sie mit Lust aufressen mögen; eben so wenig muß man ihnen zu heiß geben, sonst ist alle Mastung umsonst und vergebens. In Frankreich hat eine gewisse Person, besage des Journal des Savans, zwey Ferkel eingestellet, und dem einen davon ein Quentlein Antimonii, oder Spieß-Glas, dem andern aber nichts gegeben, doch mit der übrigen Wartung eines so gut als das andere versehen, da denn endlich der Ausgang gewiesen, daß dasjenige, so von dem Spieß-Glas (welches eine Krafft in sich hat, das Gebälung zu reinigen), genossen hatte, weit fetter und grösser in funffzehn Tagen, als das andere worden sey. Scheinet also, daß der von einigen vorgeschlagene Vertheil, ein Schwein halb, und mit halben Unkosten fett zu machen nicht zu verwerffen sey, weil das Antimonium unter den andern Mitteln gleichfalls seinen Plas hat. Es bestehet aber selbiger darinnen: Man nehme klar gestossen und durchgeseibtes Antimonii crudi ein halbes Quint, gebe es dem Schwein drey Tage vor dem Neu-Monden ein, und lasse es also gehen, bis drey Tage nach dem Neu-Monden, so wird es dadurch wohl purgiret, und von aller bösen Feuchtigkeit gereinigt, daß mans hernach getrost aufstellen, und nach des Landes Gebrauch mästen kan. Man stellet gerne dieremischen paarweise zusammen, die von einer Zucht gefallen sind, um anderer Werde einander gewohnt haben, denn sie fressen noch eines so gerne, als wann sie alleine wären. Sonsten untererschlägt man den Stall mit Brettern also, daß sie einander nicht berühren, aber doch im Fressen sehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geschwinden Fertigkeit dienen soll. Wenn die Mast-Schweine sehr mit den Zähnen knirschen, soll es eine Anzeige seyn, daß sie die Finnen haben, also denn muß man ihnen

nen zuweilen ein wenig Erbsen in Trog schütten, davon sollen sie verzehren; noch besser ist es gethan, wenn man ihnen ein wenig Weizen-Körner ins Fressen wirft; ein mehreres hiervon siehe unter dem Wort Finnen. Die Schöpfe oder Zammel werden entweder auf guter Weide, und auf denen Roggen- oder Haber-Stoppeln, oder aber zu Hause, mit gutem Heu, Träbern, mit klein-geschmitteten Gersten-Hederling vermenget, oder Haber-Schrot gemäset und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Hederling nur mit klein-gestampften Kraut und Rüben. Die Mastung der Gänse wird unterschiedlich vorgenommen; etliche mästen sie mit guten alten, angefeuchteten oder eingepölkten, oder aber mit trockenem Haber, doch muß bey diesem letztern ihnen nichts am Trinken abgehen. Oder aber mit Weizen- und Gersten-Mehl, so mit warmen Wasser zu einem Teig, und aus diesem Nudeln gemacht, und die Gänse damit gestopft. Andere kochen jährigen Roggen, und untermenen ihn mit ein wenig Sand, und geben es ihnen kalt für, welches über die Mastung wohl mäset. Die Juden hängen ihre Mast-Gänse in einem Saek auf, doch daß der Kopf mit dem Hals und der Steiß frey bleibet, und stopfen sie mit Nudeln, welche sie aus zwey Theilen Moagen-oder Gersten-Mehl, und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Herd ein wenig harte werden lassen, und nachgehends ins Wasser, oder welches besser, in Milch werffen, daß sie durch und durch noß werden. Solcher Mahlzeiten geben sie ihnen des Tages fünf, und zwar jedesmal so viel, bis der Kröpf und Hals voll ist, lassen sie auch sonst nie, als eine halbe Viertel-Stunde, nach dem Stopfen trinken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich, nur zweymahl des Tages, weil sie nicht öfter abdäuen. Man mäset sie auch mit Schrote von allerhand geringem Getraide, geschroteten Eiheln, mit Kleyen vermengeten Träbern, Hirsen und Heide-Korn, als von welchem letztern sie insonderheit gut zunehmen sollen. Arme Leute behelfen sich mit Röhren und dergleichen, die sie klein hacken, und mit untermeneter Kleyen ihnen vorshütten. Die jungen Gänse werden geschwinder fett als die alten, und je mehr ihrer beysammen sind, desto besser schlagen sie an, denn allein wollen sie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man sie aber einstellt, müssen ihnen vorher die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß stehende Federn ausgerauffet worden seyn. Zur Capaunen-Mast brauchen einige mit Wasser oder Bier angefeuchtete weikene Kleyen; andere streuen ihnen Weizen für, und geben ihnen dabey absonderlich zu trinken; oder machen von Hirsen-Gersten- und Haber-Mehl mit warmen Wasser mittelmäßige Kügelin, und er lassen sie solche verschlingen. Die gewinste und beste Art zu mästen ist das Stopfen mit Nudeln, welche von Weizen-

Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Maagen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befördert hilfft), in Milch, Bier oder Wasser abläulich und nicht gar zu dicke gemacht, und besuchret werden müssen, damit man sie des Tages zweymahl, nemlich des Morgens und Abends stopfet. Doch muß man jedesmal vorher zu sehen, ob sie die eingenommene Mahlzeit schon verdauet haben, damit man sie nicht überstopfe, und also auf einmahl zu schanden machen möge. Je eher und besser ein Capaun abdäuet, je mehr soll man ihm geben, und je geschwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur so viel, als man meynet, das Mittel damit gestroffen zu haben; hernach besser man ihnen die Mahlzeiten nach und nach, bis man seine gewisse Masse behält, wobey sie am ersten anzuschlagen scheinen. Ob schon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden, soll man ihnen doch auch dabey in einem Geschirlein zu trinken vorsetzen. Die Trut-Hüner tractiret man in der Mastung eben wie die Capaunen: wiewohl es fast unnöthig ist, sie in die Mastung einzunickeln, weil sie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen, wo man ihnen das Futter nicht schmälert und verringert. Doch wer sie ja mästen wolte, der nehme Nudeln, weiche sie in Milch, und stopfe sie damit, gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdauung der vorher genossenen Mahlzeit, nach welcher, und nicht eher, man sie aufs neue versorgen soll. Die Enten mästen sich, oder werden absonderlich fett, wann sie auf die Stoppeln und Felder gehen, da sie Bewarten, Feld-Salat, Klee und dergleichen Kräuter finden. Man wisset auch ihrer gütlich mit angemachter Weizen-Kleyen, mit Meer-Linsen, Haber, und kleinen Brocken Brotes, und giebt ihnen davon satt und genug zu fressen. Junge Hühner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht, oder auch mit kleiner Grütze gemästet werden.

Mast: Darm, heißet das äußerste Theil der Gedärme, so bey denen Pferden zuweilen aus dem Hintern weicher, heraus fahret und vor der Nüben liegt, gemeinlich aufgeschwilt, und mit Blut unterläuffet, überhaut aber gartig und gefährlich anzusehen ist. Dieses Uebel entstehet mehrentheils aus dem Zwang oder rothen Ruhr, oder von allzuscharsen Chystrien, oder so man ungeschickt zu den Pferden greiffet, und mit Nägeln die Gedärme verletzet; Solchem abzuhelfen mache deine Hand wehl mit Baum-Del, oder mit Camillen-Del fett und warm über einer Glut, laß auch den Mast-Darm etwas erwärmen, und schiebe denselben fein gemachtam und lind wieder hinein. Ist er aber gar zu sehr geschwollen, und schwarz worden, also daß er mit den Fingern nicht mehr hinein zu bringen ist, so lege ihm warme Säcklein von Wullkraut und Beyfuß alles wehl im Wein gesortet, warm über, und wiederhole solches

ost. Oder nimmt das Pulver von Granat-Aepffel-Rinden, Gall-Aepffel, jedes drey Loth, gebrannt Hirsch = Horn zwey Loth, durre rothe Rosen eine Hand voll, mische es unter einander zu einem Pulver, und streue davon auf den ausgegangenen Mast-Darm. Oder nimmt Anis, Fenchel, jedes ein Loth, Cibisch, Bappeln, Wull = Kraut und blau Weiligen-Kraut jedes zwey Hande voll, setze es zusammen in einem Topff Wasser zum Feuer, und lasse es den dritten Theil einjeden, hernach tuncke einen Schwamm in die Bruehe und lege ihn ost warm über den Mast-Darm, bis er wieder eingehet; wann er wieder erweicht ist, kan man ihn, wie obgedacht, mit den Fingern sittram hinein heissen, und in folgendes Decodum einen Schwamm tuncken, und solchen ebenmäßig ost warm überlegen, wie zuvor: Nimmt Cypressen = Nüßlein, wilde Granat-Aepffel-Blüthe, jedes ein Loth, Sumpfnach drey Loth, Eichen-Laub drey Hande voll, Granat-Rinden und Heidelbeer, jedes zwey Loth, Gall-Aepffel ein Loth, durre Rosen zwey Hande voll, rothen oder sauren Wein, so viel genug ist, mische und siede es wohl unter einander. Ist aber der Darm nicht dick, noch hoch aufgeschwollen, so wasche ihn wohl erstlich mit einem warmen zusammenziehenden Wein, streue hernach folgendes Pulver darauf: Bleiweiß, Gall-Aepffel, jedes vier Loth, und Mann ein Loth, pulverisirt und unter einander gemischt; und hilf ihm alsdann mit der Hand fein gemächlich hinein. So aber der Mast-Darm schwieret, soll man ihm Scabiosen-Kraut, in Wasser gesotten, aufbinden, und dann zwey Hande voll Fünffinger-Kraut, zwey Knoblauchs-Häupter, und ein halb Pfund Baum-Öel unter einander mischen, und dem Pferde auf einmahl ein-gießen.

Mast-Federn, werden diejenigen kleinen kurzen und fetten Federn genennet, so auf einem Flecken beyammen am Ende des Rück-Grads hinten über dem Steiß einer Gans sich befinden, welche man allermest bey denjenigen auszurupffen pfeget, so da auf die Mast gestellet werden sollen, daher sie eben diese Benennung bekommen haben mögen.

Mastich-Kraut, siehe Ambeer-Kraut. *Masticadour*, ist eine gewisse Art von Gebissen in Reit = Ställen, welches mit einem Haupt-Gestelle und Zügel versehen ist, und darzu dienet, daß ein Pferd schäumet und sich den Mund frisch hält. Es bestehet solches aus einem Drat oder Eisen, woran runde Kugeln, und an dessen dritten Theil halb oval gemachte Ringe von ungleicher Größe sind.

Mastix = Baum, ist ein immer grüner Baum, welcher in Italien, Spanien und andern warmen Ländern häufig wächst, bey uns aber allein in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Er hat eine rothli-

che und zähe Rinde, dicke hangende und wieder nach der Erde wachsende Aeste, lantzge, fette, dunkel = grüne, und in der Mitte mit einer rothlichen Wex unterschiedene Blätter, deren immer acht an einem Zweige stehen, trägt runde, rothe, Trauben-weise an einander hängende Beerlein, nebst diesen aber noch krumme, breite oder flache Hornlein, mit einer hellen Feuchtigkeit angefüllet, daraus endlich, wie aus denen Bläslein, so sich auf denen Blättern der Rüktern befinden, liegende Rückert erwachsen. Die Blätter haben einen starken und dem Haart widerwärtigen Geruch. In der Insel Chios im Archipelago, in Candia und andern dastigen Gegenden bringet dieser Baum den bekantten Mastix, welcher ein Harz ist, so entweder von selbst aus ihnen heraus schmelzet oder durch Risung der Aeste gewonnen wird; In Italien und Spanien geschiebet es zwar auch, doch viel sparsamer. Bey uns aber zeuget er gar kein Harz. Das Holz dieses Baumes ist eines harzigen Geruchs und anziehenden Geschmacks: Wird mit Wein oder Wasser abgessotten, als eine gute Regen-Haupt- und Nieren = Stärkung gartrunken, und als ein besonderes Mittel wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse, in gleichen wider die Gicht und das Podagra gerühmet. Man brauchet auch das Holz zu Zahnstochern, welche die Zähne und das Zahn-Fleisch in gutem Stand erhalten sollen. Er will gute, mit etwas Sand vermischte, und mit ein wenig altem Pferde-Mist gedüngte Erde, und einen warmen, lüfftigen, und von denen Nord-Winden unbelästigten Stand haben, auch zuweilen, jedoch nicht überflüssig, besprenget seyn. Weil er weder Regen noch Schnee, noch einige Kälte vertragen kan, muß er zeitlich in das Gewächs-Haus beygesetzt, und bisweilen mit laulichem Regen-Wasser begossen werden. Er ist durch Einlegung der unten am Stamm befindlichen Besenköpflinge, in gleichen durch abgebrochene Zweiglein leichtlich fortzupflanzen.

Mastix-Kraut, siehe Ambeer-Kraut.

Mast-Vieh, wird mit einem Wort alles dasjenige Vieh genennet, so man bey einer Haus- und Land-Wirtschaft an Ochsen, Kühen, Schweinen, Schorsen, Gänzen, Enten, Hünern, Capaunen etc. auf die Mastung zu stellen, und fett zu machen pfeget. Wie solches müsse beschaffen, und wärend der Mastzeit gefüttert und gewartet seyn, ist oben unter dem Wort Mast, Mastung bereits angeführt zu finden.

Mastung, siehe Mast.

Matticaria, siehe Mutter-Kraut.

Matris, heißet bey denen Gewächsen so viel, als das Herz oder der Kern.

Matte, siehe Wiese.

Matten, Daacken oder Decken, sind aus einer gewissen Art Schilff oder Rohr, inglei-

chen aus groben wellenen Garn zusammengeflochtene, durchschlagene oder gewirkte Unterbreit-Decken, von unterschiedener Güte und Breite, ein- oder mehrfarbig, abgedelt und ungedelt, die man in Stuben und Kammern auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, um selbigen sauber und rein zu halten, daher sie auch Stuben- oder Kammer-Matten heißen; diejenigen aber, so etwas kleiner oder kürzer, und vor die Stuben-Thüren gebreitet werden, nennet man absonderlich Faul-Matten; Noch anderer Art sind die sogenannten Gang-Matten, die von baumwollenen Zeuge, auch wohl von gewirnter Seide und dergleichen verfertigt, und an statt der Betten an Pfähle ausgespannet, in der Schwelge hangend, meistens zu Schiffe gebrauchet werden. Nicht weniger bedienen sich solcher die Einwohner in America und andern hispanischen Ländern, darinnen zu schlafen, um für dem giftigen Ungeziefer und Thieren sicher zu seyn. Noch einer andern Sorte bedienen sich die Kaufleute, um ihre Güter zu einballiren, sie sind von Bast geflochten, werden unterschieden in enckelte und doppelte, kommen häufig aus Lissand und Moscau, und werden bey hundert verkauft.

Matten-Blume, siehe Schmalz-Blume.

Matten-Flachs, oder auch **Wiesen-Wolle**, ist ein rundes Binse-Gewächs, so oben weisse zarte Wolle, wie etwa Baum-Wolle, trägt, darinnen die Blume und Saame bey einander, und wuchet sich fast wie Baum-Wolle frimmen lassen. Vor Zeiten füllten die armen Leute dergleichen statt der Federn in die Betten. Nächst diesem ist noch eine andere Art, die auch Ruhr-Kraut, weil es vor die rotze Ruhr gebrauchet, und davon getruncken wird, ingleichen wilde Rhein-Blume heißet, weil es dieser gleichet. Es hat aber größere Blätter als der erstbeschriebene Matten-Flachs, auch deren weit mehrere, ist ganz aschenfarb, blühet grau-gelb im Brach- und Heu-Monat, welche Blume wie andere wollige Blumen verfliehet, hat eine saigte Wurzel, und wächst in sandigem Boden.

Matten-Kümmel, ingleichen **Matten-Weg**, nennet man auch den Speise-Kümmel, daher siehe Kümmel.

Mattier, Vierer oder Vierling, ist eine in Nieder-Sachsen gebräuchliche Münse, welche vier Pfennige gilt, und deren zwey und siebenzig einen Thaler ausmachen.

Mattigkeit der Bienen, hat zweyerlen Ursachen. Sie rühret entweder daher, daß man sie zu rechter Zeit, sonderlich wann es gegen das Frühjahr zu gehet, nicht speiset, also daß sie oft, wann man sie den ganzen Winter durch gut erhalten, erst um die Fasten, da sie arbeiten sollen, matt werden, nicht fressen, und auch nicht ausfliegen: Denen mag man in kleinen von Rohr- oder Hollunder-Holz gemachten

Kümmeln warmes Honig, darunter Fenchel-Wasser oder Pulver von rothen Rosen gemischt ist, also fürachen: Man leat den Stock gemächlich auf die Seite nieder, und sticket allezeit zwischen zwey Kladen oder Kuchen ein solches Kümmeln mit Honig; gehen sie an die Speise, so continuiret man damit so lange, bis sie ihre ordentliche Kost wieder annehmen, aldem hat es keine Gefahr mit ihnen. Oder man nimmet letztgemeldetes Honig, zerreibet es wohl mit Fenchel-Wasser, und besprennet ihnen das Gewürck und etliche Kladen damit. Vornehmlich aber dienet es wohl wider die Mattigkeit als andere Zufälle der Bienen das hie vorn beschriebene Bienen-Pulver. Oder sie kommt auch bisweilen daher, wann ein kalter und freitzer Wind oder Regen die Bienen niederwirfft, da sie denn liegen, als wären sie todt. Diese, wann sie nur nicht ins Wasser gefallen, ob sie gleich über Nacht liegen bleiben, falls sie nur des andern Tages von einem warmen Sonnenschein wieder erquicket werden, erholen sich von ihrer Mattigkeit, trocken sich an der Sonne, und fliegen wieder zu ihrem Stock.

Matz, **Matz-Käse**, siehe Quark.

Maucke, ist eine kleine Geschwulst, welche sich an denen Hüften der Pferde unter den langen Haaren zwischen denen Fesseln setzet, endlich aufbricht, und gründigt wird, auch wenn sie allzu lange währet, verursacht, daß der Huf abgehet. Solche zu verreiben, soll man Vitriol in Brunnen-Wasser kochen lassen, und den Schaden um den andern Tag damit auswachen, hernach aber mit folgender Salbe schmieren: Büchsen-Pulver, grauen Schwefel, beydes ein Loth, Grünspan und Silber-Grätte, jedes anderthalb Loth, und alles Schmeer ein halb Pfund, unter einander zergehen lassen und zur Salbe gemacht. Ein anderes auch bewährtes Mittel dafür ist dieses: Man breime die Stäte der Maucken behutsam mit heißem Eisen, ricke sie hernach mit einer Flete, und lege heiße Brosamen von Roggen-Brote mit Sals darauf, lasse es also vier und zwanzig Stunden liegen, und streue sodann Grünspan, oder zu Pulver geklopfene Lindene Kohlen darein; oder nimme Seifen, Pech, weiß Hars und Menschen-Koth, jedes gleich viel, mische es heiß unter einander, und schlage es dem Pferd also warm über: wenn es denn kalt werden, so nimme es wieder herab, und salbe den Ort mit unter einander gemengtem Honig und Baum-Del, bis das Haar wächst. Oder: Nimme Mastix, Maun, Grünspan, Werrauch, Terpentin, jedes ein Loth, und ein Messel Honig, mische es unter einander, mache über einem gelinden Kohl-Feuer eine Salbe daraus, und schmiere die Maucke damit. Wenn man die Maucken täglich mit dem Wasser, worinnen Granat-Aepffel-Rinden, Gall-Aepffel und Vitriol gekochet worden, wäschet, und streuet hernach das Pulver von calcinirten

Hirsch = Weinen, oder das Caput mortuum roth, und endlich schwarz, haben einen an-Vitrioli darauf, so vergehen sie ebenfalls: getreulich Wein = säuerlichen Geschmack, wer-Oder, man sreiche, nachdem die Maucken ge-den aber nicht auf einmahl, sondern nachliche man mit erigedachtem Wasser gewa- und nach, vom August = Monat bis in den-schen, und wieder trocken werden, mit einer October oder Wein = Monat reif. Wenn Feder Schwefel = Balsam darcin. Oder, ro-man sie des Morgens nüchtern ohne andere siet Zwiebeln im Schmeer, bindet es also Speisen genießet, selche aber vorher in tri-beiß über, und lassets drey Tage darauf lie-schem Wasser abgepület hat, so öffnen sie gen. Oder, nehmet sechs Loth Schwefel, den Leib; verstopfen aber denselben, wenn sie drey Loth Vitriol, stoffet jedes besonders zu noch roth, mithin auch noch nicht vollkommen Pulver, nehmet alsdann ein Pfund Schwein-reif sind, welches auch die getreuesten Maul-Schmeer, zerlassets, und gießets auf ein kalt beere thun. Sie lösen den Durst, kühlen Wasser, thut darzu drey Loth Lohr = Del, sechs die hitzige Leber, geben eine gute Labung in Loth geschoffenen Canarien = Zucker, und vier Fiebern, und machen Lust zum Essen, sollen oder fünf Löffel voll Honig, Wachs so viel aber nicht übermäßig, auch nicht neben andern als ein Hüner = En, rührets unter einander, Speisen genossen werden, weil sie den Ma-gen beschwären, und leicht eine Verderbniß und schmierets damit. Solchen Pferden soll man täglich vom Antimonio crudo zu fressen anrichten. Man pflegt sie, wenn sie beyna-he geben, als welches auch inwendig den Fluß he reiß, in Zucker einzumachen, aus denen abführet. als welches auch inwendig den Fluß abführet.

Maucke, ist ein kleines Unaezieser, grüner Farbe, subtiler als ein Erd = Floh, der-gleichen sich gerne an Rosen = Sträuchern, Artischocken und andern Garten = Gewächsen anlegen, und in großer Menge bey lang an-haltender Dürre, als bey welcher Bitterung sie insonderheit wachsen und zum Vorschein kommen, gefunden werden. Man kan sie mit Eßig, Senff, oder ungelöschtem Kalch = Wasser vertreiben, oder, welches wohl das sicherste Mittel, sie mit einem scharffen Bürst-lein gemach abkräzen, und also vertilgen.

Mauer = Kraut, siehe Glas = Kraut.

Mauer = Pfeffer, wächst auf Mauern und Dächern, wie der Stein = Pfeffer. Es sind dreyerley Arten. Der gemeine wächst mit hohen Stengeln und röthlichen Blumen. Der kleine hat niedrige Stengel und weisse Blumen. Die dritte Art heisset eigentlich Mauer = Pfeffer, hat noch kürzere Stengel, scharff = schmeckende Blättergen und gelbe Blümen. Der Saft kület, dienet vor ro-the Augen und Kopff = Weh in hitzigen Fie-bern. Das gekochte Wasser hilft vor den Scharbock. Dieses Gewächse hält auch die Förste auf den Dächern zusammen.

Maul, wird derjenige Theil des Kopffes genennet, dadurch ein Thier seine Nah-rung zu sich nimmt. Unter den vierfüßigen Thieren giebt sonderlich das Ochsen = Maul ein noch ziemlich gutes Essen, zumahl wenn es abgekocht, kalt mit Baum = Del, Eßig und Zwiebeln eingeschnitten wird: nur will es einen guten Magen haben, der stark ver-dauet.

Maul, siehe Maul = Esel.

Maulbeer, ist eine kleine Frucht, welche auf dem Maulbeer = Baume wächst. Sie ist länglicht runder Gestalt, in der Größe einer kleinen Pfauwe, und bestehet aus vielen klei-nen, an einem Stock umher dicht an einan-der sitzenden safftigen Beerlein. Der Farbe nach unterscheiden sie sich in schwarze und weisse. Jene sind anfänglich grün, hernach

Maulbeer = Baum
 und endlich schwarz, haben einen an-geraden aber nicht auf einmahl, sondern nachdem die getreuesten Maul-Schmeer, zerlassets, und gießets auf ein kalt beere thun. Sie lösen den Durst, kühlen Wasser, thut darzu drey Loth Lohr = Del, sechs die hitzige Leber, geben eine gute Labung in Loth geschoffenen Canarien = Zucker, und vier Fiebern, und machen Lust zum Essen, sollen aber nicht übermäßig, auch nicht neben andern Speisen genossen werden, weil sie den Ma-gen beschwären, und leicht eine Verderbniß anrichten. Man pflegt sie, wenn sie beyna-he reiß, in Zucker einzumachen, aus denen ganz reissen Beeren aber einen Saft zu he-den, mit welchem man nicht nur Eßig, Wein und anderes roth färben, sondern auch aller-hand Mund = und Hals = Beschwerden curiren kan. Ingleichen Abends und Mor-gens drey bis vier Loth unter den Brand gemischt, heilet das Geschwür an der Le-ber. Der weissen Maulbeere sind dreyerley Arten, gelblicht = weisse, röthliche und graue, oder mit schwarzen Pünctlein besprenget, kleiner als die schwarzen, süß von Geschmack, aber ungesund, daher sie auch wenig geacht- tet werden. Allein Hüner, Schweine und Hunde fressen sie gerne. Und der Roth da-von soll Maulbeer = Baum = Pflanzken, wenn er in die Erde gescharret wird, herfürbringen, wenigstens aber ist er eine vortreffliche Dün-gung der weissen Maulbeer = Bäume, und giebt ihnen ein vortreffliches Laub. Ja eben zur Anpflanzung der weissen Maulbeer = Bäu-me, so der Grund des Seiden = Baues ist, schi-der sich am besten der Same oder die in weiß- sen Maulbeeren befindliche Körner, davon die schwärzlichen die meisten haben, welche, nach- dem sie reiß, auf Lächer geschüttelt, rein gehalten, darauf etwas abgetrocknet, hier- nächst auf ein Bret geleger, und vier bis fünf Tage weiter in der Luft getrocknet werden müssen. Doch den weitem Unter- richt giebt der folgende Artikel. Man kan aber auch die Beeren mit subtiler Erde und dreyjähriger klarem Mist vermengen, und sie in feuchtes Erdreich legen, mit trockner Erde aber überstreuen, nicht viel begießen, sondern anfänglich mit Stroh vor Hise und Nässe bedecken. Oder man reidet die Bee- ren in wollene und härte Stricke, und legt sie in ordentliche Furchen, und überstreuet sie mit reiner Erde, da sie denn Stauden = weise aufgehen.

Maulbeer = Baum, ist zweyerley, schwarz oder weiß. Der schwarze Maulbeer = Baum schlägt seine Wurzel nicht tief, sondern breitet sie nur in der Fläche aus, gleich dem Apffel = Baum: sein Stamm wird ziemlich dick, ist gemeiniglich krumm, und treibet seine

Neste mehr in die Breite als die Höhe; seine Blätter sind groß, breit, ründlich, rauh, hart und dunkelgrüner Farbe; an stat der Blütze zeigt er im May ein arünes wölich-tes Büschlein, aus welchem die nächst vorher beschriebene Frucht erwächset. Der weiße Maulbeer-Baum ist dem schwarzen bey nahe gleich, außer, daß er eine weißere Rinde, und lüde lüchtgrüne Blätter, auch kleinere und anders geformte Früchte hat, wovon bereits im vorhergehenden Artikel Meldung geschehen. Das Laub von denen Maulbeer-Bäumen ist die ordentliche Speise der Seiden-Würmer, weil aber die Blätter von dem schwarzen Maulbeer-Baum grobe, starke und schwere Seide, hingegen die von dem weißen zarte und süßliche Seide machen, als sind diese weit beliebter, jedoch nur an denen Orten, wo Seiden-Würme gehalten, und die vor ein Land höchst nützliche Seiden-Fabrikation getrieben werden. Und ob man wohl die Seiden-Würme an vielen Orten von dem schwarzen Maulbeer-Baums-Blättern alleine unterhält, so ist es doch, wo man neue Bäume vor die Seiden-Würmer zeugen muß, allweg besser und rathsammer, weiße Maulbeer-Bäume zu pflanzen, denn sie wachsen leichter, und in zwey Jahren mehr als die schwarzen in fünften oder sechsten; so schlagen auch die weißen um ein paar Wochen eher aus als die schwarzen, und sind dabey auch dienlicher, die Seiden-Arbeit eher anzufangen, und solche vor der großen einfallenden Hitze zu Ende zu bringen. Und endlich bringet denen weißen das Abschneiden und Benehmen des Laubes keinen Schaden, dahingegen die schwarzen solches schwerlich leiden wollen, und ihre Fruchtbarkeit, wo nicht gar darüber verlieren, doch wenigstens sehr verringern; zu geschweigen, daß in der Haushaltung die Blätter des weißen Maulbeer-Baumes zu Fütterung und Mastung des Viehes überbrühet und mit Kleinen vermengt, sehr wohl dienen. Die Maulbeer-Bäume schlagen nicht eher aus, als bis keine Kälte mehr zu besorgen ist. Sie erfordern einen guten, mehr sandig- als leimigen Grund, und wachsen gerne nahe an Gebäuden, so wohl Schutz und Schirm vor Winden und Ungewitter zu finden, als auch, weil ihnen der kaltsichte Grund nicht zuwider ist. Die Vermehrung derselben geschieht auf verschiedene Art: 1) Durch den Saamen, welcher aus den weißen oder schwarzen reiffen Maulbeeren gesammelt, und im Frühling im wachsenden Menden in ein lockeres, sandiges Erdreich gesät und fleißig begossen, auch die Pflanzen, wenn sie aufgegangen, vom Unkraut gereinigt, und zu behöriger Zeit versetet werden müssen. Die Maulbeere haben nicht alle Saamen oder Körner, darum muß man dieselben nehmen, die vollkommen reiff und zeitig sind, und im Wasser zu Boden sinken. Man soll dabey den Baum sachte schütteln, damit nur die vollkommen reiffen auf leimene unter dem Baum

gebreitete Tücher herabfallen, und dieses aus zweyen Ursachen, erstlich daß kein Sand oder Staub darunter konime, und zum andern, daß die Körner durch das Ausdören reiffer, und so viel möglich nicht gedrückt werden, denn man legt sie in den Tüchern auf einen Boden, und läßt sie alda fünf oder sechs Tage stehen, rühret sie auch, wenn sie dick auf einander liegen, alle Tage einmahl auf, damit sie nicht etwan erzhigen, und denn anheben zu faulen. Nach diesem legt man sie ins Wasser, daraus sie in ein sauberes Leinwand-Säcklein, oder aber in ein härenes Sieb gethan, und mit den Händen, damit die Körner sich abledigen, durch einander gerieben werden, und dieses thut man in frischem Wasser und einem andern Säcklein zum zweyten mahl also. Hernach werden sie in ein Faß Wasser geleyet, und die zu Boden fallende Körner davon abgefondert, die über sich in die Höhe schwimmende aber, als unnütze weggeworffen. Die guten leat man nicht länger als eine Stunde an die Sonne, nur bis sie trocken werden, rühret sie bisweilen mit der Hand, und so bald sie trocken worden, hebt man sie auf an einem temperirten Ort bis zur Saat. Wer weiße Maulbeer-Bäume der Seiden-Würme halber ziehen will, kan den Saamen von den großen Garten-Maulbeeren sammeln, und solche ansäen, hernachmals aber auf die jungen Bäumlein weiße Maulbeer-Zweiglein pstopffen. Beym Versetzen der Pfanz-Bäume, welches im Herbst oder Frühling vorgenommen wird, muß man keine Wurzeln zerreißen, die Löcher dazu aber lange vorher ziemlich weit und tief ausgraben, und den Grund wieder mit guter Erde auffüllen, so mögen die Wurzeln desto tiefer eingreifen und sich im Grunde befestigen. Die ersten Jahre ihrer Umfegung müssen sie bey warmer und trockener Zeit täglich zweymahl begossen, auch an Pfähle angeheftet seyn, daß sie die Winds-Stöße nicht verrücken, krümmen oder gar brechen mögen. Wo Vieh darzu kan, mag man sie mit Dornen umwinden. 2) Eine andere Art, die Maulbeer-Bäume fortzupflanzen geschieht, durch Einlegen oder Steckung der bey den Wurzeln austreibenden Neben-Schößlinge, welche man fein sanfft, daß sie nicht brechen, in die zu solchem Ende in die Erde gemachte Gruben dergestalt einlegt, daß allein zwey Trag-Augen und Knospe heraus blicken, und, damit sie nicht unvorsichtig zertreten werden, einen Stecken darzu steckt, woran man hernach die über sich austreibenden Zweiglein fein sauberlich anbindet. Hierbey darf man sonderlich das Begießen nicht sparen, die Aufetzung und das Eingreifen der Wurzeln damit zu befördern. Von dem Stamme werden sie nicht eher abgelöset, als bis man das andere Jahr versichert ist, daß sie eigene Wurzeln getrieben haben, deswegen man wohl die Erde gemächlich entblößen und Kundschaft davon einziehen kan; am besten

fen ist, man läßt sie gar zwey Jahr bey dem Mutter-Stamme bleiben, denn weiter nicht zu besorgen, daß sie demselben mit allzu vieler Entziehung des Saftes schaden sollten, indem sie nunmehr ihre eigene Wurzeln haben, und dadurch den Saft aus der Erde ohne Entgeld oder Nachtheil der Mutter an sich ziehen können. 3) Man kan auch einen oder mehr schöne Zweige durch Töpfe, so in der Mitten ein Loch haben, oder aus zweyen Stücken zusammen gefeset sind, und Spalt-Töpfe genennet werden, ziehen, die Zweige, so weit sie in dem Topf mit Erde bedekt werden, ein wenig an der äußeren Rinde schälen, die Töpfe selbst aber mit Erde anfüllen, und damit sie nicht beweget werden können, an dem Baum oder einem beygeschlagenen Pfahl feste machen, so werden diese Zweige in den Geschirren Wurzel schlagen, daß sie hernach leichtlich verseset werden mögen. Nicht weniger können sie auch 4) durch das Ablaciren auf einen nahe stehenden Wildling abgezogen, eingelegt, verbunden und also vermehret werden. 5) Endlich kan man sie auch, sonderlich die weissen, auf die schwarzen Maulbeer-Bäume oculiren, oder auf andere Arten pflößen, worbey noch zu merken, daß man so wohl die Auaen als Pfropf-Reiser nicht von jungen, sondern von alten fruchtbaren Bäumen, die das schönste Laub haben, auch nicht inwendig zwischen den dicken Aesten und Zweigen, sondern am äußersten und obersten Theil des Baums gegen Morgen oder Mittag nehmen und abbrechen sollte. Wenn ein Maulbeer-Baum nicht raugen will, soll man ihn ganz abtuzen, so schlägt er von neuem wieder aus, und bringet wieder Frucht; wenn er aber schier halb verdorben ist, soll man ihn nächst dem Boden abhauen, so treibet er wieder junge Schösser, die kan man mit Erde bedecken und einwurzeln lassen, oder gleich denen Weinreben setzen. Die Blätter dieses Baums, sonderlich des weissen sollen sehr gut wider giftiger Thiere Bisse seyn, und die an der Sonne getrocknete und pulverisirte Rinde von der Wurzel, mit rothem Wein eingenommen, alle Bauchflüsse stillen, dergleichen Wirkung auch die unreifen gedörren und pulverisirten Beere haben. Dieser ihr Holz aber bekommt keine Würmer, und kein giftig Thier oder Raupe nahet sich an ihn. Wie man aus der Rinde des weissen Maulbeer-Baums Flachs zu grober, mittler und subtiler Leinwand erzielen könne, lehret der Erfinder Olivier de Serres in seinem Theatre d'Agriculture L. 6. c. 16 folgender Gestalt: Weil der weissen Maulbeer-Bäume vornehmster Zweck ist, die Seiden-Würme, um der Seiden halber, zu ernähren, und deswegen ohne dis nothwendig ist, die Bäume auszunutzen, zu stämmeln und die höchsten Aeste abzunehmen; als werden hierzu die jungen Triebe und Schösslinge, die nach solcher Stämmelung erwachsen, vornehmlich erwehlet, und im Schneiden drey Sorten gemacht, also: daß die klei-

nen Zweig-Triebe besonders, und dem die mittelmäßigen und starcken grossen Aeste, jede Sorte auch besonders in Büschel gebunden; hierauf und so bald man mit Auszung der Bäume fertig, ehe noch der Saft vertrocknet, obüberzüglich die Schalen abgestreiffet, ihren Sorten nach wieder Bündweis zusammen gehalten, und in ein Wasser, es sey trübe oder klar, wie mans haben kan, drey oder vier Tage (mehr oder weniger, nachdem die Rinden grob oder subtil sind) eingeröstet, und mit Steinen beschweret werden. Wenn sie genug geröstet, wovon man die Probe wie an dem Flachs und Hanff nehmen kan, werden sie auf den Abend, nach Untergang der Sonnen, aus dem Wasser genommen, aufgehunden, auf Wiesen, Ängern oder wohin man Gelegenheit hat, ausgebreitet, und die Nacht über liegen gelassen, damit sie den Nacht- und Morgen-Thau in sich ziehen mögen; frühe morgens aber, ehe noch die Sonne darauf scheinen kan, häuffet man sie wieder zusammen, und bringet sie erst auf den Abend nach der Sonnen Untergang wieder auf die Wiesen, breitet sie aus wie zuvor, und dieses continueret man zehen oder zwölf Tage, bis man merket, daß sie zu der Flachs-Arbeit tauglich sind, welches man erfahren kan, wenn man von jedem Theil ein Händlein voll dörrt und brecht, und das, was zeitig ist, weznimmt, das noch unreiffe aber also liegen, und bis zu rechter Zeitigung über Nacht an der Luft verbleiben läßt: endlich läßt man die Rinden oder Schalen dörrn, klopfen, und wenn dadurch die holsigte Materie davon gefallen, der weiche und subtile Flachs aber übergeblieben, solchen brechen, hegeln, wie den ordentlichen Flachs oder Hanff zu richten, und zum Spinnen und Wircken bequem machen. Der weisse Maulbeer-Baum wächst, wo Linden und Weinstöcke wachsen, und wenn man ihm nur sein Laub zeitig nimmt, so erfriert er nicht leicht in dem härtesten Winter. Er kan an denen breiten Straßen, in denen Dörffern, in Fuhr-Straßen, doch wenigstens 18 Ellen von einander Aileen-weis, ferner auf die Kirch-Hofe, und endlich auch Ständen-weis, wie die Stachelbeere, und zwar auf diese letzte Art in kürzer Zeit angepflanzt werden. Der vielfache Nutzen dieses Baumes, der in diesem und vorigem Artikel angezeigt, sollte nebst denen vielen gemachten Proben alle Land-Wirte dazu bewegen, das Vorurtheil, als ob sie bey uns nicht fortkämen, abzulegen, und diesen anstatt anderer Bäume anzupflanzen. Ergiebt auch hiernechst, wenn er alt genug, ein schönes festes Nutz- und ein hartes Brennholz. Man kan auch seine Blätter zum Seiden-Bau durch Pfropf-Reiser aus Italien und Frankreich verbessern. Denn auf die Schönheit seiner Blätter kommt die Schönheit der Seide an. Es sind viele Proben schon damit gemacht, und eine große Menge Schriften geben davon mehr Nach-

richt

richt. Eine der besten ist, die neue Seiden-Manufactur, so zu Leipzig bey Winklern 1691. heraus gekommen.

Maulbeer = Feigen, werden die Feigen von dem niedrigen Feigen-Baum genennet. Siehe Feigen-Baum.

Maul = Esel, Maul = Thier, Maul, ist ein Last = Thier, so entweder von einem Esel = Hengst und einem Mutter = Pferd oder von einer Eselin und Pferde = Hengst gefal- len, und zum Tragen und Ziehen gebraucht wird; dieweil, welches das merkwür- digste, dieses Thier nicht vernünftig, sein Geschlecht fortzusetzen, davon bey dem Ulyse Advanco angeführet zu finden, des- halben es vor ein Wunder zu halten, wenn dergleichen sich etwa auch an einem Orte zutragen solte. Die man von einem grossen Müller = Esel und einer Stutten erzelet, sind die besten und stärksten, haben von der Mutter die Grösse, und von dem Va- ter die Ohren, den Schwanz, die Stim- me im Schreyen, das Kreuz auf dem Rücken, tragen den Hals gegen der Erde ge- bückt, und haben wie der Esel 36 Zähne, sehen aber übrigens einem Pferde ähnlicher. Die Esel = Hengste, so man zum Belegen brauchen will, sind die schönsten, welche licht-bräuner Farbe mit weissen Mäulern. Die allerhöflichsten aber sind die schwarzen mit gleichfalls schwarzen Bäuchen und einer schwarzlichten Zunge, von welchen ben- den Sorten die besten Maulthiere zu fallen pflegen; nicht weniger soll das Mutter = Pferd groß vom Leibe, stark von Knochen, schön von Statur, und nicht gar zu alt seyn. Diejenigen, die von einer Eselin und von einem Pferde fallen, und beson- ders Hinn genennet werden, bleiben etwas kleiner, weil sie nicht so viel Maß im Mutter = Leibe haben, als die von einer Stutte herkommen. Weil man das Mut- ter = Pferd, so mit einem Esel soll belegt werden, gerne recht groß nimmt, so muß man dem Esel = Hengst, welcher niedriger Statur ist, einen Vortheil zu geben; die Stutte et- was tiefer stehen, den Esel aber etwas höher heran gehen lassen. Wenn man gerne wohl- feil dazu kommen, und seine eigene gute Stutten besser brauchen wolte, darf man nur Bauren = Stutten damit belegen, und ihnen hernach das Füllen um die Gebühr ab- kaufen lassen: Man thut dieses auch deswe- gen desto mehr, weil das Mutter = Pferd, so von einem Esel besprungen worden, hernach gar selten mehr von Pferden trüchtig werden wird. Zum Belegen einer Eselin kan man leicht einen mittelmäßigen Hengst bekommen, wiewohl die davon gefallenen Füllen nicht be- sonders äkimirer werden. Zur Beleg = Zeit nimmt man gemeinlich das Mittel des Marsen, damit die Füllen das folgende Jahr zu einer bequemen Zeit fallen, nemlich wenn das junge Gras dergestalt hervorgewachsen, daß es die Mutter und das Füllen mit gemessen kan. Man läßt dabey einen Esel zum Besprungen der

Stutten, weil er sich mehr als ein Hengst anareißt, länger nicht als bis ins zehende Jahr gelten. Die Füllen saugen nicht über se ne oder sieben Monat, und entwöhnen sich selbst, werden auch von den Müttern schwer- lich länger zugelassen. So bald ein Maul = Esel das dritte Jahr seines Alters erreicht, kan man sehen, wie hoch er wird, denn wenn man die Länge eines Fusses mit einem Faden doppelt misset, so findet man seine völlige Höhe. Wenn sie sich gerne beschlagen, satt- len und zäumen lassen, auch nicht schon noch stätig sind, so werden sie in höhern Werth gehalten, als die, so diese Tugenden nicht an sich haben. Mit den jungen Maul = Eseln muß ein Maul = Thier = Wärter grosse Gedult haben, ansehehen nicht leicht ein ungeborsa- mers Thier, als sie sind, und wer was mit ihnen anrichten will, der muß den Hunger zu Hülfe nehmen, ihre widerspenstige Art zu bändigen und zu zähren. Die zum Reiten gebraucht werden sollen, schießt man eher nicht, als wenn sie drey Jahr alt sind, auf die Schule, da werden sie mit Seilen ge- spannt, und einen Zelt zu gehen angewiesen; kan man sie aber ungespannt dahin bringen, ist es desto besser. In eben diesem Alter wer- den sie auch Last zu tragen und andere Arbei- ten zu thun angewöhnet, müssen aber damit nicht auf einmahl hart angegriffen, sondern solche soll nach und nach vermehret, und die rechte Maasse darinnen gehalten werden, damit sie bey Kräftten und guter Luft ver- bleiben, und desto länger dauern mögen. Am gewöhnlichsten wird ihre Last, so sie tra- gen können, auf 3 Centner gerechnet. Wegen ihres sanften Ganges und gewissen Drit- tes sind sie an gebirgigen Orten, insonder- heit gut zum Reiten und Last = Tragen zu ge- brauchen, wiewohl sie auch von einigen al- lein vor Last = Wagen, wie in Spanien vor Kutschen gespannt werden. Weil sie sehr rüchisch sind und gerne um sich beißen, pflegt man ihnen gemeinlich einen Maul = oder Beiß = Korb vorzuhängen. Wenn ein Maul = Thier schwer Athem holet, so ist das ge- wöhnlichste Mittel ihm das Blut zu lassen, welches noch besser, ein gemessenes Köffel Wein, in welches Del und Weyranch, jedes eines Loths schwer gethan werden, ihm ein- zuschütten. Wider das Reissen im Leib soll man ihnen grünen Kohl zu essen geben. So ein Maul = Esel abnimmt, blode und mager wird, oder auch den Husten oder Bauchwehe be- kommt, soll man denselben ein Loth gestoffe- nen Schwefel, ein Quinlein gestoffene Mar- rhen, und ein rohes Ey, durch einander in Wein gemischt, warm eingieffen. Wenn aber ein Maul = Esel sich sehr ermüdet und erhisset hat, pfleget man ihm einen Eimatz von Schmalz und Wein zu machen, und warm zu geben. Ihre übrigen Mängel und Kran- cheiten haben sie so wohl als deren Curen mit denen Pferden gemein.

Maul = Korb, siehe Beiß = Korb.

Maul = Thier, siehe Maul = Esel.

Maul =

Maulwurff, ist ein kleines aber hochst schädlich thier, in der Größe einer Ratte, welche eine spitze Schnauze, wie einen Saug-Rüssel, kleine Augen, kurze Füße, daran breite Voten, und einen mit schwarzen zarten und wie Sammet anzugreifenden Haaren besetzten Balg, auch ein sehr scharfes Geheer hat. Er hat seinen Aufenthalt unter der Erden, welche er mit seinen Voten durchwühlet, indem er denen Regen-Würmern, als der Maulwürffe delicatesten Speise, nachgeheth, das Erdreich in Hauffen aufwirft, und dadurch in Gärten und Wiesen grossen Schaden verurrsachet. Am allermeisten geschiehet solches in den besten und fruchtbarsten Boden, welches den Erd-Gewächsen höchstschädlich, weil das mehreste, was sie in ihren Fahrten an den Wurzeln losreissen, von der Sonne verderret, nicht weniger werden auch die Neben-Gewächse, so von dem Maulwurffs-Hauffen überhütet werden, dadurch an ihrem Wachsthum gehindert, und verderbet. Um dieser Ursache willen sind schon längst verschiedne auch von den Gelehrten bemühet gewesen, wie dieses Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17. c. 8. gedencket, daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels sterben. Cardanus de rerum variet. weiset, wie sie mit Schwefel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben sie durch sündliche, abgöttische und abergäubische Werke, so sie in den ersten Stunden des heiligen Christ-Tages, oder auch in der Fast-Nacht vorgenommen, von ihrem Grunde zu verbannen gemeinet. Und wer wollte alle unnütze Mittel anführen, durch welche auch nur die Maulwürffe geschicket werden, welches aber über ärgere gemacht heisset, denn sie werden dadurch nur genöthiget sich neue Fahrten zu machen. Iugenus hat einen ganzen Tractat von dem Maulwurffs-Fang geschrieben. Das beste Mittel diese verhassten Gaste los zu werden ist, daß man sie tödtet, mit gewisser Mischung, oder mit dazu geschickten Fallen wegfange, oder mit dem Grab-Scheite oder Raos-Hauen auswürffe. Das erste geschiehet, wenn man mageres rohes Fleisch zu einem Mus hacket, gestoffenen Arsenicum oder Ratten-Pulver darunter rühret, und damit diese Materie wohl an einander bleibet, und sich zu Kugeln formiren lässet, machet man es mit ein wenig Blut oder auch mit Erweis an: Oder man nimmet Niese-Wurz und noch so viel als diese Krähen-Augen, pulverisirt dieses, und thut noch einmahl so viel, als dieser beyde Mehl austräset, Gersten-Mehl dazzu, knüdet es mit Eperweiß vermischet zu einem Teig, und formiret ebenfals Kugeln davon. Solche Kugeln lässet man in die vorher mit einem Holz geoffnete Maulwurffs-Nitte, Gänge und Löcher laufen, und macht solche mit Erd-Klojen oder Nasen = Stücken wieder zu; welche denn von den Maulwürffen diese Mischung genießen und zu keinem Wasser kommen können, müssen sterben. Wie sie mit Fallen zu fangen,

davon ist das Wort Maulwurffs-Fallen nachzuschlagen. Wie endlich diesem schädlichen Thiere mit einer Hacken, Spaten oder andern Instrumente aufzupassen, und derselbe aus seiner Fahrt zu heben, solches ist aus folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewisse Maulwurffs-Fänger, welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lobn haften: Des Morgens vor der Sonnen Ausgang, oder eben um Mittag, denn da machet sich der Maulwurff auf ein Loch, ingleichen bey Untergang der Sonne geben sie Achtung, wo die Maulwürffe am neulichsten gearbeitet, und treten solche Fahrt oder Ritt gleich hinter ihm zu; solchen Zwang können sie nicht leiden, sondern fangen an zu wühlen, so bald der Maulwurffs-Fänger dies gewahr wird, wartet er dem Maulwurff auf den Dienst, wenn er sich denn wiederum beweget, fasset derselbe mit dem Spaten vor, und fährt geschwinde mit der Hand hinter ihm her, nimmt ihn heraus und wirft ihn wieder die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fänger desto eher möge gewahr werden, wo die Thiere nach Betretung der Nitte wiederum moagen auf seyn, und zu reiten fortfahren, steckt er kleine weiße sichtbare Stäblein gar gemacht und nicht feste in die zugeretene Fahrten, damit, wenn der Maulwurff daran rühret, ein Stäblein umfalle. Wenn er nun siehet, daß ein Stäblein liegt, läuft er geschwind hin und hebt ihn heraus; darnach siehet er nach einem andern Stäblein, und so oft eines fällt oder sich reget, so thut er wie erst gedacht, so lang einer vorhanden ist. Wenn aber einer abwärts gehet, und unter sich in die Erde wühlet, als so daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag, so gieffet er nur Wasser in das Loch, und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen langen eisernen Spizen versehenen und an einem Stiel besetzte Scheibe, wenn denn ein Stäblein umfällt, und man merckt, daß der Maulwurff vorhanden sey, so stossen sie mit den Stacheln stark auf ihn los, spießen ihn also. Im Winter, wenn Thau-Wetter einfällt, und die Wiesen überall voll Wassers stehen, liegen die Maulwürffe zu oberst in den Hauffen, und können auch nicht ausweichen, wenn man denn zur selbigen Zeit einem oder mehr barfüßigen Leute in die Wiesen schickt, die mit Schaufeln die Hauffen behende abstossen, so bekommt man sie leichtlich; wenn auch schon etliche in die Löcher fallen, müssen sie doch wegen des Wassers gleich wieder heraus oder erfassen darinnen. In grossen Wasser-Flutten halten sie sich in Hügel, hohlen Weiden und in Zäunen auf, denn muß man zu ihnen waden, und sie vertilgen, wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur neulich aufgeworfen: Wenn solche auf vierzehn Tage also gelegen, so grabe man daren, so wird man ein Nest voller jungen darinn

darinnen finden. Endlich bemächtigt man sich auch der Maulwürfe vermittelt der

Maulwurfs-Fallen oder Maulwurfs-Fänge, dieser hat man verschiedene Arten, wovon die folgende vor eine der besten gehalten wird: Man gräbet nemlich im Frühling im Martio oder zu Anfang des Aprils, als um welche Zeit die Maulwürfe läufig sind, einen grossen Topf, oder kupffernen Kessel in die Erde, daß der Grund einer Hand breit darüber gehe, und andere Maulwürfe auch hinein springen können; in diesen setzt man des Abends mit der Sonnen-Untergang einen lebendigen Maulwurf, schmieret aber noch vorher das Geschirre inwendig mit Speck oder Schmeer, damit es feil alatt sey. Wenn der darinnen sitzende des Nachts zu schreyen anfänget, so kommen die andern, weil sie ein gar leis und subtil Gehör haben, herzu gelauffen, und wollen diesem Gefangenen helfen, fallen aber je einer nach dem andern in das Geschirre; je mehr nun Maulwürfe hinein fallen, je größer und stärker wird das Geschrey, und mag doch keiner wieder heraus kommen, dieweil das Geschirre glatt, daß sie mit ihren Pfötlein nicht daran haften können, sondern abglitschen müssen. Mit einem grüßen verglasten Topf gehet es noch besser an. Man kan ein solches Geschirre an einem Ort eine Zeitlang stehen lassen, und unterweilen die Gefangenen heraus nehmen, nachgehends aber solchen wieder an einem andern Ort eingraben; weil man aber auf solche Art die Gärten und Wiesen allzusehr zergraben muß, als hat Caspar Israel von Naumburg eine bespöndere Maulwurfs-Falle erfunden, wodurch in dem Erdboden der geringste Schaden nicht verursacht wird. Den Abriß davon zeigt die 2te Figur auf der Viten Tabelle. Es bestehet aber diese Falle aus zweyen Hauptstücken, nemlich aus dem Stock mit seiner Zugehörung, wodurch eigentlich die Maulwürfe gefangen werden, und aus dem Vock oder Gestell darzu. Der Stock wird gemeinlich aus einer gearbeiteten Eide geschnitten; wenn derselbe eine gute halbe Elle lang oben sieben Zoll, unten aber kann sechs Zoll breit, und ein paar gute Zoll höher als breit, am Gewichte aber gute drey Pfund schwer ist, so ist er recht. In der Figur zeigt solchen Lit. A gerade mitten durch den Stock, und zwar durch und durch gehet ein gevieres Loch, zweyer Zoll, oder zweyer Finger breit bey A und B zu, welches oben und unten mit E gezeichnet ist, wenn solches Loch nach der Länge des Stocks einen halben Zoll oder Finger größer ist, (denn man muß Raum darinnen haben, damit man die Stell-Schiene nach Nothdurfft und Vortheil regen und fortsetzen moge) als das am Vocke mit K bemercket, so ist es sehr bequem.

B ist das Bretlein eines Bolltes dick, und neun Zoll lang, darinnen an jedem Orte bey

CC drey Stacheln einemacht sind. Ein jeder derselben siehet einen Zoll von dem andern, und

der mittlere gerade in der Mittel-Linie am Klocke; in der Länge aber über dem geviereten Loch am Stocke, stehen sie fast fünf Zoll oder Finger von einander: Das muß man mit Fleiß in Acht nehmen, denn wenn man nachmahls die Stell-Schiene gerade in die Mitte des Lochs setzet, so treffen die Stacheln den Maulwurf gewis, er komme von welcher Seiten er wolle. Die Stacheln aber müssen unten sehr spizig seyn, und am obern Theil kleine Krappen haben, damit sie sich nicht durchziehen: Wenn sie eines guten Viertels von einer Elle lang sind, so ist es genug. Zu den Stacheln sind sehr dienlich die Zähne aus der Tuchmacher alten Kämmen, wenn man unten einen Stift von einem abschlägt, und wiederum spizig schleift, so ist er gerecht. Sie fallen nicht allein geschwind in das Erdrreich, sondern sie lassen sich auch biegen, ohne zu zerbrechen.

DD sind die Hest-Haacken, damit das Bretlein, darinnen die Stacheln stecken, mit an den Stock geschlagen wird. Denn weil man die Stacheln nicht wohl ohne Schaden in den Stock schlagen kan, sie sich auch nachmahls in dem Erdrreich leichtlich ansetzen, so schlägt man sie durch ein Eichen- oder Buchenes Bretlein. Wenn sie am obern Theil einen kleinen Absatz oder Krappen haben, so ziehen sie sich nicht aus; wiewohl sie auch der Stock nicht über sich steigen läßt. Die Haacken, damit das Bretlein mit den Stacheln in der Mitten des Stocks angeschläget und befestiget, sind mit einer grossen spizigen Krappe, wie ein Haacken an einer Thür-Klinke formiret, und zwar deswegen, daß wenn unterweilen der Maulwurf dem Stock entfällt, schlägt ihn der Haacken zu Tode, welches oftmahls zu geschehen pfleget.

EK ist das mitten durch den Stock und das Bretlein und den Vock gehende Loch, wovon bereits oben bey dem Buchstaben A Meldung geschehen. Bey

EF ist der Stock an beyden Seiten als ein ganzer Spund ausgemeisselt, darinnen er an den mittlern Schienen MM am Vocke auf- und nieder gehet. Wenn man aber an statt des Ausmeisselns nach dem Linial runde eiserne Stifte, auf jeder Seite sechs oder auch nur vier einschläget, so gehet der Stock an den Mittel-Schienen viel besser, als wenn er ausgenommen, denn er weicher und wanket nicht leichtlich. Je geheber aber der Stock fällt, je eher er den schädlichen Gass trifft; wenn aber der Stock hin und her wanket, so ist ein ungewis Ding damit.

GG sind zwey kleine Haspen oben an dem Stocke eingeschlagen, daran ein häreres oder von Bast gemachtes Band (auf daß es im Regen und in der Nässe nicht einlauffe und zu kurz werde) an beyden Seiten angebunden, in welches ein anderes kürzeres geschlungen, und das mit

H bezeichnete Stell-Holz daran gebunden ist. In das eine Haspigen oder den Haacken schleifet man nur das Band an, damit man, wenn es lang wird, es kürzer machen, und hingegen wenn

wenn es zu kurz, dasselbe wieder nachlassen könne. Wenn der Stock im Aufstellen der Falle oben am Bocke fest ansethet, so haben die Bänder ihre rechte Länge.

I ist das obere Theil am Stell-Holze, mit welchem es im Stellen oben am Stell-Schwengel hafter, und leise ansethet. Wenn Bocke ist folgendes zu merken: Dieser ist gezeichnet mit **K**, das obere Theil daran ist fünfthalb Zoll breit, und nicht gar einer Ellen lang. Die Länge des Bocks muß sich nach der Größe des Stockes richten, damit sie beyde knapp zusammen treffen.

K zeigt auch zugleich das Loch, welches die Quere über an dem Bocke, dritthalb Zoll lang und eines Zolls breit ist.

LL sind die Beime zum Bocke, an jeder Seiten drey oder vielmehr nur zwey, denn die mittleren werden die Mittel-Schienen genannt. Die äußersten zwey an jeder Seiten, darauf der Bock stehet, müssen sich auch nach der Größe des Stockes und nach der Länge der Stacheln richten: Denn wenn der Stock dicker und die Stacheln lang, hingen aber die Beime am Bocke kurz sind, so ragen oder langen die spizigen Stacheln in den Mitt oder in die Fahrt des Maulwurfs, und schicken sich nicht zur Sache. Nach der Größe des Stockes und Länge der Stacheln müssen die Seiten-Beime guter vierthhalb Viertel von einer Elle lang seyn.

MM zeigen die Mittel-Schienen an. Solche müssen mehr als einen Zoll breiter seyn, als die äußersten Beime am Bocke, denn an diesem zeucht sich der Stock auf, und fällt daran nieder. Wenn man den untersten Zapfen an den Mittel-Schienen nicht in der Mitten, sondern etwas hereinwärts gegen den Ort derselben machet, so reichen sie weit genug in den Bock hinein, ob sie schon im Anfang nicht breiter als die Beime zum Bocke sind geschnitten worden.

NN sind die beyden Stammen, darauf die Mittel-Schienen in Löchern eingezapft stehen. Solche müssen fast vier Zoll von der Erde erhaben seyn, damit sie die Fahrten nicht eindrücken, oder den Maulwurf am Gange hindern.

O die Narbe oben am Bocke, daran man das Stell-Holz unten ansetzet.

PP sind zwey Narben oder Kerben am Obertheil des Bockes, darein sich die Häpfigen fügen oder schmiegen, wenn man im Stellen den Stock am Bock anzeucht, wie allezeit geschehen muß.

Q ist ein starker Nagel, daran man den Stock hängen, wenn man die Falle entweder fortträgt oder umgestellt etwan an einen Ort setzet, sonst hat er in der Stellung keinen Nutzen.

R ist die kleine Säule, so auf den Bock gesetzt wird, darinnen der mit **T** angezeichnete Stell-Schwengel auf und nieder gehet. Oben werden sie auch nach dem Bocke abgenommen, daß die Felle keinen Mangel, weil dem Aufsatz des an der Seiten, wo unten der Zapfen ist, ein Aufsatz bleibt; am Stocke sind denn zwey Narben an jeder Seite zwischen denen beyden Bei-

nen, eine mit **O** notiret, darein treibet man die Schienen bis an den Aufsatz, so stehen die Mittel-Schienen oben so weit im Stocke als unten, und gehet der Stock unahindert daran. Die Mittel-Schienen, wenn sie in die Kerben gedräng eingeschoben sind, darf man nicht verfehlen, sondern man schläget nur einen Stiefel vor, damit, wenn der Stock stehen bleiben sollte, man sie zurücke treiben und zu rechte richten konnte.

S ist das Lochlein an der kleinen Säule, da man durch den Schwengel zugleich ein Pföcklein stecket. Summa dieser Aufsatz auf dem Bock ist nicht anders gestaltet, als eine kleine Born-Säule und Schwengel, darinn oben ein großer Nagel, alhier aber ein kleines Pföcklein stecket.

Das vordere Theil am Schwengel ist eines guten Zolls lang ausgeschnitten; auf der Seite, da sich das Stell-Holz anlehnet und abgenommen ist, hat es einen Aufsatz oder Absatz gehalten, damit es die Stell-Schiene gewiß halte, und solche im Winde nicht weichen noch wanken konnte.

V ist der Knecht, daran sich der Stell-Schwengel in der Stellung lehnet. Ist bald formiret wie ein Ege-Zinken, steht nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke, sondern neiget sich etwas auf die Seite, da der Stock hängt. Diese Stücke alle vermacht man nicht feste, daß man sie kan ausheben, wenn man will. In dem Stell-Schwengel bey **S** pfleget man wohl zwey oder drey Lochlein zu bohren, damit, wenn sich eines zum Stellen nicht schickt, man vor und hinter sich fortstecken konnte.

X ist die Stell-Schiene, fünf guter Viertel Ellen lang, ihre Breite muß sich nach der Länge des Loches oben im Bocke reguliren, daß man sie unbehindert im Tragen ausheben und wiederum hinein stecken kan. Sie muß auch von leichtem dürren Holze gemacht seyn, damit sie der Maulwurf desto eher heben mag.

Y sind die Stell-Zähne an der Schiene, an der Zahl zehen; stehet ein jeder fast einen Zoll weit von denen andern. Es sind solcher Zähne an der Zahl darum so viel, damit, wenn sich mit einem nicht schicket, man andere habe, so lange bis es eintrifft. Bisweilen, wenn man die Stell-Schiene sehr tieff in den Graben setzen muß, und der Bock hoch stehet, zeucht man unten ein paar Zähne aus, damit die Schiene den Grund erreiche: Wenn man aber nachmals die Falle wegnimmt, so stecket man die ausgezogenen Zähne wiederum an seinen Ort. Wenn nun solcher Gestalt sowohl der Stock als der Bock zur Maulwurfs-Falle bereitet, und in einander gefügt ist, also daß der Stock ohne Hinderniß sich an den Schienen aufziehen lästet, auch schleunig wiederum niederfällt, und auf einer Seiten wie auf der andern das rechte Gewicht hat, daß es auf keine Seite hängt, so hat die Felle keinen Mangel, weil dem Aufsatz des Bockes, wo sich etwas daran nicht wohl schicken will, leicht zu helfen ist. Wenn man diese Falle ordentlich aufstellen will, als worauf das

meiße

meiste ankommt, und es doch damit bald versehen, setzt man solche nach der Länge des Rittes also, daß die Stacheln zu beiden Theilen der Maulwurfs-Fahrt eintreffen. Ist nun die Falle zu hoch gesetzt, so senket man den Stock gewöhnlich mit den Stacheln in den Ritt, und zwar so tief, als sie nachmahls hinein fallen sollen, damit im Fallen keine Hinderniß da sey. Darauf ziehet man den Stock in die Höhe, und die Stacheln sein sachte aus der Erde, auf daß man die Fahrt nicht sehr verwüste: hängert den Stock wieder an seinen Nagel Q, oder man hält das Band, daran er hängert, in der Faust, und leget ein kleines Stücker Nasen, oder ausgestochenes Gras, daran noch etwas Erden hängert, eines kleinen Fingers dicke, und zweyer Glieder lang, gerade mitten zwischen die Löhcher, so man mit den Stacheln gemacht: drückt darauf den Nasen ziemlicher massen in die Fahrt, auf daß man die Fahrt nicht sehr verlohret; auf diesen Nasen setzt man die Stell-Schienen, (denn wenn man nicht einen Nasen oder ein Büschlein Moos unter die Schienen legte, und der Maulwurf mit dem Rüssel die bloße Schiene trässe, wiche er beyseits aus, und würde die Falle nicht ein) und richtet solche mit ihren Zähnen nach dem Schwengel; setzt das Stell-Holz mit dem untern Orte H oben auf dem Stock in die Kerbe O, doch dem Stell-Zahn nicht zu nahe, damit sich das Stell-Holz nicht daran stemme, wenn es losschlägt: Deswegen dürfen auch die Zähne an der Schiene über einen halben Zoll nicht vorgehen. Dergestalt schwebet der Stock schon zum Bestelle. Darauf benget man das Stell-Holz gleichsam überrücke, stemmet es mit dem obern Theil I gar genau oben an dem Schwengel: trifft es flugs zu, so ist es gut; will es aber nicht eintreffen, so drückt man die Stell-Schiene mit dem Nasen oder dem Moos etwas tiefer ein, und sencket den Schwengel auch mit, bis es genug ist. Der Knecht V hält den Schwengel, daß er nicht zurück weichen kan. Und also siehet die Falle zum Maulwurfs-Fange gestellt, wie die Figur ausweist. Wenn denn der Maulwurf vermerket, daß sein Gang vermachet, so hebet er mit dem Rüssel an unter der Stell-Schiene zu wühlen, so bald er aber an derselben zu heben beginnt, welches er mit ziemlichen Sturm vollbringet, so hebet das Büchlein an der Stell-Schiene, daran der Schwengel lieget, gedachten Schwengel über sich, darauf schnappet das Stell-Holz los, und der Stock spießet im plötzlichen Niederfallen den Maulwurf, er komme hernach von welcher Seiten er wolle. Wenn denn die Falle eingefallen, drückt man den Stock etwas tiefer in die Erde, (damit wenn der Maulwurf noch am Leben, derselbe nicht davon wische, wenn man den Stock aufhebet: Dder man räumet auf beyden Seiten in Mitte zur Falle, drückt die Loche feste zu, so kan er auch nicht entringen) alsdenn zeucht man den Stock in die Höhe, so hängert der Maulwurf am Zacken. Man wieget ihn auch wohl nach der Seite heraus, wenn die Stacheln nicht zu schwach sind. Nach-

dem drucket man das Gewühle wiederum zu, und stellet wieder auf, ist noch einer vorhanden, so fährt er durch das zugedruckte Erdreich gewiß hindurch, und wird gefangen. Solches treibet man so lange, bis sich keiner mehr spüren läset. Bedenket man, daß sie weichen und an andern Orten arbeiten, so ricket man auch mit der Falle fort. In geackerten und ungeackerten Feldern und Gärten gehet es sehr wohl mit dieser Falle an, weil die Maulwürfe in dem mürben und lockeren Erdreich getrost reiten, bevorab, wenn sie neulicher Zeit zubereitet, gesät und geegert sind. Wenn man die Falle quer über eine Furche stellet, so thut man desto weniger Schaden, und weil die Furche hart und derb, fängt man den Maulwurf desto eher, denn er kan nicht weichen, auch nicht unter sich arbeiten, entfallt er den Stacheln, so schlägen ihn doch auf den harten Boden die Hacken DD zu tode. In bloßen Rasen auf Wiesen und in Gärten führet das Ungeziefer gemeinlich seine Gänge und Fahrten tief, darum muß man an solchen Orten nach kleinen Wasser-Gräblen oder Furchen sich umthun, als in welchen die Maulwürfe gerne reiten; befindet man Nitte, so stellet man die Falle entweder nach der Länge oder nach der Quere, wie es der Ritt giebt; hat man einen hinweg, so stellet man dieselbe anders wohin fort. Wo aber keine solche Wasser-Gräblen zu finden, so machet man solcher etliche einer queren Hand breit, zwey oder drey Ellen lang, bevorab an denen Verttern, da die Maulwürfe sehr gearbeitet; über zwey oder drey Finger dürfen sie nicht tief seyn. Die ausgestochenen Nasen setzet man in Schatten, so lange bis das Ungeziefer weggefangen, alsdenn bringet man sie wieder an ihren vorigen Ort. Wenn auch die Fahrten quer über das Gräblein gehen, so setzet man stracks die Nasen von beyden Seiten wiederum ein bis an den Ort, da die Maulwürfe durchfahren, dieselbige Fahrt läset man offen, so lange man derselben bedürfftig. So bald die Maulwürfe mercken, daß locker Erdreich vorhanden, legen sie sich flugs darein. An statt der Gräblen reißet man in Rasen auch einen Ritt, aber kaum einer guten Elle lang auf, und füllet den Aufriß mit lockerer Erde von Maulwurfs-Hausen, darinnen tummeln sich diese Thiere auch; aber die Gräblen sind am bequemsten. Man stellet denen Maulwürfen auch mit Schläge-Bügel; man gräbet nemlich an demjenigen Orte, wo man den Maulwurf frisch in einem Hausen oder Fahrt spüret, ein Loch, damit man die Fahrt antreffe, durch diese macht man etwan zwey oder drey quer Finger breit von dem Loch mit dem Spaten einen Etich, stecket dadurch die an dem gleich dabey gestellten Schlag-Bügel besetzte Draht-Schleife, welche vermitfelt eines im gegrabenen Loche unter der Fahrt durchgesteckten Stell-Flöcklein, daran aussen in Loche ein Bretlein angemacht, nieder gehalten wird, dergestalt, daß die Fahrt rings herum von dem Draht umgeben ist. Hierauf stecket man vor das kleine Loch in der Fahrt ein Etichlein rund geschnittenen Rasen, als einen Stöpsel.

fel. So bald nun der Maulwurf angeritten kommt in seiner Fahrt fort zu arbeiten, und an den Nasen klopft, so fällt dieser auf das Bretlein, daß der Drat von dem Stell-Büchlein los schlägt, den Maulwurf ergreift und oben an der Fahrt fest hält, welchen man sodenn, wenn man siehet, daß der Bügel in die Höhe die Drat-Schleife aber nicht völlig heraus ist, mit den Händen aus der Fahrt nehmen kan. Die Maulwürfe haben außser denen menschlichen Nachstellungen noch einen grossen Feind an denen Wiesel, welche ihnen in die Löcher nachkriechen, und wo sie einen erwischen, denselben erwürgen und fressen, daher die Wiesel an denen Orten, da sie unter dem Feder-Vieh keinen Schaden thun können, gar wohl zu dulden sind. Sie werden auch von kleinen, rothen Flöhen sehr geplagt, welche man bey denen lebendig gefangenen Maulwürfen in grosser Menge antrifft. So schädlich aber der Maulwurf auf Feldern und Wiesen ist, so nützlich ist er in der Arzney: Denn die Zähne einem lebendigen Maulwurf ausgebrochen, wenn schon die Keimbäcker daran bleiben, und denen kleinen Kindern, denen die Zähne ausgehen, in ihre Trinkel-Geschirren gelegt, und sie darüber trinken lassen, hindert nicht alleine die gegenwärtigen Schmerzen, sondern macht auch, daß ihnen die Zeit ihres Lebens die Zähne nicht wehe thun. Einen oder mehr Maulwürfe im Merken in einen neuen unglasurten Topf gethan, auf das beste mit Leim oder Sauerteige verlutirt, in einen Backofen gesetzt, wenn man das Brot ausnimmt, und zu Pulver gebrannt, über dieses in einem Mörser gestossen, geliebet, und damit seine Luft dazu kan wohl verwahret, auf bedürffenden Fall einem Kinde, das die schwere Krankheit hat, einer Messer-Spiz davon in Vänten-Linden-Blüt- oder Mayen-Blümlein-Wasser, einem ältern Kinde etwas mehr, einem alten Menschen aber zwey Messer-Spizen voll eingeben, ist eine gewisse Arzney darwider. Wenn die francke Person darauf schläft, so kommt sie nächst göttlicher Hülffe gewis mit dem Leben davon, kan sie aber zu keinem Schlaf kommen, so siehet es sehr gefährlich mit ihr. Wenn man von diesem Pulver, gemelbter massen, einer Person, so das schwere Gebrechen zum ersten mahl hat, mit zwey oder drey Löffel voll Mayen-Blümlein-Wasser (wenn schon die Mayen-Blümlein in Rheinischem Wein eingebeyt, und ein Schlag-Wasser daraus bereitet worden wäre) eingiebet, so hat sie sich die ganze Lebenszeit nicht mehr dafür zu besorgen. Item, jetzt gedachtes Pulver mit Honig und Spieß-Glas vermengert, ein Sälblein daraus gemacht, und Wasser-weise angelegt, tödtet den Warm an Menschen und Vieh. Das Herk einem lebendigen Maulwurf aus dem Leibe gerissen, zu Pulver gebrannt, mit etlichen Vänten-Körnern, und einem Scrupel Linden-Blüt-Wasser drey Tage nach einander eingenommen, ist gleichfalls gut wider die salende Sucht. Die abgestreiffen

Maulwurfs-Felle füllen das Zahn-Weh, wenn man sie auf den Backen leget, wie sie denn

überhaupt die Krafft haben, daß sie alle dicke und zähe Materie verzehren und zertheilen, die Hitze ansziehen und gleichwohl auch den Ort erwärmen, darüber sie liegen; sie geben über dis auch ein sehr schönes, und fast einem schwarzen Sammet ähnliches Futter. Von St. Johannis an bis in den Winter sind solche Bälglein am schönsten, denn sie lassen die Haare, so sie den Winter über tragen, im Frühling fallen. Für das Frauenzimmer geben sie gute Brustläse, welche ihnen in verschiedenen wehlichen Zufällen nützliche Dienste leisten. Die ungeliederten Maulwurfs-Bälglein angeleget, vertreiben die Geschwulsten, das Reissen und Stechen in Gliedern, die Nase oder das Rothlauff, in welchen auch die kalte Gicht, Varchent-Strümpfe damit gesüßert, und an die bloßen Füße gezogen, lindern die Podagrischen Schmerzen. Die Maulwurfs-Felle müssen folgender Gestalt zubereitet werden: So bald man Maulwürfe fängt, soll man ihnen die Felle flugs, weil sie noch warm sind, abziehen lassen. Man schärfet sie hinten am Weimlein die quer über auf, wie man die Warder abzustreifen pfleget, so gehet es mit gar geringer Mühe an; hat man das Bälglein ganz bis an die vordern Füßlein gebracht, so schneidet man die Weimlein inwendig ab, und streiffet fort bis an den Rüssel, und löset es daselbst ab. Nach solchen nimmt die Person, die den Maulwurf gestreiffet, das Fellichen, siedelt dasselbe so lange an einem stumpfen Schnitt-Messer, oder einer alten Senfe etc. bis sich das eine Häutlein über und über rein abgeschälet hat. Die Kürschner heissen diese Arbeit geschehet, und ist solche so nöthig, daß sie, ohne die Fleischung, kein Fell zu Leder bringen könnten. Da aber die Fellichen dürr worden, muß man sie Tag und Nacht in Wasser weichen, und denn, wenn sie erweichet, nur gedachter massen das eine Häutlein abziehen. Wenn nun die Bälglein dergestalt vorgeichtet sind, bestreichet man dieselbigen etliche mahl mit der Beize gar wohl, lässet sie einmahl oder fünfse ganz wohl trocken werden, und feuchtet sie denn von neuem mit Beize an, daß sie gelinde werden. Wenn man ihnen vier oder höchstens fünf mal also mitfähret, so haben sie aut Leder, und alsdenn mag man zu beizen aufhören. Nachdem die Bälglein aber das letzte mal gar dürr worden, leget man sie, damit sie wieder gelinde und weich werden, eine Nacht im Keller auf die Erde, beschweret sie mit einem Bretstück, damit sie die Mäuse nicht zernagen, und siedelt sie des andern Tages, wie zuvor, gar wol an dem Schnitt-Messer, oder an einem gewissen Lühr-Hüffel, doch auch also, daß man keinen Schaden daran thue, so streiffet sich noch ein zartes Häutlein, welches die Beize abziehen, herunter, und sind die Felle so gut gaahr, als sie sonst kommen Will sie jemand auf der geliederten Seite nicht grau haben, so schäbe er ein wenig Kreide darauf, oder welches ein besser Mittel, bestreue die geliederte Seite mit Gersten-Mehl, so werden sie Schnee-weiß. Diese Arbeit kan

ein Hausvater durch seinen Knecht, Magd oder auch einen Jungen verrichten lassen. Zur Weize oder Weisse nimmt man ein Rossel oder nach Gelaeenheit der Bälglein ein halbes Rossel guten Bier-Esig, salzet solches so scharff, als man fast einen Fisch salzen muß, wirft denn ein wenig Gersten-Mehl und ein wenig grobe Weizen-Kleien darein, und rührt es, so oft man ein Maulwurfs-Felchen damit ankreichen will, wohl unter einander, nach diesem decket oder stopfet man das Geschir, darinnen die Weize ist, auf das festeste wiederum zu, damit man sie allezeit in Bereitschaft habe; man kan damit auch Marder-Bälge liedern. Oder man nimmet Wein-Esig, salzet solches auch, wie man Fische zu salzen pfleget, und bestreicht die Bälglein ein paar Tage, jeden Tag drey oder vier mahl damit, läset sie an der Luft trocknen, und bestreuet solche, wenn man sie den andern Tag das letzte mahl bestreichen, mit Gersten-Mehl, und verfähret damit weiter jetztgedachter massen. Von dieser Weize wird überaus gut Leder, bekommt auch einen sehr lieblichen Geruch davon, dahingegen die Kürschner-Weize nicht nur selbst über riecht, sondern auch dem Fells werck einen bösen Geruch anhängt.

Maulwurfs-Haufen zerstoßen, ist eine Arbeit, so der Hausvater im Frühling auf seinen Wiesen und Grase-Kleien vornehmen lassen soll, ehe er mit dem Wiesen-Hobel darüber kommt. Es muß solches im abnehmenden Monden oder letzten Viertel geschehen, so sehet sich das Erdreich wieder sein gleich wieder, das Gras kan gleichauf wachsen, und kürfftighin auch gleiches und reiner abgehenen werden.

Mauern, heisset die Steine neben und über einander dergestalt in Kalk einlegen, daß sie gehörig hindig seyn und eine feste Mauer anmachen. Es wird aber hierzu hauptsächlich erfordert ein geschickter förmlicher Stein, und ein tüchtiger wohl zugereiteter Mortel. Ein Mauer-Stein ist gemeinlich eine halbe Elle lang, eine Viertel-Elle breit, und ein Sechstheil Elle dick oder hoch; diesem nach machen acht solcher Steine eine Elle Mauer ins gevierte aus, welche vier Zoll hoch, und seliglich gehen auf eine Cubie-Elle Mauer 48 Steine. Da nun ein Maurer in einer Stunde zwey dergleichen Ellen aufzumauern vermogend, so folget, daß von einem in einem Tage ganz bequem 1000 Steine vermauret werden können, welches aber von glatter Wand, und wo keine Oeffnungen darinnen, zu verstehen, denn wenn die Steine etwa zu behauen oder in Legung derselben ein Aufenthalt zu machen, wie an den Kiegel-Bänden, Bogen-Schlüssen u. s. f. in dergleichen Fällen müssen so denn eine geringere Zahl gerechnet werden.

Maur-Epheu, siehe Epheu.

Maur-Geländere, siehe Spalier.

Maur-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Maur-Latte, ist ein langes nicht gar breites und noch weniger starkes oder dickes Stücke Eichen-Holz, welches, nachdem es von denen

Zimmer-Leuten gehörig gearbeitet und zugerechnet worden, auf die Mauern eines Gebäudes der Länge nach hingelaget wird, damit die quer über gelegte Balken nicht auf der blossen Mauer ruhen dürfen.

Maur-Pfeffer, siehe Hauswurz.

Maur-Raute, ist ein kleines Kräutlein, welches immer grünet, und die alten Blätter nicht eher verlieret, als bis zuvor junge und neue Blätter vorhanden sind. Es treibet aus einem schwarzen grasichten Würzlein vierzig bis fünfzig fingers lange Stengel und Blätter, so dem Wein-Mauten-Laub ziemlich gleich. Diese gewinnen auf der untern Seite Goldgelbe Büttlein, wie der Enceßfuß, und kriechen jährlich gegen dem April zwischen den alten Blättern herfür, ganz stumpf und rund gebogen, wie die ersten Blätter an der Hirsch-Zunge. Es hat eine trocknende, zertheilende, und eröffnende Kraft, ist auch eine gute Blutreinigung, und wird daher wider den Husten, Seitenstechen, Milk-Verstopfung, Fieber, Gelb-Schwind und Wassersucht sehr gerühmet. Das frische Kraut auf die Fuß-Sohlen gebunden, mäßiget die Hitze in hitzigen Fiebern; gedörrt, pulverisirt und sechs Tage nach einander einem Knaben, der einen Bruch hat, eingegeben, soll denselben aus dem Grund heilen. Siehe Frauen-Saar.

Maurvachen, siehe Mergeln.

Maur-Stein, siehe Ziegel.

Maus, ist ein kleines vierfüßiges Thier und zwar eines von denen allerschädlichsten vor einem Haus-Bitt. Es hat einen mit grauen, Aschenfarbenen, zuweilen auch röthlichen oder salben Haaren besetzten Balg, runde Ohren, schöne, schwarze, glänzende Augen, einen langen Bart, und langen runden Schwanz, ist sehr fruchtbar, und mehret sich ungemein. Nach dem Unterschied des Orts, wo sie sich aufhalten, ingleichen der Speise, so sie gemessen, werden sie unterschiedlich benagenahmet, nemlich Haus-Feld-Holz-Wald- und endlich Wasser-Mäuse. Die Haus-Mäuse suchen ihren Aufenthalt in Speise-Kammern, Kellern, Ställen, Scheunen, Korn-Vöden und andern Theilen der Gebäude, wo sie ihre Nahrung finden. Sie sind entweder 1) gemeine, die izeo beschrieben, oder 2) Spitz-Mäuse, so einen röthlichen Balg, kürzern Schwanz, spitzigere Schnauze und eine helle Stimme haben, womit sie sich verrathen. Daher das Sprich-Wort:

Suo ipsius indicio perit forex.

Die Katzen beißen sie zwar todt, fressen sie aber nicht, sie beißet schwarz, durchnaget alles, und ihr Biß ist giftig: Oder 3) Katten-Mäuse, it. Katten, weil aber unter denen Holz-Mäusen die Hasel-Mäuse ebenfalls so groß sind, so heißen diese Haus-Ratten oder Katzen. Sie sind wohl viermahl größer als eine gemeine Maus, im übrigen aber bekannt genug. Sonst laufen sie gerne in Gesellschaft mit einander und lieben einander, kommen einander zu Hülf, ei-

ne erschreckt und lockt die andere. Daher vielleicht die alte Sage von einer Matten-Republique und ihrem Könige kommt, wo nicht Homerus mit seinem Gedichte Batrachomyomachia genannt, vom Frosch- und Mäuse-Krieg, dazu Anlaß gegeben, als welcher auch verschiedene Fabeln von ihrer generatione equivoca vorbringt. 4) Man man auch die Mieseln hieher ziehen, ob diese gleich die kleinen Mäuse fressen. Die Feld-Mäuse, welche die Heil. Schrift im Ebr. Feld-Fresser mit Recht nennet, verursachen auf den Aeckern und in denen Gärten an denen Früchten, Wurzeln und Saamen einen unsäglichem Schaden. Die so an der Fläche des Erdbodens hinreiten, und die Erde über sich etwas aufwerfen, daß man ihre Fahrt sehen kan, werden insonderheit Fahr- oder Ritt-Mäuse genennet. Es gehören aber auch auffer denen gemeinen und der Fahr-Maus, welche allerseits etwas größer als die gemeinen Haus-Mäuse, bräunlich und auch röthlich sind, zu dieser Art, der Maulwurff (siehe diesen Art.) der Samsther, (siehe diesen Art.) die Norwegischen Sichel-Mäuse oder Lemingers, weil sie das Kraut so abfressen, daß es scheint, als wenns mit Sichel abgehauen wäre, diese laufen auf die Bäume. Die Holz- und Wald-Mäuse haben wieder verschiedene Gattungen unter sich. Dahin gehören 1) die eigentliche Holz-Maus, welche in faulem Holze hecht und sich nährt, also, daß sie öfters ganz mit Holz überzogen scheint. Siehe davon D. Meerkleins Thier-Buch p. 124. Man ziehet auch 2) hieher das Murrel-Thier, so in denen Alpen gefunden werden, und 3) jedoch dieses leste ohne Grund die Caninichen, als welche man deswegen eine Bär-Maus nennet. Die 4te und Haupt-Art sind die Hasel-Mäuse, deren es zweyerley giebt, nemlich große und kleine. Die kleine oder gemeine Hasel-Maus ist so groß, auch fast so gefaltet, wie eine Ratte; über den Rücken und an beyden Seiten Aschenfarb, im übrigen aber mehr röthlich, zuvorans an dem Kopf, am Bauch, Füßen und unterm Theil des Schwanzes ist sie weiß. Der Schweif ist um und um mit Haaren besetzt, sonderlich zu äusserst am Ende. Diese kleine Hasel-Mäuse liegen gerne in hohen Bäumen, meiden aber darneben alle solche Bäume, darinnen Ameisen zu wimmeln pflegen. Steigen auch, wie die Eichhörnlein, auf die Haselnuß-Stauden, machen unter denen selben in die Erde große Nester, und füllen solche öfters mit denen besten Hasel-Nüssen, die sie von denen wärmigen und ausgehöhlten gar flüchtig zu unterscheiden wissen, ganz an; daher sie auch ihren Nahmen mögen bekommen haben. Die großen Hasel-Mäuse, welche auch an etlichen Orten Miesel- oder Bilch-Mäuse genennet werden, kommen schier denen Mieseln an der Größe bey, sind lang und dünn, haben einen ganz kurzen Schwanz, und einen lichten Aschenfarbenen Balg; der Kopf und das Gebiß gleicht einer gemeinen Haus-Maus, an statt der Ohren aber haben sie nur ein Lochlein, wie der Maulwurff, wodurch sie

sehr scharff hören. Ihre Wohnung suchen sie in der Erde, und graben darinnen wech um sich, damit sie wegen ihrer eintragenden Speise genugsamen Raum und Bequemlichkeit haben mögen. Sie scheinen mehr die Eichel und Buch-Eckern, als die Hasel-Nüsse zu lieben, weil man öftentlich mehr der erften, als dieser lestern in ihren Höhlen findet; sie fressen auch die Kerne aus denen Nüssen. Wenn aber die Baum-Früchte und Nüsse nicht gerathen, so begeben sich diese Mäuse in die Felder, und vornemlich dahin, wo Weizen und Dünkel stehet, da sie dann öfters unsäglichem Schaden verursachen. Sie unterscheiden sich von denen gemeinen Hasel-Mäusen auch darinn, daß die Hasel-Mäuse einen Menschen, Hund oder anderes Vieh wegen ihres bey sich führenden heimlichen und durchdringenden Giftes dergestalt übel beißen, daß sie in Gefahr ihres Lebens gerathen, und Menschen und Vieh rasend und wüthig werden können. Hingegen ist die Miesel- oder Bilch-Maus von so gutem Wildpret, daß wenn ihr Fleisch gut gebraten und recht gekocht wird, selbdes nicht nur zu einer delicatesen Speise, sondern auch dem Leibe zu sehr guter Nahrung dienet. Die gemeinen Hasel-Mäuse tragen auch weit mehr in ihre Löcher ein, also daß man öfters alda die auserlesnen Hasel-Nüsse zu Vierteln-weise antrifft. Dahero bemerken die Jäger und Bauern ihre Höhlen, wenn sie diese Thiere im Sommer eintragen sehen, mit kleinen Reiß- oder Nähnlein, und graben sie hernach zu Ende des Herbstes aus. Die Hirtdöner pflegen ihre Bälge, wo sie in Menge gefangen werden, mit denen Hamster-Fellen zu allerhand Fleuch-Werk zu verarbeiten. Die Wasser-Mäuse halten sich mehrentheils an den Ufern der Gräben, Bäche, Teiche, Dümpffel &c. in Löchern auf, nähren sich nicht nur mit allerley Wurzeln und Kräutern, sondern fressen auch kleine Fische, und die Brut von denen großen, also, daß ein Fisch-Wasser durch dieses Ungezieher leichtlich ausgeleert werden kan. Dieses sind die gemeinsten Mäuse-Arten bey uns. Man hat aber auch rare und fremde Mäuse. Als weiße Mäuse, ingleichen die Hermelin-Mäuse in Monte, die sehr reinlich sind, und von welchen das eigentliche sehr rare Hermelin-Fell kommt, so wir selten acht erhalten. Denn was wir vor Hermelin kaufen, ist alles nachgemacht. Von dieser Maus ist Kayser Octonis I. Leibspruch genennet: aut mors aut vita decora. Es giebet auch wohirriechende Mäuse, wie die West-Indianischen Bisam-Ratten. Doch diese achten uns nicht viel an. Unsere Mäuse sind die allergefährlichsten Feinde der Wirtschafft im Hause, auf dem Felde und im Wald. Sonderlich aber die Haus- und nachschädlicher die Feld-Mäuse, als welche sich nach fruchtbaaren und warmen Jahren, sehr verlied in nicht allzu lückern und nicht sehr narten und sandigten Boden (weil sie da nicht flüchtig bauen können) sondern im besten Theil in großer Menge vermehren und einfinden, und das Feld gleichsam auffressen, daher sie

sie auch vor eine Land-Plage gehalten werden. No. 1742 hat der Landmann diese Plage in Francken, Westphalen, am Rhein und in Schwaben ganz entsezlich empfunden. Ganze Heere stelleten sich ein. Und man hat in Francken allein den Schaden auf 1200 Malter geschätzt, den dieses Ungeziefer gethan. Einer Nahmens Clitomachus hat davon ein curieuses Gespräch zu Schwabach bey Enders 1743 herans gegeben, wo davon nebst vielen eben nicht viel nützenden Collectaneis und läppischen Dingen, indem er die Mäuse leben und die Beredsamkeit sehen lassen will, verschiedenes nützliches davon vor die Wirtschaft zu finden. Das größte Unheil ist, daß man diesen Feld-Mäusen durch Käsen und andere Mittel nicht so bequem und leicht, wie denen Haus- und Wasser-Mäusen, welches ohnedem nicht leicht zu häufig erscheinen, steuren kann, wenn sich Mäuse-Häuser nicht häufig einstellen, oder endlich stärker und länger Regen, oder ein kalter Winter oder Frühling sonderlich der jungen Brut den Heraus machen. Denen großen Mäusen, als Hamstern und Maulwürfen wird noch eher allezeit nachgesellet. Denn die geben noch einigen Nutzen mit ihren Fellen. Allein, weil man von denen andern Mäusen keinen Nutzen hat, so bekümmert man sich nicht darum, bis sie nach dem Februario mit ihrer Brut Armeen-weise herfür kommen, ungeachtet man, da die Mäuse, wenn sie ein volles Feld und warme Zähre schlachtigte Winter haben, sich allezeit außerordentlich vermehren und noch fruchtbarer als sonst, da es ihnen doch auch nicht an 3, 4, 5, 6. Jungen fehlet, sind, darauf Achtung haben und ihnen zeitig nachstellen sollte. Zwar die Mäuse aus denen Zimmern und Gebäuden zu vertreiben, ist wohl das beste Mittel eine gute Mause-Käse. Weil man aber auch diese nicht wohl überall hinlassen darf, als stellt man ihnen mit Gift, Falen und andern Mitteln nach. Theils setzen ihnen den puren oder mit Mehl vermengten Arsenicum hin, theils nageln Speck-Schwarten an, und bestreuen sie mit Arsenico oder Mercurio sublimato, es muß aber an einem solchen Orte geschehen, wo kein andrer Thier hinzu zu kommen vermag. Einige machen Zeltlein von Mehl mit gestoffnem Glas und Gips vermengt, thun auch etwas wenig von Honig und Speck darunter, wenn sie davon fressen, so verrecken sie. Allein dieses Mittel hält keinen Stich, massen man aus der Erfahrung hat, daß sie es nicht leicht angreifen. Andere nehmen klein gepulverten Gips, sieben ihn durch ein Haar-Sieb, und vermischen ihn mit wohl abgeriebenen Käse; wenn sie davon fressen und darauf trinden, so wird der Gips in ihnen Stein-hart, daß sie davon verrecken müssen. Auch kan man sie, nachdem sie erst eine Weile mit Mehl und geriebenen trockenen Käse-Häusen gefornet, mit ungelöschtem Kalk töden, welchen man endlich darunter menget, auch wohl flache Schüsselfen Wasser dazu setzt; weil sie der Kalk brennet und sie dörren, eben dadurch aber den Brand vermeh-

ren und davon sterben. P. Augustinus Miranda will, man soll eine Käse oder mehrere abziehen lassen, den Balg mit Stroh ausstopfen, wohl zunähen, mit Hölzlein aufrichten, als ob sie auf vier Füßen stünde, sodenn mit ihrem eigenen Fette bestreichen, und dahin, wo es viel giebt, stellen, so würden die Mäuse davon fliehen. P. Johann. Baptista Ferrarius schreibt in seiner Flora lib. 3. cap. 3. daß man zehen oder zwölf lebendige Mäuse in ein weites wohl vermachtes Geschir, ohne alle Speise oder Nahrung einschließen solle, bis sie der Hunger nöthiger, daß sie einander selbst angreifen und aufressen. Wenn nur alle, bis auf eine, die stärkste (welches man durch ein gelassenes Glas oder Lößlein ausspähen kan), gefressen sind, soll man dieselbe hernach auslassen, so werde sie, dieser Speise gewohnt, nichts als Mäuse fressen. So lang eine vorhanden ist, der man denn zuletzt durch Mäuse-Fallen, oder auf andere Weise das Frankgeld geben könne. Mäuse-Dorn oder Myrten-Dorn, so ein Kraut mit spizigen Stacheln versehen, verjaagt die Mäuse auch, wenn man es ben Fleisch, Käse oder Brot leget. (Siehe diesen Art.) Von denen Falen siehe unten das Wort Mause-Falle. Die Feld-Mäuse, Faber oder Ritt-Spiz-Wasser- und andere Mäuse zu vertreiben, soll man in den Hundstagen Schierling-Saamen, Nieß-Wurz und Gerstien-Mehl durch einander vermischen, und solches in ihre Löcher streuen, so werden sie sich bald davon verlieren. Desgleichen mag man Bohnen mit etwas Arsenico, oder sonst einem giftigen Wasser fieden, und in ihre Löcher fassen: Denn so bald sie den Geruch spüren, laufen sie herzu und fressen den Tod daran. Ein gewisses Mittel ist auch, so man Mehl, Brot, Bohnen oder andere Speisen, so dis Ungeziefer gerne frist, mit Bisam-Safft bestreicht, so müssen alle Ratten und Mäuse, so nur ein wenig davon genießen, alsobald sterben. Doch muß man bey diesen und dergleichen Mitteln acht haben, daß kein zahmes Thier noch Menschen davon zu essen bekommen. Mit Wagen-Schmier, Theer und Vogel-Keim kan man sie auch vertreiben, wenn man nur dergleichen an ihre Löcher, wo sie ihren Aus- und Einlauff haben, schmieret: Denn so sie das spüren, säumen sie sich nicht lange, sondern machen sich geschwinde aus dem Staube, und kommen nicht leichtlich wieder; denn sie können dergleichen Materie nicht an ihren Füßen leiden, sie nageten sich ehe die Füße hinweg. Mit Affodill-Wurz, oder auch nur mit Atlich geräuchert, vertreibt auch alle Mäuse. Von eichener Asche, wenn solche in ihre Löcher gestreuet wird, sollen sie schäbig werden und davon sterben. Ein gutes gewisses und oft probirtes Mittel ist auch folgendes: Man machet einen Rauch von angezündeten Kob- oder welches besser, von Esels- oder Maul-Thier-Huff, solcher ist denen Mäusen und Ratten so sehr entgeen, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde riechen, sie das Reißaus nehmen und davon fliehen; also

auch, so man eine oder mehr Mäuse oder Ratten verbrennet, und einen Rauch davon machet, so verlauffen sich die andern Mäuse und Ratten selbster Gegend gleicher Gestalt. So es auch im Herbst viel Feld-Mäuse giebt, welche der Winter-Saat grossen Schaden thun, muß man von Daumenstärcken Steckn hin und wieder Bügel stecken, damit die Krähen, Habichte und andere Stroh-Vögel des Tages, die Eulen aber des Nachts sich aufsetzen, und die Mäuse besser von ferne sehen und weghalschen können. Die Haupt-Feinde der Mäuse sind auffser denen erstbemeldeten Raub-Vögeln und denen Ragen die Füchse, Igel, Marder, Wiesfel und andere Raub-Thiere. Und wannm veranstatet man von Seiten der Policey nicht das Mittel der Alten in Cantabria, da man nach Aliani Bericht um Lohn viele Leute im Herbst und Winter dingete, welche die Mäuse ausgruben, oder steller ganze Schlacht-Tage und Aufgebote ganzer Dorfschafften gegen diese Plage, wie wider die Heuschrecken und Maulwürffe, it. Sperlinge, zu gewissen und gewissen Zeiten im Jahre, sonderlich wenn ein warm und fruchtbar Jahr gewesen, an Man kan endlich auch eine ungemeyne Menge durch aufgerichtete Mäuse-Hütten auf denen Feldern und Gegenden, wo sie häufig sind, wegsfangen und tödten. Nemlich man bringet in einem Fluß 5, 6, 8 grosse Wannen mit Wasser angefület, gräbet sie in die Erde, bauet eine Hütte nur mit einem flachen Dache darüber, die an allen Seiten offen, streuet Spreu und Frucht aufs Wasser, damit solches davon bedeckt werde, und im übrigen bringet man eben die Fall-Breter, die mit Reffeln in Häusern gestellet, und unter dem Art. Mäuse-Falle beschriben sind, nur in größerer Form an. Man leget darauf Frucht und Futter, so die Mäuse gerne frehen, ja auch andere durch den Geruch anlockende Dinge. Sie lauffen darnach, wenn sie aber auf die Fall-Breter kommen, fallen sie ins Wasser. Man kan in einer solchen Mäuse-Hütte etliche Schock des Tages fangen, die man denn immer fein austräumen und auf einen andern Plas, wo diese Hütten nicht stehen, auf Häusen verbrennen muß. Der Geruch verjaget sie schon. Die Mische aber streue man über die bestellten Aecker und in die Lächer. Dieses ist ein Mittel, so mit wenig Leuten in einem ganzen Fluß zu veranstaten und zu unterhalten, wenn diese Plage schon vorhanden und man nicht vorher, wie eben gedacht, vorgebauet hat.

Mausen, heisset bey denen Vögeln die alten Federn fallen lassen, und neue dagegen ansetzen und gewinnen. Die Zeit, darinnen solches geschiehet, wird die Maus oder Mause genennet. Unter allen Vögeln brauchen keine Zeit ihres Mausens, so sonderbare Wartung, als die zur Vogel-Beiz abgerichtete Raub-Vögel. Die Habichte und Sperber werden zu Ende des Februarii, ein jedes Geschlecht in ein besonders Zimmer gethan, worinnen es ausserhalb der hätte, und solche nicht fallen wolten, so mag Fenster zwey grosse und vergitterte Kestche oder

Vogel-Häuser hat, eines gegen Morgen, das andere gegen Abend. Im Zimmer muß ein erhöhtes sauberes Bret seyn, mit ledernen Resteln, daran man ihr Geäse binden kan; es müssen auch etliche Sitz-Strangen darinnen seyn, nebst einem Geschir mit frischem Wasser und etwas Sand. Giebt man ihnen Lauben, so muß man weder Kopff, Füße noch Federn daran lassen, und sie überhaupt zu solcher Zeit wohl speisen. Vierzechen Tage hernach, wann sich die Federn alle geworffen haben, muß man ihnen ihr Geäse waschen, ihnen den Appetit zu erwecken, daß man sie vierzechen Tage oder drey Wochen hernach wieder heraus nehmen kan; vorhero aber reiniget man sie mit einer gelinden Purgation. Auf diese Weise wird es auch mit denen Falken, die man aus dem Neste von Jugend aufzogen hat, gehalten, außer daß man mit ihnen weisheitlich zu Ende des Martii den Anfang macht. Man giebt ihnen vor der Maus Schaaf-Fleisch im Baum-Öel genezt, das im frischen Wasser ein wenig abgeschlagen worden; diese muß man alle Tage drey- oder viermahl besuchen, zu sehen, ob sie zu freffen haben, dabey muß man sie gar reinlich halten, ihre Kamern oft ausaubern lassen, und allezeit acht haben, welche Gerüche sie am liebsten verduen. Wenn man ihnen frisches Geäse giebt, muß man dasjenige, was sie von dem alten übergelassen, auf die Seite schaffen. Die Falken, insonderheit aber die Gerfalken, wollen eine dunkle, aber warme und trockene Kammer an einem stillen Orte, wenig Luft, und sowohl auf als unter dem Tisch viel Sand haben. Zweymahl in der Woche soll man ihnen frisches Wasser geben, damit sie sich baden moegen, und nicht öfter, sonst wird ihr Geäse weich von baden. Von dem Röhr-Wasser mausen sie eher ab, als von einem andern. Das Geschirre, darinn man ihnen solches giebt, soll ziemlich breit und tief seyn, doch daß der Vogel mit den Füßen den Boden durch das Wasser erreichen könne. Wenn man ihnen einen Tag um den andern Fleisch von einem Span-Ferkel giebt, so reinigen sie sich wohl davon; Item Lauben, Mäuse, und junge Hunde; ingleichen eine Ratter-Haut klein zerhackt, und unter ihre Geäse vermischet, bezordern die Maugung. Solches thut auch das Pulver von grünen an der Sonne gedortten Eidechsen, so man ihr Geäse, sonderlich Schweinen-Fleisch, damit bestreuet; ingleichen wenn man einer Schild-Kröte, so an einem trockenen Orte gefangen worden, die Schalen abziehet, und sie rucklings dem Vogel zu freffen fürleget, denn der Saft und das Fleisch dieses Thieres ist dem Vogel gut, und macht, daß die Maus bald fürüber gehe. Das Mausens befördert auch, wann man sie anfänglich nur mit lebendigen Mäusen, währendder Maus-Zeit aber mit jungen Schwalben, oder andern jungen aus den Nestern genommenen Vögeln zum offtern speiset. Wenn ein Vogel etliche alte böse Federn in die Maus gebracht hätte, und solche nicht fallen wolten, so mag man sie ihm auszuehen, jedoch dabey sich in acht nehmen,

nehmen, daß sie nicht gedrebet, sondern gerade ausgezogen werden, sonst wird der Vogel verderbt; außer diesem aber muß man denen Haub- Vögeln, sonderlich denen Falken, keine Federn, in der Meinung, daß sie desto eher mausen sollen, ausziehen lassen, weil sie dadurch zum fliegen ganz und gar würden unrichtig gemacht werden. Die Vögel, so in Zimmern, unter der Menschen Obacht, ihre Maus verrichten, kriegen viel stärkere und vollkommnere Federn, als die sich in der Wildniß mausen. Denn diese müssen in der Maus zugleich brüten, und ihre Jungen auferziehen, daß sie also beyde Arbeiten auf einmahl zu verrichten nicht Stärke und Vermögen genug haben; dahero auch diejenigen Vögel, die mehr als einmahl vermauset haben, daran zu erkennen sind, daß ihre Federn allezeit kürzer und schmaler werden. Man muß die Vögel nicht eher aus der Mause nehmen, als bis die Schwing- und langen Federn genugsam erstarrt sind, denn sonst kommt das noch in den Adern senende Blut, dadurch die neuen Federn sollen nützlich werden, nicht in die Niele, wie es die Natur verordnet hat, sondern verfaulet, oder trocknet gar ein, und verursacht denn eine Aufblähung und Geschwulst der Flügel, welche sie hindert, daß sie nicht hurtig fliegen können, und endlich gar verderben: es wäre denn, daß sie in der Maus fränck würden, so müste man sie wohl notwendig auf die Faust nehmen, sie zu besichtigen, was ihnen fehlen möchte. Alle Haub- Vögel, so von Jugend auf in kalten Ländern und auf hohen Bergen auferzogen worden, vermausen sich eher, als die, so gegen Mittag und oder Aufgang gefangen werden, denn je kälter ihr Land ist, darinnen sie auferzogen sind, je eher vermausen sie. Keinen Haub- Vogel soll man so gleich, als man ihn aus der Mause genommen, fliegen, sondern vorher ein wenig magerer werden lassen, derhalben man ihnen zwanzig Tage zuvor nicht mehr als zwey Drittel ihrer ordentlichen Fütterung, und zehn Tage rühmte und bestehe unter allen. Ein- in ihrer Maus ihr Gewölke oder Quelle geben soll.

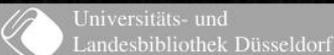
Mausen wird auch von denen Katzen gesagt, so die Mause tapffer wegfangen, welche dahero zum Unterschied anderer, die nicht so gut darauf sind, Maus- Katzen genennet werden.

Maus- Oehrlein, ist ein Kraut von zweyerley Gattung: Groß und Klein. Das große Maus- Oehrlein ist durch das ganze Jahr mit seinen weissen breiten, welligten Blättern auf dem Grunde ausgebreitet, und treibet gegen den May lange dünne haarig- te Stengel, mit bleich- gelben, auch biswei- selb Geld- gelben, gefüllten Cirkel- runden Blumen. Aus diesen Blumen wird endlich ein schwarz- grauer, dünner länglicher und haariger Saamen, der gleich dem Saamen des Habichts- Krautes endlich davon sie get. So man dieses Kraut zerschneidet, giebt es eine bittere Milch von sich. Es wächst in dünneln Wäldern und auf alten Mauern, hat eine kühlende, öffnende und

reiniigende Kraft, heilet innerliche Berlekur- gen und Blut- Srengen, und ist wider die Schwind- und Wasser- Sucht gut. Das kleine Maus- Oehrlein hat längliche rau- he Blätlein, wie Maus- Ohren gestaltet, unten weiß und oben grün, und bringet im May Gold- gelbe Blümlein, dahero es auch Ducaten- Köselein genennet wird; dieses zieler man mit Fleiß in den Gärten; bedarf keinen sonderlichen Grund, noch viel Wartung, und vermehret sich selbst durch eignen Saamen, oder auch durch Benschöplinge. Das mit bleich- gelben Blümlein wächst überall an düren und mageren Orten, sonderlich auf frug- baren Sand- Hügeln, in feinigem Boden und un- gebaueten Feldern. Ist als ein herliches Wund- Kraut innerlich und äußerlich wohl zu gebrauchen, indem es alte Schäden und Geschwüre heilet, die rothe Ruhr und an- dere Bauch- Hüße und Durchfälle stopfet, das Blut- Auswerffen und Nasen- Bluten stillet, den Nieren- und Blasen- Stein treibet, und in Brust- Lungen- und Milz- Be- schwerungen gute Dienste thut. Die Schä- fer pflegen ihre Schaafe nicht in die Fel- der und Derter zu treiben, wo dieses Kraut viel wächst, denn es verkopfet dieselben dergestalt, daß sie offters davon sterben müs- sen. Hingegen ist es denen vernagelten Pfer- den desto dienlicher, welchen man es nicht nur in das Loch, darinnen der Nagel geset- zet, gepulvert streuet, sondern auch das Kraut samt seiner Wurzel klein geschnitten im Fut- ter zu fressen giebet, und dadurch den Schaden vermausen, und halbe heilet; dahero auch dieses Kraut von einigen Trigel- Kraut genennet wird.

Mauser, oder auch Mutter, nennet man diejenigen Krebsse, welche die alte Schale abgelegt, und denen die neue noch nicht erhär- tet, sondern vorher ein wenig fet, sondern ganz weich ist.

May, ist der fünfte Monat im Jahr, und wegen seiner vielen Annehmlichkeit u. d. der bezühmteste und bestebteste unter allen. Ein- wollen den Ursprung seines Rahmens von der Majestät, oder von dem deutschen Wort **May**, welches einen grünenden Baum oder Zweig bedeutet, herführen, weil sich die Herr- lichkeit des Schöpfers kaum in einigen Mo- nat so majestatisch, als in diesem offenbaret, da alles in Feldern und Wäldern grünet und blühet, da Wiesen und Gärten mit mancher- ley schönen lebendigen Blumen schmückt, einen lieblichen Geruch von sich geben, und Menschen und Thiere der angenehmen Zeit sich freuen, als weswegen ihn auch König Carl der Große, welcher allen Monaten deutsche Rahmen benzeleget, den **Wunne- Monat** oder **Wonne- Monat** genennet. Wegen der um diese Zeit einfallenden Rosen- Blü- the heißen ihn auch einige den **Rosen- Monat**. Den lateinischen Rahmen leiten etliche, wie bereits beim Junio gedacht, von denen Majoribus, oder von denen alten lehrten und erfahrenen Leuten, die das Re- giment führten, oder von der Maja, einer



Hendnischen Göttin der Erden und Mutter des Mercurii her, welcher man in diesem Monat zu Rom in ihrem Tempel die gewöhnlichen Opfer gebracht hat. In diesem Monat, welcher ein und dreißig Tage hat, geniet die Sonne um den ein und zwanzigsten desselben in das Zeichen der Zwillinge. Wegen der Witterung wird insgemein dafür gehalten, daß der May etwas kühl beschaffen seyn soll, mit einer mittelmäßigen Nässe und Trockene, nach Anleitung der alten Sprich-Wörter:

Der Mayen kühl; Brach-Monat nass,
füllen uns Scheunen und das Faß.

Jem:

Den Mayen voll Wind,
Begehret das Bauer-Gesind.

Dieses aber kommt mehrentheils daher, daß wenn der May also beschaffen, gemeinlich auch ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf erfolget, welches allen Gewächsen sehr wohl ansetzlet, und sonderlich den Reben, als welche sodenn eine gute Blüthe bekommen, so zu einem reichen Wein-Jahr gute Beförderung giebt. Im Gegentheil wenn der May warm und trocken, so folget gerne ein nasser und kalter Brach-Monat oder Junius, der den Erd-Gewächsen in alle Wege schädlich und nachtheilig, insonderheit aber dem Weine, weil sodenn die Saamen an den Reben theils abfallen, theils aber an den Beeren sehr dünne werden, so zu wenig nahrhaftes davon zu hoffen. Sonsten fallen in dem May die meisten, und nach der Helffte desselben die gesündesten Thau. Viele Donner-Wetter im Mayen sollen große und hefftige Winde nach sich ziehen. Vor der Helffte desselben hat man sich auch nicht leicht gewisser beständiger Sommer-Tage zu versehen. Nach derselben, sonderlich von Urbani an, befahret man sich keines Frostes mehr, der dem Weine schaden möchte; Denn die Mayen-Frost- thun sonst dem Wein, dem Hopfen, der Blüthe, den Eichen, Kirsch-Äpfeln, Roggen, Flach und früher Gerste den größten Schaden, so daß oft in einer oder zweyen Nächten der Wein rein hinweggehret, als wenn er verbrannt wäre, sonderlich das gedeckte Holz. Und dieses wollen die Wein-Meister an denen Frösten, die vor Michaelis gefallen sind, abmercken, und daher zu sehen, ob solche schädliche Fröste zu Anfang des Mayens oder um alt Walburgis fallen werden oder nicht, wovon unten beym September ein mehreres gemeldet werden soll. Wegen der Früchte Bedenken hat man folgende Anmerkungen oder Bauer-Regeln gemacht: Ein kühl-er May bringt guten Wein, und macht viel Heu. Doch kan der Saar und allen Gewächsen, insgesamt und absonderlich dem Wein, nichts gefährlicher und schädlicher seyn, als die Mayen-Frost- und Kälte. Hingegen, wenn es zu dieser Zeit viel Wetter giebt, und oft donnert, soll es ein gutes und fruchtbares Jahr bedeuten, indem der Erdboden oft bewegt

und erschütteret wird. Da der Roggen in dieser Zeit dünne stehet, und viel leere Plätze hat, so pfleget er gemeinlich im Werth zu steigen, und theuer zu werden. Wenn die Eichel-Blüthe wohl geräth, soll ein gutes Schmalz-Jahr werden. Reiffe Erd-Beeren um Pfingsten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten. So sagt man auch, nasse Pfingsten bringen fette Weihnächten, das ist, wenn die Gerste um diese Zeit im Schofen einen Regen hat, daß die Reben im Schöß-Balg nicht secken bleiben, sondern vollkommen gerathen, so kan man die Schweine gegen Weihnächten damit mästen. Nach der Witterung am St. Urbans-Tage soll nachfolgende Herbst- oder Weinlese seyn: Daher richten sich auch die Winger oder Wein-Gärtner, ingleichen die Wein-Händler, nach dem Ende und Ausgang dieses Monats; welches denn noch gar wohl seinen Grund und natürliche Ursachen hat, wenn man sich nur nicht eben an diesen Tag bindet, denn weil zu Ende dieses Monats bis in den folgenden zu ihrer Blüthe denen Reben das schönste Wetter sehr dienlich und beförderlich, daß sie lustig zunehmen und wachsen; als ist im Gegentheil, da nasses Wetter um diese Zeit einfällt, ihnen solches sehr schädlich und nachtheilig, so daß die Trauben sehr dünne werden, auch hernach langsam reifen, und wenig ansetzen. So pfleget auch noch die Bauern zu sagen: Auf Erben (das ist, Urbani) ist das Getraid weder gerathen noch verdorben: Das ist, man kan um diese Zeit noch nichts davon sagen, ob eine gute oder schlechte Ernde folgen werde. Was im übrigen ein Haus-Wirt und Land-Mann diesen Monat über so wohl auf dem Felde, in den Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allerley Vieh-Zucht, Jagd und Fischeren, als ingleichen auch noch zu Hause durchgehends zu thun und zu verrichten, davon giebt umständliche und ordentliche Nachricht der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschafts-Calendar.

Mayen, werden an etlichen Orten die Birken-Bäume genemmet, welche hin und wieder in Städten und auf den Dörffern entweder am ersten May, oder am heiligen Pfingst-Tage, in Kirchen und vor solcher Leute Häusern, vor die man eine Liebe oder Hochachtung hat, gesteket und aufgerichtet werden. Wo man keine Birken hat, werden Linden und andere dergleichen Bäume dazu genommen. Weil aber durch das Abhauen der Mayen denen Gehölzen großer Schade zugezogen wird, besonders, da es zu einer solchen Zeit geschieht, da der Stock nicht wieder aus schläget; als ist solches billich an vielen Orten verboten worden.

Mayen-Blümlein, Lilien-Convallien, ist ein Blumen-Gewächs, welches in allen feuchten, Gras-Schatten-reichen Wäldern, bevorab in den Thälern wächst, und seinen deutschen Nahmen daher hat, weil es

in diesem Monate blühet. Hat zwey oder drey länglichte und breite Blätter, denen Lili-Blättern gleich, aber kleiner. Die Blüthen oder Blümlein sind hennabe rund, in Gestalt kleiner Glocken, an der Oeffnung fünf oder sechsmaßl gefekerb, weiß, und eines sehr lieblichen Geruchs, daraus erwachsen runde, erstickt grüne, und wenn sie zeitigen, Corallen-rotte Beerlein, die mit länglicht- und barren Saamen-Körnern angefület sind. Die Mayen-Blümlein eröffnen, sind gut wider die von kalten Flüssigkeiten herrührende Haupt-Krankheiten, und stärken das Haupt, die Nerven und das Gedächtniß. Die Blümlein getrocknet, gepulvert und in die Nasen gezogen, machen Niesen, reinigen das Haupt, und zertheilen den Schnupfen welches auch die Wurzel, so eines guten narkotischen Geruchs ist, effectiver. Aus denen frischen in Wein eingeweichten Blumen wird ein Wasser destilliret, welches eine treffliche Haut- und Herz-Stärkung, und wider den Schlag, Schwindel, Ohnmachten und schwere Krankheit sehr gut ist. Von gleicher Tugend ist der Mayen-Blümlein-Esig, wozu man guten scharffen Wein-Esig nimmt, frisch-abgepuckte Blümlein, die ihren vollkommenen Geruch haben, darein thut, und das damit gefüllte Glas an die Sonne stellet. Das Mayen-Blümlein-Oel, zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtniß, wie folgender Gestalt gemacht: Man nimmet Mayen-Blümlein, so viel man ohngefehr mit einem Quartieren Baum-Oel übergiesen kan, thut die Blumen in ein sauberes Glas oder zinnernes Geschirr, gießet das Baum-Oel darzu, also daß es über die Blumen ghe, vernachet das Geschirr, setzet es in eine Kessel heiß Wasser, und lässet es eine Stund lang sieden, thut es hernach aus dem heißen Wasser, seihet es durch ein leinnes Tuch in in anderes Geschirr, und drücket es wohl au: hernach nimmet man frische Blumen, und thut selche in das abgeseigte Oel, seket es ein, sidet es wieder, und drücket es aus; dieses thut man mit frischen Blumen und vorigem Oel zum dritten mahl; zum vierzten und letzten mahl aber thut man an das reine ausgedrückte Oel wieder frische Blumen, stellet es zusammen dreßzig Tage lang an die Sonne, seihet dann das Oel nochmalß davon ab, thut selches besonders in ein Glas, stößet femer ein Muscaden-Nuß, fünfzehn Eubeben-Körne, und fünf und zwanzig Nagelgin in einem Borsel zu kleinem Pulver, und rühret es in des Oel, vernachet endlich das Glas, und seketes wieder vierzehnen Tage an die Sonne, so ist es gut und fertig. Dieses Oel wird äußerlich ebraucht, und der Puls, die Schläfe und das Genick Morgens und Abends etliche Tage nacheinander damit geschmieret. In den Gärten ist man auch eine Art röthlicher Manen-Blümlein, deren Farbe sich öfters auf Purpur oder Viol-blau ziehet, und deren Wurzel auch rüchlich ist; man findet auch eine Art mit Leibfarben, ingleichen eine andere mit

Hierich-Blut-farbenen bunten Blumen, welche alle in einem fetten und feuchten Erdreich, und an einem schattichten Orte stehen wollen. Die Wurzeln, welche mit vielen Keimen und Knöpfen in einander gewunden sind, nimmet man nicht aus, sondern schneidet allein diese, die Augen haben, mit einem Messer heraus, und leget sie drey Finger tief ein: sie dicker sie densamnen siehen, je mehr Blumen sie bringen. Im Frühling muß man sie mit frischer Erde beschütten, vorher aber die alte sein sauberlich obenher abräumen.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat gesammlet, und wegen der vielfältigen guten und gesunden Kräuter, so das Vieh auf der Weide genießet, vor die allerbeste im ganzen Jahre gehalten wird. Was man davon einsalten will, muß man zuvor ein paar Tage liegen lassen, daß sie erst recht ausschweize, und hernach, bei schönem heiterem Wetter, und nicht, wenn es donnert und blizet, einsalten.

Mayen-Frost, suche Frost.

Mayen-Kraut, siehe Schöll-Kraut.

Mayer, siehe Hof-Meister.

Mayer-Mayen-Kraut, Meyer, oder Sabnen-Kamm, ist ein Küchen-Kraut, dessen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich rothen und weißen; eine ieder dieser Sorten wird wieder in grossen und kleinen eingetheilet. Der grosse rothe Meyer hat eine Daumens dicke Wurzel, welche sowohl als das Kraut eines sehr schlechten Geschmacks ist. Der Stengel ist hohl wie ein Rohr, und durchaus Blut-roth, dahero auch dieses Gewächse von etlichen Blut-Kraut genennet wird, massen man mit dem daraus gezogenen Saft, wie mit rother Dinte, schreiben kan. Die Blätter sind ebenfalls roth, kleiner und krauser als die Manoolt-Blätter; die Blumen aber bestehen aus etlichen rothen Käferlein mit bleichen Spinen. Der grosse weiße Meyer, ist außer der Farbe dem vorhergehenden in allen Stücken gleich: eben wie die kleinen Gattungen dieses Krautes nur durch die Grösse von denen beiden anderen unterschieden werden. Sie geben durchgehends eine schlechte Nahrung, und werden von gemeinen Leuten, wie der Spinat, oder ein anderes Grün-Kraut gekocht, auch der Saame etlicher Orten wie Hirsen genessen. Der Saame von dem rothen Meyer ist gut wider die rothe Ruhr und Gelbsucht; das Kraut aber soll wider die Scorpienen-Stiche dienen.

Mayer-Hof, siehe Hof.

Mayerin, siehe Hof-Meisterin.

Mayer-Kraut, siehe Mayer.

May-Fisch, siehe Kieselg.

May-Käfer, siehe Käfer.

May-Kirschen, siehe Kirschen.

Mayz, siehe Türckischen Weizen.

Mechanic, heißt die nützliche und nöthige Grund-Wissenschaft der Wirtschaftskunst, welche lehret, die Bewegungs-Kräfte der Körper dergestalt zu brauchen und zusammen zu setzen, daß man allerhand bequeme Haus-Zeuge, Maschinen und Werkzeuge

ge in der Land- und Stadt-Wirtschaft erfinden, und durch wenig Personen in weniger Zeit mit geringern Kosten im Erdenbau, der Vieh-Zucht, und in denen Manufacturen große Dinge ausrichten könne. Wie alle mathematische Wissenschaften nebst der theoretischen und Experimental-Physic zur Wirtschaft und ihrer Verbesserung höchst nöthig und nützlich sind, also kan man wohl von diesem Theile der Mathematik solches vor andern behaupten. Es ladet niemand eine Last auf den Wagen, es macht und braucht niemand einen Wagen, Karn und Pflug; es drischt, aräbet und bauet niemand; ja es bauet niemand, wo nicht ein Mechanicus eine Beförderung und eine Verbesserung finden könnte. Denn alle diese Dinge geschehen durch die Bewegungskräfte, nemlich 1) der lebenden, als der Menschen und Thiere, 2) des Wassers und seines Drucks, 3) des Windes und der Luft, und 4) des Gewichtes und der Schwere des Körpers, oder endlich 5) der Schnellkraft der Körper, dadurch die schnellenden Federn entstehen. Diese vereinigt nun der Mechanicus durch eine gewisse Art und Weise einer geschickten Zusammenfegung verschiedener Theile, einer Maschine, oder eines Rüst- und Werkzeuges, und bringt sie bald auf diese, bald auf jene Weise in denen Geschäften der Wirtschaft an. Sonderlich sind die vier Haupt-Rüstzeuge, nemlich (1) der Hebel oder Hebebaum und Schnell-Wage, (2) das Rumpfrad mit dem Getriebe, (3) die Schraube mit schneidenden und viereckigten Gängen mit und ohne Ende, (4) das Seil und der Kloben, als einfache Maschinen anzusehen, die aber doch nach verschiedenen Regeln von verschiedener Art gemacht, daraus aber alle zusammen gefeste Maschinen verfertigt werden. Sonderlich aber entstehen daher die Handheben, Mühlen-Deiskeln, Drehhebels, die Treträder oder Schwungräder, die Seilräder, die mancherley Kloben, Walzen, die Schaufelräder, die Windflügel. Hieraus werden Wagen, Flügel, Walzen, Dreschmühlen, Pressen, Futtermaschinen, Rollen und dergleichen in der Wirtschaft gemeine Werkzeuge zusammen gefest. Hieraus entstehen die Maschinen zur Schifffahrt, ingleichen Flüsse schiffbar zu machen, als die Schleusen, Koll-Brücken, Renn-Säulen, Koth-Leitern, die Wassermühlen, die Kranig- oder Geran-Häuser, die Maschinen zum Bauen, als die Kammel, die Kloben, die Keile, die Winden, die doppelten Schrauben, ja alle Wasser-Künste, als Saug-Werke, Druck-Werke, Schlag-Werke, die Wasser-Schraube oder Schnecke, die Cymer-Zeuge, die Watermoster-Kunst, die Schöpf-Werke, deren theatralischen Maschinen zu geschweigen, so entstehen daraus auch eine große Menge von verschiedenen Hand-Zeuge, Holz-Gewichts-Wind-Wasser-Schiff-Mehl-Schrot-Grün-Kob-Walzen-Trat-Del-Schneide-Stampf-Band-We-

be-Gewürz-Toback-Pulver- und andere Mühlen. Die in Hoffmanns Clavi pharmaceutica befindliche philosophische Mühle, wodurch man viele Dinge zerstoßen und zerreiben kan, und die Mörser gehören ebenfalls hieher, und können in der Wirtschaft auf viererley Weise angebracht, verändert und gebraucht werden. Und was braucht man nicht in Salt-Sied-Schmelz- und Berg-Werken vor vielerley Maschinen, die theils die Wasser-Künste, theils die Gebläse, die Hölzer, die Puch-Werke, die Hämmer, die Ofen, und übrigen Werkzeuge theils zur unterirdischen Erd-Mess-Kunst, i. E. den Cornas, ausmachen. Die Uhrwerke und andere Maschinen wollen wir nicht berühren. Alle diese Dinge muß nun ein Mann, nachdem er dieses und jenes Wirtschaftsgeschäfte treiben, und aus dem Grunde verstehen will, in Ansehung seiner eignen Wirtschaft inne haben. Dazu aber giebt die Mechanic die Grund-Regeln in die Hand. Der ehemalige Churfürstlich-Sächsischer Model-Meister, Gärtner, hat viele Wirtschaftsgeschäfte Maschinen erfunden. Es ist ein ganzes Nachrich davon heraus, Böcker und der berühmte Leopold haben Theatra Machinarum geschrieben. Herr Catta in Leipzig hat einen ganzen Catalogum von Maschinen ediret, die er machet, und darunter sind auch viele wirtschaftliche. Zur Anweisung kan man sich Herrn Geh. Rath Wolffs mathematischen Werke, wie auch des eroffneten Ritter-Wages bedienen. Man conferire auch das 17 Cap. in des Herrn von Rohr Haushaltungs-Bibliothek von dem dazu dienlichen Schriften.

Meel, siehe Mehl.

Meer, dieses kommt allhier 1 Betrachtung, weil es zur Deconomie vieles erbey zu schaffen dienlich, und ein Großes zu ihrer Erhaltung und Beförderung besträt; denn es ist selbiges derjenige große, aber aben unsichere Weg, darauf vieles vermittelst der edlen Handlung zu des Menschen Wohlfahrt und Bedürfnis herbey geschafft wird: hiernächst aber überliefert es uns vielerley See-Fische und andere Waaren. Daher es nebst der Erde und denen Flüssen ein Haupt-Object der Wirtschaft. Dasselbe bestehet aus einer großen Sammlung der Waer, womit die Erde allenthalben umgeben, o das beyde mit einander eine Kugel ausmachen. Drey besondere Eigenschaften werden an selbigem wahrgenommen: 1) steht es aller Orten mit der Erde gleich weit von dem Centro der Erde ab; 2) Ist dessen Wasser alsig, und viel schwerer als das süße in den Flüssen, Brunnen und Seen; 3) Ist merkwürdig dessen Bewegung, die Kircher in seinem mundo subterraneo in vier Classen eintheilet; also sey die eine immerwährend, gehoben Osten nach Westen, und werde dieser Laß, weil er derselben zugeschrieben, und schon die Bewegung des Welt-Meeress alle Orten wahr-

zuneh-

zunehmen, wenn nicht durch Wind und Sturm ein anderes verursacht wird, so verführt man doch diese Bewegung in näher dem Aequatori ie stärker, die andere sey halbjährig, gehe von Süden nach Norden, und von Norden wieder nach Süden, wie solches in dem Indiamischen Welt-Meer und bey den daselbst anzujahrenden Schiffahrten wohl angemercket und in Acht genommen wird. Die dritte sey die monatliche Veränderung des Meeres, da es mit dem Ab- und Zunehmen des Mondes höher oder niedriger werde. Die vierte sey die tägliche Abwechselung der Ebbe und Fluth. Ueber diese ordentliche Bewegung kommen noch hinzu, die darben sich außerordentlich ereignende Fälle, als da sind die Erschütterungen des Meeres, so denen darinnen aufsteigenden Dämpfen zuzuschreiben, wenn sie durch das Meer in die freye Luft zu bringen suchen: Die Meer-Wiebel, wo nemlich das Meer an dergleichen Orte sich entweder nur allein umdrehet, oder das einmahl ergriffene theils in den Abgrund gar verschlinget, theils aber bald in eben der Gegend, bald aber auch an einem andern Orte wiederum auswirft: Die von den Holländern also genante Ströme, welche an gewissen Orten und Ufern des Meeres ihren gang besondern Lauf haben. Sonsten machet das Meer in seinem Lauf an theils Orten Meer-Busen, das ist eine große Fläche des Meeres, die mit Land umgeben, und nur einen Eingang hat, dergleichen das Rothe Meer zwischen Asien und Africa, das Mitteländische Meer zwischen Europa, Asia und Africa, die Ost-See zwischen Deutschland und Schweden; die kleineren, die gar vielfältig anzutreffen, heissen die Seefahrende Bayen oder auch Buchten; an andern Orten finden sich auch Meer-Lengen, welches ein breiter Durchgang aus einem grossen Meer in das andere, welche Oeffnung von weichen festen Ländern gemacht wird, dergleichen der Sund in der Nord- und Ost-See, und die Straße bey Gibraltar, wodurch die Spanische mit der Mitteländischen See veremiet wird.

Meer-Adler, siehe Fisch-Adler.

Meer-Amfel, siehe Amfel.

Meer-oder Fenchel-Bacillen, siehe Bacillen.

Meer-Ballen, ist ein coagulirter Meer-Schaum, kommet von Benedig zu uns. Es wird ihnen eine erwärmende Kraft zugeschrieben, wodurch sie die Kröpfe vertheilen.

Meer-Bohnen, ist ein Muschel-Gewächs, so aus Italien zu uns kommt. Dämpfen die Säure, und sollen vor das Gesicht gut seyn, wenn man sie am Hals trägt. Deswegen sie in Silber gefasset von einigen wirklich getragen werden.

Meer-Castanie, ist ein See-Fisch in einem Gehäuse, aus dem Mittel-Meer. Werden auch Meer-Igel und See-Kerffel genannt.

Meer-Distel, siehe Frauen-Distel, als welche auch diesen Nahmen wiewohl irrig führet.

Meer-Drache, ist eine große Schlange. Andere verstehen den Crocodill darunter. Welcher Artidel nachzusehen.

Meer-Esel, also pflegen einige auch den Stoch-Fisch zu nennen.

Meer-Ferkel, siehe Meer-Schweinlein.

Meer-Glöcklein, Meer-Kohl, Meer-Winde, Soldanelle, ist eine Gattung Winden oder Windig, welche bey uns in den Gärten, unter denen Schirm-Gewächsen vom Blumwerk gehalten, und aus dem Saamen erzielt wird; an denen Meer-Ufern von Enaerland, Holland, Frankreich und Italien aber wild wächst. Es treibet zarte, röthliche und an der Erden kriechende Stengel, die daran sitzende Blätter sind bey nahe rund, mehr breit als lang, gleich denen Blättern des kleinen Schöll- oder Schwalben-Krauts, ein wenig dick und Milch-festigt, und hängen an langen Stielen. Die Blumen sind Purpur-rothe Glocken, mit zurückgebogenen Händern, nach welchen eine häutige Frucht folgt, darinnen eckigte weisse oder schwarze Saam-Körner verschlossen sind. Dieser Saamen ist so dauerhaft, daß er zwanzig Jahr alt, noch aufgegangen. Dieses Kraut, welches einen salzigen scharffen und bittern Geschmack hat, führet alle rothe wässerige Feuchtigkeiten mit Macht unter sich ab, weil es aber den Magen stark angreift, will es mit Vorsichtigkeit, und am sichersten unter andern Kräutern in einem abgekochten Tranck oder Kräuter-Wein gebraucht seyn. Es ist ein treffliches Mittel wider den Scharbock und die Wasser-Sucht, wider welche letztere Krankheit auch ein Pulver daraus bereitet wird.

Meer-Hirschen, siehe Hirschen.

Meer-Kalb, ist ein Haub-Thier, so im Meere lebet. Heist auch See-Wolf, hat eine sehr harte Haut, die man zu Messer-Schalen und andern Dingen brauchen kan, und giebt vielen Tran. Siehet nur am Kopfe einem Kalbe gleich.

Meer-Kirsch-Baum, ist ein kleiner Baum, welcher in unsern Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird, und dem Lorbeer-Baum an Gestalt und Blättern nicht viel ungleich ist, nur daß die Blätter dicker und bleicher, rinas herum wie eine Säge zerkerbt, in der Mitten mit einer rothen Ader durchzogen, und allezeit grünend sind. Der Stamm ist mit einer rothlichen, rauhen und schuppichten Rinde überzogen, aus welchem viel dicke und glatte Aeste über sich heraus wachsen. Im Julio und Augusto blühet er weiß, und gegen der Sonnen etwas rothlicht, Büschelweise wie die Manen-Blümlein, häufig benammen, woraus eine runde dicke Frucht folgt, in der Größe wie die Escheriken, (Speyerlinge oder Speer-

Viraen, die anfangs grün, endlich gelb und roth wird, wie eine Erd-Beere anzusehen, und rauh anzugreifen, hat in der Mitte ein Saam-Körnlein, nicht viel größer als ein Hirsen-Korn. Diese Frucht ist etwas unschmackhaft und dergestalt herb, daß sie auch den Mund mit ihrer Schärfe angreift, und tauget zu nichts, als denen Drosseln, Ziernern und Krammets-Vögeln auf Herzen und in Schlingen damit zu stellen. Das aus den Blättern und Blumen destillirte Wasser, mit dem gepulverten Kreuz-Wein aus des Hirschen Herz vermischt, soll sehr gut wider die Pestilenz seyn, sonderlich, wenn es gleich zu Anfang dieser Krankheit gebraucht wird; welches Vermögen auch der davon gesottenen Brühe, und pulverisirten Blättern zugeschrieben wird. Das dürre Laub pflegen die Welscher an denen Orten, wo dieser Baum häufig wächst, zu den Galien zu gebrauchen. Die Heresplanzung oder Vermehrung dieses Baumes geschieht durch den Saamen, wenn man denselben haben kan, oder auch durch Einlegen und Neben-Schößlinge, welche man in Scherben setzen, und den Winter über in dem Gewächshause oder einer Stube erhalten muß.

Meer-Kohl, siehe Meer-Blöcklein.

Meer-Kuh, ist ein Meer-Thier mit einem Kopfe wie ein Schwein versehen, wird in die 20 Fuß lang, und 7 Fuß Dicke, hat eine ungemein harte Haut, vielen Tran, und sonst ein wohl schmeckendes Fleisch, wie auch im Kopfe einen Stein, welcher gepulvert, den Nieren-Blasen-Stein zermalmet. Es ist im Ocean um America herum sonderlich anzutreffen.

Meer-Leucojen, siehe Leucojen.

Meer-Linsen, Wasser-Linsen, Enten-Grütz oder Enten-Grütze, ist ein kleines Wasser-Gewächs, dessen Blätter immer grün, rund, klein, dünn und wie Linsen gestaltet sind; sie hängen so wohl, als der zwischen denenselben herfür kommende Saamen an sehr zarten Fäden, wie an Haaren, von welchen sie sich durch die Bewegung des Wassers leichtlich absondern, und oben auf faulen, stillstehenden Wasser schwimmen. Sie sind eine angenehme Speise der Enten und Gänse, so fressen sie auch die Hühner gern, wenn man ihnen solche mit Kleien und andern Geäse vermischt, vorstretet. Außerlich damit gewaschen, vertreiben sie die hitzige, scharfe und gefahrene Krätze; in einem irdenen Tiegel gewärmet, und zwischen zwey leinenen Tüchern um die Füße geschlagen, lindern die Schmerzen des Vodagra, und können es zum öfttern gebraucher, gar vertreiben. Das destillirte Wasser ist eine treffliche Kühlung in hitzigen Fiebern; außerdem aber benimmt es das Hauptweh, Entzündungen und hitzige Geschwulsten.

Meer-Mensch, Sirene, Meer-Weib,

ist ein Meer-Fisch, der um Africa, um Indien, ben denen Vbipinischen und Moluckischen Inseln, um Brasilien und Nord-America herum gefangen wird, und fast 8 Crannen lang, mit einem länglicherunden Kopfe, einem Menschen-Gesichte, jedoch ohne Kiem und Ohren, dagegen aber zweyen Armen und Händen versehen, daran die Finger wie die Gänse-Noten zusammen gewachsen sind. Es ist zweyerley Geschlechts, die Geburtes-Glieder siehet man, und zwar fast wie bey den Menschen. Die Weiblein haben Brüste am Obertheil, auch bisweilen lange, jedoch grünlüche Haare. Von diesem Geschöpfe mögen viele Fabeln der Heiden und Christen von Wasser-Göttern und Niren entstanden seyn. Sie werden gefangen und verspeiset.

Meer-Moos, wächst im Meer auf denen Felsen, besteht aus säblichten in einander hangenden kleinen schuppichten Stängelchen, ist im Wasser weich, außer selbigem aber hart, hat einen salzigten und unangenehmen Geschmack, dient gegen die Würmer der Kinder, und hat eine zusammenziehende Kraft.

Meer-Muscheln, darunter werden entweder überhaupt alle Muschel-Fische des Meeres, und also auch Insiern, Perlen-Muscheln und andere Conchilia, oder ins besondere die Muscheln, die man auch eingemacht zu uns bringt, verstanden.

Meer-Nadel, ist ein Fisch, davon man zweyerley Arten, eine glatte und eine schuppichte hat. Haben beyde einen harten Schnabel.

Meer-Ochs, ist eine Art großer Fische, die sich sehr breit mit ihren Floss-Edern ausbreiten. Es sind Raub-Fische, und mit einer spitzen Schnauze, wie auch einer bläulichen Haut versehen. Das Fleisch ist so wohl grün als geräuchert gut zu essen.

Meer-Pferd, ist ein Thier, so auf dem Lande und im Meere lebt, vierfüßig mit einem Pferde-Kopfe und Ochsen-Leib versehen ist. Die Füße sind kurz, haben Klauen, sind zwey mahl so groß als ein Ochs, und führen halben Fußes lange Zähne, die zu allerhand Arbeit, wie Helfenbein gebraucher werden können.

Meer-Portulac, ist ein Kraut, welches in Portugall wild wächst, bey uns aber in manchen Gärten mehr um der Curiosität willen, und weil es ein ausländisches Gewächs, als um seiner Schönheit halber, oder zur Zierde unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Es ist zweyerley Art. Die eine Gattung kommt dem gemeinen Gartens-Portulac fast gleich, ist aber größer; die andere hingegen hat feine, graulichte und glatte Blätter, bey nahe wie der Del-Baum, auch runde und weißlichte Stengel, die eines salzigten Geschmacks sind. Beyde Arten blühen bey uns, tragen aber keinen Sa-

Saamen, und verstärken sich in etlichen Jahren so sehr, daß sie eher unter die Stauden-Gewächse als unter die Kräuter zu zählen seyn möchten. Sie werden entweder aus dem Saamen, oder, weil man denselben nicht allezeit habhaft werden kan, durch Zerreißung der Stöcke fortgebracht.

Meer = Kautze, oder Kautze, siehe Kautze.

Meer = Kettig, oder, wie er einiger Orten genennet wird, Areen, ist ein bekanntes Küchen = Gewächse, welches um seiner Wursel willen in denen Kraut- und Küchen-Gärten gebauet wird, und seinen Nahmen von den feuchten Maren oder Morästen bekommen, weil es daselbst gerne wächst. Derselbe ist weiß, lang und stark, eines starken, herben und beissenden Geschmacks. Die Blätter werden mit ihren Stielen bey anderthalb Ellen lang, und sechs bis sieben Zoll breit, laufen oben und unten etwas spitzig zu, und sind am Rande klein zerkerbet. Zwischen denselben wachsen Stengel von zwey Schuben und drüber hoch, welche kleine vierblättrige weisse, auch zuweilen purpurfarbene Blütenlein tragen, worauf ein schwarzer rundlicher Saamen in einer schwammigen Frucht oder Schote, die einiger massen einem Horne gleich föhmt, folget. Er liebt einen lüchern, feuchten und schwarzen Grund. Die Wurseln müssen in so viel Stücklein geschnitten, als Treib-Augen daran vorhanden sind, und im Frühling in gedachtes Erdreich, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, jedoch nicht über drey Finger tieff eingelegt, und hernach das Land vom Unkraut wohl gereiniget werden. Man muß aber an mehr als einem Orte Stücke voll anlegen, damit ein Stück allemal drey Jahr mit frieden liegen bleiben könne, ehe man die Wurseln ausgräbet, so werden sie schon groß, frisch und wohl schmeckend. Das Land soll im Sommer wohl gereiniget, gegen den Herbst aufschacker, alter kurzer Mist darüber geworffen, und den Winter durch liegen gelassen werden; denn durch die Einziehung der Festigkeit desselben werden die Meer = Kettig = Wurseln stark, groß und lieblich zu essen; sie sind aber nur allein im Herbst, Winter und ersten Frühling schmackhaftig, und werden in der Küche auf einem Reibeisen klein zerrieben, an das Rindfleisch, welches er noch weit delicateser macht, gethan. So schmecken auch die Fische, Hüner, Gänse, Enten &c. mit einem Mandel = Meer = Kettig besonders gut, da nemlich die geriebene Wurseln mit Zucker, Rahm und geriebenen Mandeln vermischet, und denselben dadurch die Schärfe und Rohigkeit benommen wird. Eben also läset sich auch eine Gallerte daraus zubereiten, wenn man in Milch geriebenen Meer = Kettig, Zucker und gestoffene Mandeln wohl unter einander rühret, und zusammen aufkochen läst, hernach aber seiget man dieses durch ein Haar = Tuch auf einen Tel-

ler, daß es kalt werde. Klein und würfflich geschnitten pflegt man sie mit den rothen Rüben einzumachen, oder auch gerieben mit Eßig zu einer Tuncke zu bereiten. Eine andere köstliche Tuncke wird von dem Meer-Kettig also gemacht: Man nimmt im Herbst süßen Most aus einer Wein = Bütte, (Hottig oder Kuffe) oder aber Birn-Most, läset solchen über Nacht stehen, seibet ihn hernach durch ein reines Tuch, und siedet ihn in einem messingenen Kesslein, daß er in der Dicke, wie ein Julee, werde; wenn er schier gahr gefotten, so legt man ein wenig klein geschnittenen oder gebrocten Zimmet, und dünne geschnittene Pommeranz = Schalen darein, gießt es in ein Glas oder verglasarten Topff, und vermachet es wohl. Wenn man nun die Tuncke oder Türsche auf den Tisch haben will, so gießt man von diesem gesottenen Saft über den geriebenen Meer = Kettig, und rühret zusammen in einer Schüssel wohl ab, so ist die Tuncke fertig. Der Meer = Kettig ist hitziger, treibender und durchdringender Eigenschaft, zertheilet den zähen Schleim, macht Lust zum Essen, treibt den Harn und Stein, und widerstehet dem Scharbock und der Mundfäule. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und übergeschlagen, vertreiben die Nase, oder das Nothlauf in wenig Stunden. Die Wursel zu Aschen verbrant, heilet alle alte faule Schäden und Geschwüre; die frische Wursel im Wein geweicht, oder in Molcken gesotten, und Morgens und Abends davon getruncken, oder der ausgeprezte Saft in Milch oder Bier eingenommen, dienet wider den Scharbock. Der Saft fleißig gebrauchet, ist ein gewisses Mittel wider die Lungen = Sucht und verschleimte Brust. Ubrigens will der Meer = Kettig mäßig gebrauchet seyn, weil er in das Haut dampffet, und denen Augen schädlich ist.

Meer = Kettig, ist ein wilder Kettig, welcher auf Aeckern, in Thälern und an denen Bächen, wie auch am Meer-Strande wächst. Die Wursel treibet den Harn, bricht den Stein, curiret den Scharbock, die Wassersucht, die verstopfte Menstrue = Zeit, und mindert die Milch in denen Brüsten der Weiber.

Meer = Salz, siehe Salz.

Meer = Salz = Kraut, siehe Anthyllis.

Meer = Schwalbe, siehe Mewe.

Meer = Schwamm, ist ein löchrichtes Gewächse, so von unterschiedener Größe und Farbe an vielen Orten am Meer wachsend gefunden, und meist über Italien zu uns heraus gebracht wird. Es giebt dessen zweyerley Arten, das Männlein, welches kleine Löcher hat, dick und weich, auch leichte ist, und daher vor das beste gehalten wird; hernach das Weiblein, so runde, hohle und weit größere Löcher, auch zuweilen in denselben ziemlich harte Steine führet, dergleichen

chen Art die schlechteste und von weniger Dauer ist. Diese Schwämme sind hitzig und trocken, daher ihnen die Kraft zugeschrieben wird, daß sie mit Ezig und Wasser aufgelegt, die kühige und böse Geschwüre trocken, und den Blut-Fluß vertreiben. Die Steine, so man darinnen findet, haben auch eine trocknende Eigenschaft, und brechen, als ein Pulver eingenommen, den Blasen-Stein. Außer diesem aber und insgemein bedienet man sich derselben bey dem Waschen und Baden, daher sie auch Bade-Schwämme heißen.

Meer-Schnecke, siehe Schnecke.

Meer-Schwein, ist ein Meer-Fisch, so dem Delphin gleichet, der in der Nord- und Spanischen See hauffenweise an die Schiffe kommt, von Fischen lebt, über dem Wasser spielt, ein spitziges Maul, breiten Schwanz, graue Haut, und ein Loch im Kopfe hat, weraus er Wasser spriket, und übrigens Speckfett ist, und so fort.

Meer-Schweinlein, Meer-Ferkel, ist ein kleines vierfüßiges Thierlein, kurt und dick wie ein mittelmäßiger Igel, und kleiner als ein Caninichen, welchem es in Aufsehung seiner Fruchtbarkeit, Speise, Wartung und Geschmacks seines Fleisches ziemlich gleich kommt, nur daß die Meer-Schweinlein eine andere Gestalt haben, schneller und geschwinder laufen, und wie Schweine grunzen, daher und weil man solche anfangs aus West-Indien über Meer zu uns gebracht, sie Meer-Schweinlein oder Meer-Ferkel genennet worden sind. Sie haben Zehen und Füße, wie unsere Caninichen, vornen fünf, meistens aber nur vier Zehen oder Klauen, und an den hintern Füßen um eine weniger, sind glatt und vielfärbig von Haaren, meistens aber gelb, weiß- und schwarz-geheckt. Sie können keine Kälte leiden, sondern wollen warm gehalten seyn, daher macht man ihnen in denen Stuben oder temperirten Kammern einen Verschlag von Brettern, dahinter sie hin und wieder laufen, und ihre Jungen ausbringen können. Man giebt ihnen Heu, Gras, Salat, Kraut, Brot und dergleichen, was man denen Caninichen vorzuwerfen pflegt; es will aber der Ort, wo sie gehalten werden, fleißig gesaubert und gereinigt seyn, weil sie sonst einen üblen Geruch verursachen; man soll auch in ihrem Gemach nichts von Leder, oder andern Sachen liegen lassen, weil sie alles zerbeißen, und nichts sicher vor ihnen ist. Sie wachsen bald auf und werden geschwind fett, haben im Frühling und Sommer oft Junge, von zweyen zu vieren, selten aber fünf. Wenn man sie schlachtet, muß man sie in einem nicht allzubeissen Wasser abbrühen, und ein paar Tage im Salz liegen lassen, hernach sauber wicken und fein saftig abbraten oder siedeln, und mit einer guten gewürzten Brüß auftragen, sonst ist ihr Fleisch etwas geil und eckelhaft zu genießen. In ihrem

Vater Lande Brasilien giebt es derselben, nach Gualtieri Pilonis Zeugnis, sechs bis siebenley Arten; welche an Größe und Farben von einander unterschieden sind, jedoch an Güte und Zärtlichkeit des Fleisches einander fast alle gleich seyn, und alle Jahr dreymal zu sieben oder mehr Jungen werffen sollen.

Meer-Spinnen, sind eine Art See-Fische in Süd-America. Es wachsen an ihren Augen Markn, welche die Perlen an Glanz und Schönheit übertreffen würden, wenn sie härter wären.

Meer-Teufel, ist gleichfalls ein Americanischer See-Fisch, 4 Fuß lang, sehr dicke, höckericht und voll Stacheln, wie ein Igel, mit einer heimernen Zunge wie Heftenbein versehen. Er hat über denen Augen scharfe Hörner, und sein Fleisch soll giftig seyn. Von dieser greulichen Gestalt mag er auch den Nahmen bekommen haben, weil man alles was gräulich und gefährlich ausseheth, nach der sinnlichen Idee vom Teufel, die uns die Mahler davon machen, Teufel nennet.

Meer-Winde, siehe Meer-Blöcklein.

Meer-Zeislein, siehe Graslein.

Meer-Zwiebel, Müse-Zwiebel, ist ein fremdes Zwiebel-Gewächs, welches in unsern Gärten unter dem ausländischen Blumenwerk unterhalten wird, in Spanien, Italien und Griechenland aber an denen Meer-Ufern wild wächst. Man hat derselben zweyerley Gattungen, die weiße und die rotthe, welche aber nur durch die Farbe der Blätter unterschieden sind. Sie sind die allerschärfste Art von Zwiebeln, so daß sie auch Wasen ziehen, werden ohngefehr einer Faust dicke, und treiben im Anauß ein Stengel, daran eine Reihe weißlichter Blumen erscheinet, welche von unten auf nach und nach sich öffnen, und also bis auf den Gipfel fortfahren. Wenn der Stengel mit seinen Blumen verweidet, kommen erst ihre dicken breiten Blätter hervor, welche aber wieder vergehen und abfallen, ehe der neue Blumen-Stengel kommt. Sie blühen in unsern Landen nicht alle Jahr. Ihre Vermehrung geschieht durch die in Stücken geschnittene Wurzel, welche in ein lockeres und mürbes Erdreich eingeleget werden müssen; wenn aber ganze Meer-Zwiebeln vorhanden, setz man sie in ein Gefäße, nur halb in dergleichen Erdreich. Vor Winters muß man sie in denen andern Schirm-Gewächsen bringen, denn sie können keine Kälte vertragen. Die Alten sind in der abergläubigen Meinung gestanden, als ob diese Zwiebel der Zauberer widersiehe, weswegen sie dieselbe über die Haus-Thüren gehanget, und um die Gräber gesteckt haben. Ob nun wohl der Meer-Zwiebel dergleichen Wirkung von denen Neuern nicht zugeschrieben wird, so hat sie doch sonst ihren trefflichen Nutzen. Der Meer-

Meer-Zwiebel-Eßig, ist ein bewährtes Mittel zu Erhaltung und Präservierung der Gesundheit, zertheilet allen groben Schleim und zähe Feuchtigkeiten und führet sie aus, hilft dem Magen seine Fermentation glücklich vorrichten, beschützt Mund, Zungen und Hals vor allen Zufällen, machet einen wohl riechenden Athem, und schärfet das Gesicht, vertreibt alle Winde, bringet eine schöne Farbe zuwege, und erwecket Lust zum Essen, läßt in den Gedärmen keine schleimigte Feuchtigkeit sich ansetzen, vertreibt die schwere Krankheit, stillt das Verdauung, erweicht und eröffnet die Verstopfung der Leber und des Milches, verwahrt vor dem Schlag, zermaalut und treibet den Stein aus, curiret die Gebrechen der Mutter, und dienet denen Wasserflüchten, auch schwerlich Athmenden, ingleichen denen, so mit alten eingewurzelten Husten geplagt sind; diejenigen aber, welche an der Lunge oder sonst inwendig ein Geschwür haben, sollen sich vor dem Meer-Zwiebel-Eßig, und dessen Gebrauch hüten. Es wird aber derselbe folgender Gestalt angestellet: Man schlägt die Meer-Zwiebel in einem Teig, das er mit dem andern Brote zugleich in und aus dem Back-Ofen komme, nimmt die Zwiebeln, wenn das Brot abgekühlt, heraus, und thut die äussern groben Schalen hinweg, das übrige zertheilet man in kleine Schnittlein, oder nimmt ein Fach nach dem andern mit den Fingern, oder einem hölzernen oder beinernen Messerlein herab, denn Eisen und Stahl kan diese Zwiebel nicht leiden, man daß auch das allerinnerste nicht, sondern nur das mittlere dazu nehmen. Diese Stücke fasset man an einen Faden, daß keines das andere berühre, läßt sie fünf Wochen im Schatten an einem luftigen kühlen Ort abtrocknen, schneidet sie hernach mit einem beinernen Messerlein ziemlich klein, gießt viermal so viel Eßig darüber, und läßt es in einem wohl vermachten Glase sechs Wochen lang an der Sonne stehen. Man mag auch wohl Weil-Wurzein und Alant-Wurzein hinein legen, und drey Tage darinnen liegen lassen, hernach aber wieder heraus nehmen. Etliche machen den Meer-Zwiebel-Eßig also: Sie wirken die Meer-Zwiebeln vergesalt in einem Brot-Teig, daß drey oder vier in einem Laib Brot kommen, doch also, daß sie einander nicht anrühren, thun sie hernach, wenn das Brot gebacken und kalt ist, auf vorhergesagte Weise heraus, thun sie in ein Glas, welches nach der Anzahl der Zwiebeln seine proportionirte Größe haben muß, und wenn fast das dritte Theil oder bey nahe die Helffte mit Meer-Zwiebeln gefüllet ist, gießen sie das Glas mit gutem starken Wein-Eßig voll, lassen es an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen zehen oder vierzehn Tage stehen, brennen hernach selches in Balneo Mariae aus, mengen den Eßig, der am letzten kommt, und der stärkste und schärfste ist, unter den ersten, und lassen ihn hernach vier

Wochen an der Sonnen stehen, so wird er klar wie Brunnen-Wasser, und bleibet über zwey Jahr gut. Der Meer-Zwiebel-Eßig heilet alle Brun- und Lungen-Verschmörungen, öffnet die Verstopfungen der Leber und des Milches, und bewahret für dem Schlag. Die Küchlein, Trochisci de Squilla genant, werden zum Theriac und andern Compositionen genommen, und die Katwerge wider die Engbrüstigkeit und schweren Husten gebrauchet. Endlich ist noch zu merken, daß außer obbescriebenen zweyen Arten, noch eine dritte gefunden werde, welche aber weder Blumen noch Saamen trägt, und Paneracium genemmet wird.

Meesch, siehe Mösch, wofelbst auch andere Werkzeuge bey dieser Sache, als Mösch-Bottig etc. erklärt sind.

Meer, Mebr, Melicraton, Hydromel, ist ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränck, so nur an denjenigen Orten, wo wenig oder gar kein Wein wächst, hingegen ein grosser Zuwachs von Honig ist, besonders aber in Pohlen, Lithauen und Rußland sehr gebräuchet wird. Der Alten ist Hydromel, welches sie in unterschiedene Classen eintheilten, nachdem nemlich viel oder wenig Honig darzu genommen ward, ist von der Zubereitung des uustrigen Meets gar nicht unterschieden. Die gemeine Art den Meer zu brauen, wozu die Hundst-Lage vor die beste Zeit gehalten werden, ist diese: Man nimmt auf ein Maas guten Honigs, acht Maas frisches Brunnen-Wasser, läßt beydes zusammen in einem weiten Kessel bey sanftem Feuer ohne Rauch sieden, und schäumet es, so bald sich etwas aufwirft, immer fort ab, bis es anfänget ganz klar zu werden; will man den Meer halb hinweg trincken, so muß man ihn nicht dick einkochen lassen; will man ihn aber eine Zeitlang verwahren, so läßt man ihn so lange sieden, bis er klebrig wird. Wenn er nun erkaltet, thut man ihn in ein Faß, läßt aber dasselbe zwey bis drey quer Finger hoch leer bleiben, damit der Meer verahren kan. Wer ihn gerne stärker haben will, mag Zimmet, Muscaten-Blüte und Nüss, Nägelein, Ingber, Cardamomen und Galgant, in ein Luchlein vernahet darein hängen, auch der Farbe halber etwas Saffran darzu thun, und also mit einander vergähren lassen. Wenn er vergohren hat, läßt man ihn drey Monat lang wohl versündet liegen, ehe man ihn angreift, soll er aber bald weggetruncken werden, so macht man desto weniger auf einmahl, und brauet desto öfter. Auf eine andere etwas wenig veränderte Weise wird er also gemacht: Man nimmt auf acht Theil frisches Brunnen-Wasser, einen Theil Honig, läßt es zusammen in einem Kessel fein gemacht sieden, und wohl abschäumen, daß es schön lichte wird; zuver aber muß man in ein Säcklein thun zwey Hände voll Hopfen, und 2 gute Hände voll Coriander, der zuvor 24 Stunden in guten Wein-Eßig gebaitet, wieder ge-

trock-

trocknet, und in einem Mörtel zerstoßen worden, auch obngekehr zwölff Blätlein ein wenig gedörren Salbey; und solches Säcklein in dem Meer hängen; in ein anderes Säcklein aber thut man eine ganze Muscaten-Nuß, Nägelein, Zimmet, Galgant ꝛc. alles ein wenig zerstoßen, samt ein wenig Safran, und hänget es gleichfalls in den Kessel, läßt es darinnen auf eine Stunde lang kochen, und gießet den Meer sodann in hölzerne Gefäße, damit er darinnen abkühle, und in die Fäßelein gegossen wird. Diese muß man, wie zum Bier, pichen lassen, auch des Meers nicht zu wenig kochen; daß man nachfüllen könne; darnach läßt man ihn stehen, und wie den Most vergahren, so bald er aber vergahren hat, spündet man das Faß zu, und alsdenn wird der Meer in vierzehn Tagen zum Trinken tauglich und gerecht. Die Säcklein muß man hinweg thun, doch zuvor wohl ausdrücken, ehe man ihr aus dem Kessel gießet. Das Gewürke kan man zum Räuchern gebrauchen, und giebt solches einen gar angenehmen Geruch. Etliche nehmen auch nur 6 Theil Brunnen- oder Regen-Wasser zu einem Theil Honig, lassen es bey einem gelinden Feuer in einem Kessel bis über den dritten Theil einsieden, thun ein paar Hände voll Hopfen in ein rein Lächlein, samt einem saubren Kieselstein, der das Bündelein zu Boden ziehe, vernähen es, und so bald der Meer in dem Kessel anhebet zu kochen, legen sie es hinein, thun es auch nicht eher als bis auf die letzte wieder heraus; unterdessen muß stets jemand darbey stehen, der es mit einem Baum-Löffel sauber und fleißig abschäume, so lange es aufwüllet; wenn denn kein Schaum mehr vorhanden, nehmen sie ein anderes Säcklein, thun hinein klein zerschnittene Zimmet, Muscaten-Nüsse und Blüten, Inaber, Nägelein, Paradies-Körner, Galgant, Pfeffer und ganzen Safran, binden es zu, legen es in den Kessel und lassen es eine Viertel-Stunde mit aufwallen. Nach diesem schlagen sie den Meer aus, füllen denselben, wenn er verfühlet, in ein Wein-Fäßelein, thun das Gewürk-Säcklein hinein, und legen es an einem kühlen Ort in einem Keller oder Gewölbe; wenn er drey oder vier Wochen gegohren hat, so ist er reiff und gut zu trinken. Doch je länger er liegt, je besser er wird. Wenn man den Meer in den Hundstagen brauet, solchen nachmahls übers Jahr bis zur Zeit der Heilander-Blüte liegen läßt, und derselbe alsdenn anfänget in dem Faße zu brausen, so mag man ihn vier Wochen aufsthen und vergahren, da man denn einen vortreflichen Meer haben wird. Wenn man wissen will: ob der Meer genug gesotten sey, nehme man ein glühendes Eisen und stecke es hinein, so wird man es weder glühend heraus ziehen; wenn aber der Meer noch nicht genug gesotten, so löschet es aus. An etlichen Orten wird der Meer in den jungfrunden Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, damit er von gutem Geruch und

Geschmacks des Honigs und Wachses verliere, und alsdenn kan ein solcher alter Wein, (wie er denn, wenn man recht damit umgehret, viele Jahre gut bleiben kan) an Stärke und Lieblichkeit denen besten Spanischen und Muscaten-Weinen Trost bieten, ist auch weit gesünder als dieselben. Von dem gemeinen gelben Honig wird brauner Meer, von dem weißen aber, (welches sonderlich in Litthauen und angrenzenden Landen häufig gefunden und an Lieblichkeit des Geruchs und Geheertheit dem andern gemeinen vorgezogen wird) weißer Meer gebrauet; den man wegen seines lieblichen würzhafften Geruchs und Geschmacks nicht unbillig für den besten hält; wie man denn eben die Güte eines Weß boten und wohl zubereiteten Meers erkennen kan an dem Geruch, Geschmack und Farbe. Der Meer ist (außer allein denen Cholericen, Blut-reichen hitzigen Naturen, bey denen er statt des guten Geblütes nur die Galle vermehret, den Leib verschleimet und verstopfet, ja lauter schädliche Folgerungen verursachet, ein sehr geundes Getrancke, und diener zu allen Krankheiten des Gehirns, für den Schwindel, Schlag und fallende Sucht, benimmt den kalten, trucknen Husten, zertheilet den zähen Schleim, reiniget die Nieren, Harn-Gänge und Blasen, treibet den Harn und Stein, ingleichen alle schädliche Materie aus den Gedärmen, und ist auch denenjenigen, welchen der Wein zu trinken verboten, sehr nützlich und bequom; sonderlich ist der Mant-Meer der Brust und Lungen sehr dienlich; wiewohl auch folgende Arten des Meers der Gesundheit nicht undienlich, dergleichen der Zwittr-Meer stärcket den Magen, treibet die Mehlungen und widerlebet dem Gift; Tegelein-Meer hilffet zu einer guten Daurung, und stärcket die Nerven und Sehner sonderlich nach dem Schlag; Himbeer-Meer, Brombeer- und Kirsch-Meer ist bey den Russen im Gebrauch; Rosinen-Meer, Malvaster-Meer und dergleichen mehr, von deren Zubereitungen Angl. Sala Saccharol. p. 11. c. 7. Matth. Lobelius und Elsholtz in seinem Diaretico p. 302. ausführlicher handeln. Von einem halben Kessel guten gereichten Meer und Brod eine kalte Schale gemacht, und solche früh Morgens zu sich genommen, macht, daß man einen ganzen Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit wandern und marschiren kan. Ueberhaupt ist von dem Gebrauch des Meers zu behalten, daß er kein alltägliches Getrancke, oder daß man sich satt, vielweniger gar truncken davon mache, sondern man bediene sich dessen mit gutem Vortheil zuweilen des Morgens, wenn man noch nüchtern. Einen sehr gesunden Husten- und Schwindsuchts-Meer, kan man mit Vorsehung einiger Kräutern folgender Gestalt verfertigen: Nehmet der Blätter von Ysop, Ehrenpreis, Hufarrich, Scabiosen-Blumen, Wohlgerueth jedes eine Hand voll, Mant-Wurzel und Hufarrich-Wurzel jedes drey Loth, Fenchel- und Pimpinellen-Wurzel jedes

jedes zwen Loth, Anis und Fenchel jedes ein Loth, bindet alles gröblich zerstoßen und zerschnitten in ein Bündlein, hänget solches während der Zeit, da Wasser und Honig mit einander sieden, in den Kessel, laßet es hierauf noch weiter fort sieden, und so lange verschäumen, bis ein frisches Ey darauf schwimmt, seihet denn diesen Trank durch ein Tuch in ein Wein-grünes Fäßlein, und laßet es also drei Tage stehen und vergähren; wenn er vergöhren hat, ziehet ihn in ein ander wohl gerichtetes Faß ab, und schloget den Sprund fest zu, leget das Faß endlich in einen kalten Keller, so habt ihr einen guten und gegen obbesagte Krankheiten sehr gesunden Meert. Wer Meert auf Wagen fortführen will, muß die Fässer ganz voll damit anfüllen, damit er im Fahren nicht so sehr geschüttelt und gerüttelt werde, denn davon verdirbt er, sonderlich im Sommer, und läßt sehr aus; jedoch wenn man ihn also geführet, so thue man bald darnach Nägelein und Ingber in Scheiblein geschnitten darein, das bringt ihn bald wieder zurechte.

Meger-Kraut, oder Wall-Kraut, ist ein Kräutgen an zarten Stengeln, von schmalen Blättern, welche sterndlich klein; gelbe Blüthen von angenehmen Geruch haben. Es sind zweyerley Arten, eines wächst an dünnen Dörren, und blühet im August, das andere aber in sumpfigen Orten, und blühet im Brach-Monat. Man brauchet es sonderlich zu Vätern den denen Kindern wider die sogenannten Mit-Esser, ingleichen an Tüssen gegen die Müdigkeit.

Mehl oder Meel, heißet man das Getraide, so in einer Korn-Mühle zwischen denen Mühl-Steinen klein zerrieben, durch den Beutel von den Kleyen abgefondert, und sodenn zum Brot-Backen, zu Kuchen, Nus, Brey und andern Speisen gebrauchet wird. Das ungebertelte Mehl wird Obs und Schrot genennet. Das gemeinste Getraide, so man hierzu nimmet, ist Weizen und Roggen, wiewohl auch in gewissen Fällen Gersten, Haber, Heidekorn, oder Heidel-Erben-und Keiß- und Erd-Appffel-Mehl gebrauchet wird. Den Roggen zum Brot-Backen muß man erstlich vom Staub und allen Zusatz sein reine machen, das ist, man muß ihn sieben, oder durch eine von Drat gemachte Siege oder Rolle lauffen lassen, hernach muß man den Roggen besprengen und waschen, und mit den Händen ein mal oder zwey umkehren, daß das unterste zu oberst, und das oberste zu unterst kommt, und muß ihn also über Nacht liegen lassen. Ist aber des Roggens zu viel, so muß man ein paar Schaufeln haben, und denselben damit umkehren, damit das Wasser recht unter den Roggen komme. Auf den folgenden Morgen, wenn der Roggen wieder trocken ist, mag man ihn mahlen, so gehet daran nicht so viel ab, denn die Mühle säubert nicht so sehr. Will man ihn aber gleich, nachdem er vom Felde eingetregret ist, wegmahlen, so darf

man ihn nicht waschen: Denn er ist noch an ihm selbst weich. Wer weißes Mehl und viel haben will, der nehme frisches Korn, und sprengt es zuvor mit Sals-Wasser ein; es muß aber das Mehl davon bald verbacken werden. Wenn man eine Hand voll Kummel unter das Mehl-Getraide thut, so soll es nicht säuben; doch sollen auch die Müller dieses wegen des Staub-Mehls, so sie sich zuweilen, nicht gerne sehen. Von einem gestrichenen Scheffel Korn bekommt man gemeinlich fünf gestrichene oder vier gehäufte Viertel Mehl, und ein gehäufte Viertel Kleyen; wiewohl man auch mehr oder weniger bekommt, nachdem nemlich das Getraide und die Mühle, oder der Müller und seine Leute beschaffen sind. Wenn man Mehl haben will, das sich lange halten soll, muß man gleich Korn dazu nehmen, solches trocken abmahlen, hernach auf einem saubern glatten luftigen Bret-Boden ausbreiten, und mit einer Schaufel oft umschlagen, bis es kühle und trocken werde; wenn solches geschehen, kan man es in die Mehl-Kisten oder auch Fässer, wo man in Festungen zu thun pfleget, auf das allerfesteste einstoßen, damit einige Luft nicht darzwischen eindringen möge. Wenn man aber das Mehl gleich von der Mühle, ohne solches abkühlen oder recht trocken zu lassen, in die Kisten oder Fässer bringet, so entzündet es sich über einander, wird ubelriechend und mützigend, und taugt so denn besser vor Vieh als vor die Menschen. Wenn man von Kiefern- oder Kiensohrenem Holze reine Späne nimmet, solche wohl zerkrümlet und unter das Mehl untermischet, so soll es dadurch auf lange Zeit können erhalten werden. So sind auch viele der Meinung, daß von dem gegen den neuen Monden gefädeten Korn, das Mehl sich viel besser und länger halten laße, als von andern. Des Roggen-Mehls macht man gemeinlich bey großen Haushaltungen dreyerley Gattungen, nemlich weiß, Mittel- und schwarzes. Das weiße Mehl wird vor die Herrschafft, und das Mittel-Mehl vors Gesinde gebakken, das schwarze aber dem Vieh gegeben, oder aber zu Hunde-Brezen verbraucht. Schon und klares Weizen-Mehl zu machen, läßt man erstlich den Weizen ebenfalls durch die Siege lauffen, hernach denselben, wenn er brandig, waschen, damit der Brand davon komme, und endlich, wenn er trocken, auf die Mühle schaffen, so bekommt man hübsches und klares Mehl. Die Müller oder ihre Leute müssen die Mühle darnach stellen, wenn man was schönes und klares haben will, und den Lauf sein auskehren, darinnen sonst allerley Getraide liegen bleibet. Den Weizen soll man einen oder zwey Tage zuvor, wenn man ihn mahlen lassen will, etwas befeuchten, so ergiebt er sich fein. Von dem Weizen weizden auch drey- bis viererley Arten Mehl gemacht, wovon das feinste zu Kuchen und allerley Gebäcknem, auch zu Semmeln und Weiß-Brot, das schlechtere aber zu Müsfern, und das schwarze mit unter anderem Brot-Mehl genommen wird. Das Gersten-

Mehl

Mehl wird im Nothfall, und gemeinlich von armen Leuten, mit unter das Roggen-Mehl zum Brode, auch zu Klößern, Nüßern, und dergleichen genommen. Wenn die Mehl-Würme in das Mehl kommen, soll man Sals und Romischen Kümnel in gleichem Gewichte nehmen, beides unter einander kossen, Küchlein daraus machen, und solches hin und wieder unter Mehl legen. Das beste ist, so bald man spüret, daß Würme ins Mehl gerathen, daß mans alsobald sieben lasse, und an die Sonne bis zu ihrem Niedergang stelle: Denn die Sonnen-Hize verzehret die verderbte Materie, daraus dergleichen Insezierer entstehen. Von dem Krafft-Mehl ist an seinem Orte bereits gehandelt worden. In den Mühlen heißet man Staub-Mehl, das von dem Mahlen verstäubet, und sich hier und dar in der Mühle anleget, und Stein-Mehl dasjenige, so zwischen den Mähl-Steinen zurücke bleibt, welches beides der Mähler Zugang, und gleichsam das Deputat vor ihre Schweine und anderes Vieh ist. Wir wollen noch einige Erfahrungen und Anmerkungen erfahrner Hauswirthe, sonderlich des Herrn Lic. Hofmanns in seiner Klugheit Haus zu halten, dem Hauswirth zu gefallen, und damit man sich bey Mehl-Laren, wie auch andern Mühlen-Untersuchungen darnach richten könne, anführen: 1) Klein-förnigter Roggen hat eine dickere Hülse als groß-förnigter, daher bekommt man von jenem mehr Kleben, von diesem mehr Mehl. 2) Eine Drehdner Reze klein-förnigtes Korn wiegt in leichtem Gewichte 9 Pfund 2 Loth 2 Quentgen, folglich der Scheffel gestrichen und locker und nicht gerüttelt, 146 Pfund 8 Loth. 3) Man kan im Messen viel Vortheil und Schaden haben. Denn wenn das Maas gerüttelt oder nur angestossen wird, kan man ein und eine halbe Mese mehr, widrigenfalls weniger in Scheffel bringen. 4) Und auf diese Weise können die Mähler mit einer Reze vielmehr als ihnen gebühret, nehmen. 5) Weil eine Mese Gertraide mehr beträgt als eine Mese Mehl, so soll der Mähler nach der Sächsischen Mühlen-Ordnung nicht den 16 Theil, sondern den 20ten Theil des Scheffels zur Mese nehmen. Sie wissen aber auch sonst noch allerhand Griffe, um mehr zu bekommen als ihnen gehoret, z. E. sie haben unter dem Mehl-Kasten verborgene Risen, darinnen sich das Mehl sammlet, so sie behalten: oder aber im Kasten verlegte und ganz unsichtbar vermachte Löcher, dadurch sie heimlich hinein greiffen und Mehl heraus nehmen, daß es der Mähl-Gast nicht gewahr wird: Sie wissen das Korn noch einmahl zu neken, um aus Gewicht zu kommen, duncle Boden, it. holt Säulen gehören auch hieber. Sönn im Betrugs-Lexico hat einige davon sub voc. Müller. 6) Von einem Scheffel klein-förnigsten Korn, nach Abzug der reichlichen Mese, so die Mähler insgemein nehmen, bekommt man, wenn es locker eingeschüttet wird, einen Scheffel, ein Viertel, zwey und drey Viertel

Mesen Mehl, drey und eine halbe Mese Kleben, wenn es nicht sehr ausgemahlen ist. Ist es aber sehr eingerüttelt, so fehlt eine Mese Mehl. 7) Das Gewicht aber ist die sicherste Probe. Denn man bekommt 120 Pfund 19 Loth Mehl, 14 Pfund 1 Loth Kleben, thut 134 Pfund 20 Loth zusammen, hierzu des Müllers Mese, welche insgemein gut gemessen, 9 Pfund 18 Loth 2 Quentgen ausmacht, gerechnet, so beträgt es 143 Pfund 28 Loth 2 Quentgen. Da man aber 146 Pfund 8 Loth in die Mühle an Korn bringt, so ist das übrige in der Mühle durch den Staub und sonst abgegangen. Bey dem Weizen aber gehet wegen des Siebens noch mehr ab. 8) Die Mähler wissen das Staub-Mehl auf dem Staub-Boden durch allerhand Vortelchen, sonderlich durch die Löcher und Fenster zu vermehren, wenn der Wind hinein ziehet. Ungleiches führen sie zu weite Läufe um die Steine, indem sie über 2 Zoll absehen oder zu niedrig sind. Ferner thut auch viel dazu, wenn die Steine erst geschärfet und sie nur erst mit Stein-Mehl oder sonst etwas abgemahlen werden. Eben diese erst geschärfeten Mühlen machen auch viel Stein-Mehl, so der Mähler behält. 9) Nach der Mühlen-Ordnung soll der Mähler von jedem gestrichenen Scheffel Mehl vier geschälte Mese Kleben lassen, obzugescher seine Mese davon abgezogen. Allein darwider weis man allerhand Vortelchen zu brauchen, sonderlich nachdem das Maas sehr enge aber desto höher oder vice versa ist. Es ist daher besser, daß man alle Viertel und Mese des Mehls abschreihet, und hingegen desto mehr an Viertel und Mese von dem Mähler präsumirer. Das allersicherste ist, daß man das Korn, wenn es nicht genezet wird, wie das Mehl und Kleben wieget. 10) Wenn das Korn groß-förnig, dünnhüllich und rein ist, so muß man von einem gestrichenen Scheffel ein und einen halben Scheffel gestrichen Mehl, und zwey Mese Kleben bekommen. 11) Macht man zweyerley Mehl, so verändert sich dieses zwar. Allein das Gewicht giebt den Ausschlag: Nur daß man die Mese und das verstopene, wie oben gemeldet, abziehen muß. Eben so verhält sich auch mit dem Weizen. 12) Das Weizen-Mehl wird meist in zwey Sorten getheilet, nemlich Semmel- und Voll- oder Affier-Mehl. Diese müssen nun nicht zusammen geschüttet werden, weil solchergestalt die Semmeln weiß und kräftig werden. Allein es soll auch das Voll-Mehl nicht unter das Roggen-Mehl zu denen Groschen Broden kommen, weil theils dadurch das Brod unkräftig wird, theils aber der Käufer weniger vor sein Geld an Güte bekommt, indem das geringschätzigte Voll-Mehl vor gutes Roggen-Mehl oder Brod, solchergestalt verkauft wird. Auf diese Vortheilhaftigkeit der Becker wird daher bey der Brot-Lare gesehen, und dabey etwas abgezogen, als sonst pures Roggen-Brod zu rechnen wäre. 13) Das Gewicht variiert auch in Ansehung des Kornes sehr. Man hat

befund

berunden, daß 1 Mese gut Korn wohl 9 Pfund 6 Loth, 1 Mese Mittel-Korn 7 Pfund 1 Loth 2 Quent., 1 Mese durch den andern Gang ausge schlagen besonderes schönes Kern-Mehl 6 Pfund, geringeres 5 Pfund, 1 Mese stark ausge malene Kleinen 3 Pfund und 3 Loth gehalten. 14) Das Getraide verhält sich auch nach denen Gegenden seines Wachthes besser und schlechter, und das muß man durch die Erfahrung wissen. 15) Zur Veranstaltung einer Brot-Taxe, muß man gutes und reines, jedoch verschiedenes des besten, Mittel- und geringen Kornes nehmen, wenn man Mahl-Proben machen will. Von denen Vortelgen der Becker und wie man die Brot-Taxe veranstalten müsse, siehe oben gedachten Herrn Lic. Hofmann im III Buche p. 349-361, it. die Mahl- und Brot-Probe, so an dem II Theile des allzeit fertigen Rechen-Meisters Herrn Sec. Köhlers zu finden. Ubrigens mahlt man auch zur Noth gedorrte Castanien, ja in Schweden mahlen die Dalecarlen Vork- oder Baum-Rinde zum Brote.

Mehl-Baum, ist ein an unangebauten Orten bey Gesträuchen und andern Büschen in leimichten festen Boden wachsender Baum. Er hat ziemlich große breite Blätter, fast wie die Erlen, und weiße Kronen-weiße stehende Blüthen, darauf aber folgen Beeren, die wenn sie reif, endlich schwarz werden. Man hat aus- und inländische. Die Blätter in Länge gesotten, machen die Haare wachsen. Man nennet aber auch den

Mehl-Baum den zahmen Vogelbeer-Baum, davon siehe Nelsbecher-Baum.

Mehlbeer-Strauch, siehe Weißdorn.

Mehlfäßgen, ist ein rundes von Holz oder Blech verfertigtes Geschir mit einem Deckel, darinnen ein Theil Mehl zum Küchen-Gebrauch vorrätzig aufbehalten werden kan, wobei sich gemeinlich ein etwas großer Köffel mit einem kurzen Stiel befinden soll, um das Mehl damit bequem heraus zu langen.

Mehlfäßgen oder **Mehlfeißgen**, werden die Früchte des Weißdorns oder Mehlbeer-Strauches genennet. Siehe Weißdorn.

Mehlstecke, siehe Macaroni.

Mehl-Kammer, ist bey grossen Haushaltungen ein wohl verschlossen und vor den Mäusen verwahrt Gemach, darinnen die Mehl- und Kleben-Kästen stehen. Sie soll an einem trockenen und luftigen Orte dergestalt angebracht seyn, daß sie zwar von der Luft durchsichtigen werden könne, die Fenster aber müssen enge Draht-Gitter vor sich haben, damit kein Ungeziefer durchkommen möge. Den Schlüssel dazu hat entweder die Haus-Mutter, oder wenn sie denselben von ihren weiblichen Bedienten anvertraut, in Verwahrung.

Mehl-Kasten, ist ein grosses von weichen Brettern oder Pfosten zusammen gesetztes, und mit einem Deckel und Schlosse versehenes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahrt wird. Er hat seinen Platz meistens in der Höhe auf einem Boden, oder in einer besondern Mehl-Kammer, wo keine

Oeconomisch, Lexic. II Theil.

Mäuse oder anderes Ungeziefer dazu kommen können. Es muß solcher oben mit Schiebern und Gittern versehen seyn, um die Luft bisweilen dazu zu lassen. Sonst heist auch in der Mühle das der Mehl-Kasten, worinne das Mehl aus dem Beutel gesammelt wird.

Mehl-Strauben, sind ein Butter-Gebäckens von Mehl, welche folgender Gestalt bereitet werden: Man setet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Köffel voll gewässerte Weißbier-Hefen darein, saltet es ein wenig, gieffet warme Milch daran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe ist, hernach schläget man zwölf Eyer in einen Topf, aber nur von sechs Stücken das Weiße mit, diese quirt man ab, schüttet sie hierauf zu dem angemachten Teig, und arbeitet solchen ganz klar ab. Hierauf setet man Schmalz zum Feuer, läset es aber nicht gar zu heiß werden, nimmt alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, schüttet von dem Teige darein, dadurch solcher in das Schmalz laufen muß, drehet aber den Trichter öfters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehte Forme bekomme, und begießet sie immer mit Schmalz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag auch diese Strauben nach Gefallen groß oder klein machen.

Mehl-Thau, ist eine von der Nacht-Kälte und denen Morgen-Frösten zusammen gebackene giftige Feuchtigkeit, welche bey kalten Nächten auf Gras, Kräuter und Laub fällt, und von der darüber aufgehenden Sonne gerinnet oder anbäcket, oder gar wie in eine weiße Spinnenwebe verkehret wird; davon das Laub einläufft, und viel schädliches Ungeziefers an Würmen und Mücken anhebet, das Gras aber, welches mit solchem scharffen Zeuge beschmitzet ist, dem Vieh übel gedeihet. Den Mehl-Thau wollen etliche vertreiben, wenn sie einen Rauch von Mist, Horn und feuchtem Stroh machen, daß ihn der Wind durch den Garten treibe. Was zarte Gewächse sind, mag man so wohl den Mehl-Thau als den Reiff mit subtiler Ansprenzung eines frischen Wassers abspülen, daß sie beyde nicht so gefährlich eingreifen können; es muß aber solches vor der Sonnen Aufgang geschehen, denn so sie einmahl von der Sonne beschienen sind, ist hernach vergeblich.

Meht, siehe Meer.

Mei, siehe May.

Meile, ist ein ausgemachtes gesetztes Maas, womit die Entlegenheit zweyer Derter nach der Weite des Weges, der von einem zu dem andern gehet, gemessen und ausgesprochen wird. Es sind diese nach dem Unterscheid der Länder gar merklich unterschieden, doch bleibet man insgemein bey nachfolgender Vergleichung und Abtheilung: Denn eigentlich hat dieses Wort seinen Nahmen von Mille, so auf Deutsch tausend heisset, weil eben bey den Römern ein Milliare oder eine Meile tausend geometrische Schritte anstrugen, ein solcher Schritt aber wurde zu fünf gemeinen Schuhen oder dritthalb Ellen gerechnet, daß demnach wie noch heut zu

Tage durch ganz Italien eine Meile 5000 Schuh oder 2500 Ellen lang, deren vier solcher Meilen eigentlich auf eine gemeine Deutsche Meile zu zählen; funfzehn solcher Deutschen gemeinen Meilen aber gehen auf einen Grad nes derer größten Circel auf denen Globis und Land-Charten; vier Ungarische thun fünf Deutsche Meilen; fünf Französische machen drey Deutsche; zwey Schwedische drey Deutsche; sieben Spanische machen sechs Deutsche; neunzehn Holländische funfzehn Deutsche; zehen Schottische drey Deutsche; sechzehn Russische Würste machen drey Deutsche Meilen. Gleichwie nun bey so gestalten Sachen nicht nur ganze Königreiche und Länder ihren Unterschied in dem Meilen-Maas, sondern auch die Provinzen und Abtheilungen derselben selbst bedienen sich nicht durchgängig einerley Meilen, so daß in denselben bald durch Gewohnheit, bald durch andere Umstände gar unterschiedene Längen und Meilen gehalten und eingeübret werden; also ist in denen vorigen Zeiten ebenfalls in hiesigen Sächsischen Landen ein mercklicher Unterschied in den Meilen gewesen, wie denn deren Tob. Beutel in seiner geometrischen Gallerie p. m. 129 bis auf seine Zeit viererley Meilen erzehlet, die hieselbst in Dfservanz gekommen, davon die erste die uralte große Sächsische Meile von 60 Gewenden, jedes Gewende zu 60 Ruthen, thun 3600 Ruthen, welches die Ruthe zu sieben und eine halbe Elle gerechnet, 27000 Ellen beträgt; die andere, so in Jagd-Sachen üblich gewesen, welche in 21 lauge Tucher abgetheilet, jedes Tuch zu 175 Doppel-Schritten und ieder einfache zu drey Schuh oder anderthalbe Elle, der doppelte aber zu dritthalber Elle gerechnet worden, welches auf eine Meile austrägt 9187 und eine halbe Elle; die dritte des Churfürst Augusti höchstseligst glorwürdigsten Andenkens constituirte Geographische Meile, derer 15 auf einen Grad gehen, die in 1500 Ruthen bestehete, die Ruthe zu 8 Dresdner Ellen gerechnet, welches 12000 Dresdner Ellen ausmacht. Da aber in gewissen Streitigkeiten zwischen Ritterschafft und Städten, sonderlich die Frau- und Schenk-Nahrung betreffend, keine von gedachten Meilen zu rechtmäßiger Entscheidung solcher Gerechtigkeiten beständig angenommen werden wollen, indem die eine Meile allzugroß, die anderen aber noch zu klein gewesen, und doch gleichwol, da die Städte, wenn ein Rittersitz, adelich Haus oder Dorf ihnen so nahe und in der Meile gelegen, das Jus prohibendi gehabt, ein gewisses Maas darzu zu constituiren nöthig gewesen: So hat endlich die hohe Landes-Obrigkeit gleichsam eine Mittel-Meile zu den geschwornen Ausmessungen der Meilen, jedoch nur in diesem gedachten Paffu angeordnet, daß 2000 Ruthen, iede zu 8 Dresdner Ellen gerechnet, zu dergleichen Meilen genommen werden solten, welches 16000 Ellen austrägt, und nach dieser letzten Größe der Meile sind auch auf allergnädigsten Königl. specialen Befehl die vor einigen Jahren durch hienge ganze Lande angeordnete steinerne

Begeweiser und Meilen-Steulen gesetzt worden.

Meiser, siehe Meuler.

Meise, oder Maisse, ist ein kleiner Vogel, welcher sich gerne in Wäldern und Gärten aufhält, und in alten hohlen Stöcken oder Bäumen hecket. Man zehlet derselben sechserlen Gattungen: 1) die Pick- oder Kohl-Meise; 2) die Blau-Meise; 3) die Wald- oder Holz-Meise; 4) die Hauf- oder Schwarz-Meise; 5) die Kupp- oder Schopp-Meise; und 6) die Schnee-Mehl-Zahl- oder Schwanz-Meise.

Die Kohl- oder Spiegel-Meise, als die größte und schönste von diesem Geschlecht, hat einen kohl-schwarzen Schnabel, und oben auf einen kohl-schwarzen Kopf, zu beyden Seiten aber ist der Kopf mit dem schönsten hellen Weissen gezieret; wo der Kopf aufhöret, und der Hals anfängt, und zwar gleich oben von dem Gänck an, kommt eine Farbe, die man weder grün noch blau nennen kan, sondern sie ist das Mittel von beyden Farben, und hat doch mehr vom grünen als vom blauen; Sie reichet den ganzen Rücken hinab bis zum Schwanz, jedoch wird sie, noch ehe der Schwanz angehet, in etwas heller: Der Schwanz selbst hat oben auf fast eben die Farbe, wird aber zuletzt hinaus etwas dunkel und schwärzlich. Unten her gleich an der Kehle fanat sich ein schwarzer Strich an, der zwischen denen zu beyden Seiten sich befindenden unergleichlich schön hochgelben Federn, bey denen Männlein bis unten hinaus zum Schwanz sich erstreckt und finger breit ist. Die Flügel haben eben solche grün-blaulichte Federn, die Füße aber sind blau. Das Weiblein ist am Kopf von dem Männlein nicht zu unterscheiden, und das Gelbe am untern Leib giebt des Männleins Farbe so wenig nach, daß auch darauf nicht zu trauen ist, der unten durchgehende schwarze Strich aber ist nicht so breit, als bey dem Männlein, und erstreckt sich nicht bis hinab zum Schwanz, sondern verliert sich noch weit oben am Bauch, und macht das Weiblein von dem Männlein also wohl kenntlich. Dieser Vogel ist lange nicht so groß, als er nach der Vielheit seiner Federn ausseheth; denn wenn diese hinweg sind, und man ihn auf eine Schüssel zu gebratenen Finken leget, siehet man bald, wie viel kleiner er ist, da er sonst, wenn man ihn noch in denen Federn neben einem Finken betrachtet, selbigem an der Länge nichts, und an der Dicke wenig nachgiebt. Ubrigens ist die Meise am ganzen Leibe wohl gestaltet, hat mittelmäßig hohe und mit solcher Stärke begabte Beine, wie ihr nöthig sind, sich überall anhängen, und die Wärme zwischen dem Laub und den Rinden heraus hauen zu können; zu welchem Ende auch der Schnabel, welcher doch nicht länger, als ohngefehr einer Nachtigall Schnabel ist, eine so besondere Stärke hat, daß die Meise einem Menschen damit auf einen Hieb den Finger blutig hauen kan. Die Blau-Meise, von einigen auch Pimpel-Meise genen.

genennet, ist am Kopff blau, wo die Kohl-Meiße schwarz ist, und wo diese weiß ist, siehet jene auch weiß: Am Rücken hat sie fast Federn, wie die Kohl-Meiße, doch in etwas blaulichter; die Flieg-Federn aber und die Schwanz-Federn sind überaus schön blau, hingegen das Gelbe am untern Leibe ist nicht so schön und hochfärbig, als bey der Kohl-Meiße; in der Mitten gehet zwar auch ein blauer, wie bey jener ein schwarzer, Strich durch, er ist aber nicht so breit als der andern ihrer, und reicht nicht bis hinunter zum Schwanz, so wenig bey denen Männlein, als bey denen Weiblein: Der Schnabel ist bey dieser auch blaulicht, doch fernen hinaus etwas schwärzlich, die Füße aber sind blau. Das Weiblein hat alle die Farben und deren Eintheilung, wie das Männlein, nur daß es nicht so hochfärbig, und also, wenn man es nebst einem Männlein besiehet, leicht zu erkennen ist. Der Blau-Meiße Leibes-Größe ist gar gering, massen sie noch kleiner als ein Zeislein; im übrigen ist sie am Schnabel, Füßen und andern Gliedern mit eben den Gaben versehen, welche bey der Kohl-Meiße (der sie an Schönheit den Preis disputirlich machet, an Lieblichkeit der Stimme aber gerne weicher) schon gemeldet worden. Die

Wald- oder Holz-Meiße, hat gleichfalls einen schwarzen Kopff und weiße Backen wie die Kohl-Meiße, das Weiße aber ist nicht so hell, sondern gleich als wenn es forthig wäre, und das Schwarze gehet zwar, gleich als ob sie ein Dinglein um den Hals hätte, bis an die Kehle, es reicht aber doch nicht weiter, und ist die ganze Brust und Bauch nur mit solchen dunkeln Weiß eingengenommen; der Rücken und die Flügel sind dunkelgrau, und am Ende der Flieg-Federn finden sich, wie bey dem Baumhäcklein und Stieglitsen, weiße Püncklein, welche man nur siehet, wenn man die Flügel von einander thut. Das Weiblein hat gänzlich einerley Farbe. An der Größe ist diese Meiße, wie eine Blau-Meiße, fast noch kleiner, und am Schnabel, Füßen und andern Eigenschaften, hat sie eben die Gaben, welche die andern Meissen besitzen. Die

Saßf- oder Schwarz-Meiße, hat ebenfalls einen schwarzen Kopff, von welchem sich aber kein Ringlein um den Hals herum ziehet; die Backen und der ganze Unter-Leib ist auch dunkelweiß, jedoch etwas heller als bey der Wald- oder Holz-Meiße; der Rücken ist Aschen-Farbe, so daß er in etwas zur bräunlichen Farbe sich neiget, und also sehen auch der Schwanz und die Flügel aus, welche letztern aber mit keinen Püncklein versehen sind. Wie viel ähnliches sie mit der Holz-Meiße hat, so wohnt sie doch nicht bey derselben im Schwarze-Holze, oder doch selten, und nur außen herum, sondern sie enthält sich lieber im Laub-Holz bey der Kohl-Meiße. Die Größe ist bey nahe einer Mehl-Schnee- oder Schwanz-Meiße gleich, und ihre Eigenschaften an Kräften im Schnabel und Füßen sind wie der andern Meissen. Die Rupp- oder Schopff- ingleichen Saubel-Meiße, ist von gleicher Größe als die Holz-

Meiße, hat auf dem Kopff ein kleines spitziges Schopfflein oder Kuppen von blau- und weiß-gesprenkten Federn, und der vordere Theil, von dem Schnabel an bis an solche Kuppe ist von gleicher Farbe, auch ist der Kehle etwas von solcher Farbe mitgetheilet; im übrigen ist der untrere Leib bis hinab zum Schwanz dunkelweiß, und der Rücken sammt denen Flügeln und Schwanz-Federn sind Maus-Farb. Sie hat, wie die Haßf-Meiße, ingleichen die Holz-Meiße, so gar einerley Farbe mit ihrem Weiblein, daß dessen Gestalt nicht absonderlich beschrieben werden kan; auch hat sie alle übrigen Eigenschaften mit denen andern Meissen gemein. So viel aber den Ort ihres Aufenthalts betrifft, hält sie es mit der Holz-Meiße. Die Schne-Meiße, welche etliche Mehl-Meiße oder Pfannen-Stiel, andere aber Zahl- oder Schwanz- wie auch Berg-Meiße nennen, ist die kleinste unter allen, hat aber den längsten Schwanz, der bey ihrem kleinen Körper nicht anders aussiehet, als ob der Vogel daran gespieset wäre. Sie ist am Kopffe ganz weiß, als ob sie mit Mehle bestäubet wäre, (dahero ihr, obgedachter massen der Nahme Mehl-Meiße von einigen beygeleget worden) ausser daß sie über denen Augen und unten an dem Kinndacken braun und schwärzlichte Streifflein hat; der Rücken ist auch mit braun und schwarzen Flecklein, darunter etwas weißes hervor scheinnet, überzogen, und die Flügel sind gleich also; die sehr langen Schwanz-Federn aber sind meistens schwärzlich, und nur mit zweyen weiß-gestriemten Federn untermischt. An der Größe wird diese Meiße schwerlich einen Zaun-König übertreffen, so gar ihr schwarzes Schnabellein ist viel kürzer, und dennoch hat sie mehr Stärke darinnen, als der Zaun-König in dem seimigen. Wie klein dieser Vogel sey, kan man daraus abnehmen, daß seine Eyer, deren er dreyzehnen und mehr auf einmal in seinem Neste ausbrütet, nicht größer sind, als die größte Art von denen gemeinen Erbsen. Man darf aber sein Nest nicht in hohlen Bäumen und Stämmen suchen, wie aller andern Meissen, sondern auf starken an dem Stamm ansehenden Nesten; daselbst trägt er so viel Moos und Federn, mit welchen das Nest inwendig ausgemacht ist, zusammen, daß man es nicht in einen Hut fassen kan; und in solchen zusammen getragenen Klumpen, der so verwunderlich geschlichtet ist, daß es eine Menschen-Hand nicht nachmachen kan, macht diese Meiße ein kleines Löchlein, zu dem sie kaum hinein kriechen kan; dahero abzunehmen, weil es inwendig von nichts als Hürner- und andern Federn bereitet ist, wie warm es seyn müsse; doch siehet es auf dem Baum nicht anders aus, als wie ein Büschelein Moos, der vor sich selbst allda gewachsen seyn möchte. Alle Meissen lecken ihr Fressen, denn ob sie die Nus-Kerne und anderes schon hacken, so lecken sie doch alsdenn die kleinen Stücklein mit der Zunge hinein. Ihr Aufenthalt ist, wie Eingangs erwehnet, in Wäldern und Gärten: Die Schopff-Meiße, wie auch die Wald- oder Holz-Meiße aber bleiben im schwarzen Holze, da die

übrigen

übrigen alleine das Laub-Holz lieben. Ihren Strich betreffend, so ist bekannt, daß man die Kohl-Meiße, die Holz-Meiße und die Blau-Meiße im Strich von einem Gehölze zum andern (denn über weite Felder zu reisen vermeiden sie so viel möglich) zu hunderten streichen siehet, sie halten aber nicht beyammen, sondern theilen sich, nach Veranlassung der Situation eines Ortes, gar leicht in geringere Haufen: Wiewohl die Holz-Meiße endlich noch mehr die Trennung scheuet, und noch eher unter die Vögel, welche in großen Haufen streichen, gezehlet werden konte. Mit denen übrigen Meissen aber hat es eine andere Beschaffenheit: Denn die Hauff-Meiße streichet gar nicht mit Haufen, auch nicht über Feld, wie jedoch die obbemeldte drey Arten thun, sondern sie gehet dem Gebüsche nach, und folget immer einer der andern, als ob sie einander jagen wolten, und also macht es auch etwas tiefer im Wald die Kupp- oder Schopff-Meiße: Die Schwanz-Meiße aber pfleget nur bey der Zahl zu bleiben, die ein jedes Paar selbst gebrütet; doch waget sie sich über weite Felder, alwo sie, wenn sie Bäume antrifft, ein grosses Geschrey macht, und in der Kälte schlagen sich zum oßtern zwo auch mehr Bruten zusammen. Alle Meissen, die einige Schnee- oder Schwanz-Meiße ausgenommen, brüten in die Löcher. Die Kohl-Meiße brütet gerne in hohle Bäume, das Loch mag weit oben oder nahe unten bey der Erden seyn, und machet sich ein sehr grosses Nest von Wollen, Moos und Federn. Die Blau-Meiße brütet eben auch auf Bäumen, jedoch nicht gerne niedrig, sondern in einem Lochlein, das hoch oben ist, daselbst trägt sie erlich alles faule Holz aus dem Lochlein heraus, hernach, wenn der Plas gereinigt, fänget sie erst an, was sie zum Nest brauchet, hinein zu tragen; dieses thun zwar andere Meissen auch, doch ist es von der Blau-Meiße am leichtesten wahr zu nehmen. Die Holz-Meiße brütet selten in Bäumen, sondern in abgehauenen Stöcken, die Löcher haben, und eben also macht es auch die Kupp- oder Schopff-Meiße, welche beyde das schwarze Gehölze gar zu lieb haben, als daß sie solches das ganze Jahr hindurch auf eine lange Zeit verlassen solten. Die Hauff-Meiße aber durchwandert alle Gärten, wie die Kohl-Meiße und brütet oft nur in Löchern niedriger Pflaumen-Bäume, also daß die einzige Schnee- oder Schwanz-Meiße obgedachter massen es disfalls nicht mit ihren Gesellen hält, weil sie in einem Neste, worein sie jedoch auch ein überaus kleines Lochlein macht, zu brüten pfleget. Diese Meissen haben vor vielen andern Vögeln dieses besonders, daß sie sehr fruchtbar sind, und auf einmahl, sonderlich die Kohl-Meiße und die Schnee-Meiße, funffzehen bis neunzehen Eyer legen, die übrigen bleiben bey zehen bis zwölffen. Weil sie aber gemeinlich zweymahl brüten, sonderlich, wenn sie das erste mahl um die Eyer oder Junge gebracht werden, so kommt doch eine grosse Zahl heraus, und ist daher nicht zu verwundern, daß, zumahl die Kohl-Meiße und die Holz-Meiße im Herbst mit dem Kloben und sonst so häu-

fig gefangen werden. Die Meissen gehen begierig auf die Lock. Im Frühling werden sie wohl etwas schöner, man kan aber doch nicht eigentlich sagen, daß sie ihre Farben verändern: Wie man denn ihnen auch keinen Gesang zuschreiben kan. Sie pflegen sich im Wasser zu baden, und ihren Jungen das Geäs im Schnabel zuzutragen. Ihre Nahrung bestehet in lauter Würmen und Raupen, deren Meiser sie auch im Winter zu der Gärtnerey Bergmügen zerstören. Die Kohl-Meiße genießet zur Herbst-Zeit auch Beere, und fliehet Winters-Zeit an das Luder, wenn es nemlich trocken oder gefroren ist, um davon zu nagen. In den Zimmern nehmen sie wohl mit Hauff und Müssen vorlieb, aber sie dauern dabey nicht, sondern wollen andre Abwechslungen, von süßem Käse, Semmel in Milch ge-weicht, Regen-Würme, Mayen-Käfer, und anderes dergleichen Gewürme, zu der Zeit, da man es bekommen kan; sonderlich Henschrecken, in-gleichen Haber-Körner haben, oder aus und einfliegen, wenn sie frisch bleiben solten: Doch ist dieses nur von denen Kohl-Meissen zu verstehen, denn die Blau- wie auch die Hauff- und Holz-Meissen sind dauerhafter. Wer eine Kohl-Meiße gleich um Jacobi, da sie noch nicht gemauert sind, fänget, und sie anfänglich mit Henschrecken, süßem Quark und frischen Ameisen-Eyern fortbringet, bis sie Käse und Hauff vertragen kan, der wird erfahren, wie viel besser eine solche in dem Herbst zum Fang und Letzen, als eine die man alst ein erst fänget. Die Meisse bringet ihr Geschrey von Natur ohne nach-zudichten hervor, bestreiget sich auch auf ihren Gesang nicht, und ist daher von Natur ungeschickt, von andern Vögeln etwas zu lernen. Sie werden zur Herbst-Zeit mit denen Kloben auf denen Meisse-Hütten nach der Pfeiffe, oder mit Meissen-Schlägen nach der Lock, oder aber mit Leim-Spindeln in grosser Menge gefangen, und ist ihr Fleisch zwar gerinn, aber doch gesund, und vor arme Leute eine gute Kost; sie können auf die Art wie die Finken vorbereitet und zugerichtet werden.

Meissen-Hütte, deren giebt es bey dem kleinen Vogel-Fang zweyerley: Die erste ist eine mit grünen Sträuchern versehene kleine Hütte, darein sich der Vogelsteller, der Meissen und andere kleine Vogel mit dem Kloben fangen will, verbirget, um von denselben nicht gesehen zu werden. Man pfleget sie nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden oder daselbst in der Höhe auf iren nicht weit von einander stehende grosse Bäume, oder auch unweit einem fließenden Wasser, woben viele Weiden anstupsen, zu erbauen; denn bey den Weiden-Büschen halten sich die Meissen, als um welcher willen der Bedmann insonderheit den Kloben-Fang anstelet, besonders gerne auf; zumahlen, so ein Wald nicht weit davon abgelegan. Vornen und auf beyden Seiten werden Löcher gelassen dadurch der Vogelsteller den Kloben stecket, und, wenn ein Vogel sich darauf setzet, solchen herein zieht. Die

Die andere Art von Meisen-Hütten ist beweglich, und kan, weil sie nicht sonderlich schwer, ohne Mühe hin und wieder getragen werden. Sie bestehet aus einem von Latten zusammen geschlaenen Gerüste, welches am besten mit grüner Wachs-Leimwand überzogen, und mit einem beweglichen Dache, gleich einer Sense, bedeckt ist. Höret man den Vogel von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Korff aufgehoben, und so man ohnweit dem Ort des Vogels kömmt, abgesetzt, der Kloben zu dem bestwegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geschoben, und auf den Vogel solcher Gestalt gelauert. Der Weibemann hat einen Lock-Vogel bey sich, und zwey Weislein, eines höher das andere ein wenig niedriger gestimmt, mit diesem letzteren ahnet er den Meisen gemeinen Ruff nach, mit dem erstern aber macht er bisweilen, und etwas seltener ihr Geschrey, welches die Weib-Leute Zizyee nennen. Wenn nun die sreichende Meisen diesen Ruff hören, fliegen sie alsobald der gantz grün bekleideten oder überzogenen Hütten zu, und weil sie keine bequemere Stelle sich zu setzen finden können, als den Kloben, setzen sie sich darauf, daß sie mit den hintern und der vordern Zähnen in die Klafft der Spalte des Klobens eingreifen. So bald der Vogelsteller die neu-angekommenen Gäste mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein, und klemmet der Meisen ihre Füße so feste, daß sie nicht auszureissen vermag, zuckt sie aber alsobald durch das Lochlein in die Hütten, und die andern Meisen sind so thöricht, daß sie diesen Betrug nicht merken, sondern, je mehr die andern, so gefangen und gewürgt werden, schreyen, je begieriger und blinder fliegen sie zu.

Meisen-König oder Meisen-Mönch, ist ein kleiner Vogel, vom Geschlechte der Dornreiche, in der Größe einer Blau-oder Hanf-Meise, welcher letztern er sehr gleich hebet, nur daß er in etwas länger und hochbeiniger seyn mag. Seine Farbe ist am Rücken aschensarb, der Korff ist oben kohlschwarz, und die Backen um die Augen sind weiß, wie der Meisen-Korff auf beyden Seiten ist. Sein Gesang ist viel schöner, als des eigentlich so genannten Dornreichs, ob er gleich um ein merckliches kleiner ist. Er brütet auch nur im Geständig, nimmt aber nicht mit einer oder zwey Stauden vorlieb, sondern suchet große Hecken und Gebüsche, woselbst er sein Nest ganz nieder von Laubwerk, wie die Nachtigall, oder von Moos machet. Er brütet auch zuweilen mitten in die dicken Eich-Wälder, und da der ordentliche Dornreich beständig im Gebüsche bleibet, und gar selten auf hohen Bäumen seinen Gesang verrichtet, erwählet hingegen dieser zu seinem Eingange-Platz meistens hohe Bäume, flieget aber nicht in die Höhe, um in dem Flug zu singen, wie jener. Dieser Vogel, gleichwie er einer der spätesten ist, die im Frühling kommen, also singet er hingegen bis nach Jo-

hannis, und verlieret sich gantz und gar wieder im September; er hat vier oder fünf Junge auf einmahl, und brütet zweymahl im Jahre; seine letzte Brut continuiret bis in den August-Monat, bis dahin er auch während seiner Brut-Zeit am leichtesten bey seinem Neste zu fangen ist. Wer aber in Herbst um Michaelis, oder kurz zuvor, da er zu streichen pfieget, einen fangen will, der kan ihn vermittelst eines Meisen-Schlags in dicken Stauden bekemmen, wenn er nur Hollunder-Beere in den Meisen-Schlag streuet, mit welchen er doch keinesweges in seiner Gefängniß vorlieb nimmt. Wenn man einen fängt, muß die ersten Tage über das Vogel-Haus an einem hellen Ort mit einem Tuch bedeckt, und mitten in dem Bauer ein Troalein mit lebendigen Würmern oder frischen Ameis-Eyern gesetzet werden; hernach sänat man an klein zerdrückten Hauff-gebachte Hüner-Eyer, oder auch in Milch geweichte Semmel, oder auch Milch und Kleyen darunter zu mischen, und ihn also allmählich an andere Speise zu gewöhnen. Es giebt noch ein Geschlechte von diesem Vogel, welcher einen ganz hell-braunen Korff hat, aber nicht so hell singet, als der schwarzköpfige, jedoch an zierlichen Abwechslungen demselben nichts nachgiebt; dieser wird zum Unterscheid des erstern, der braunköpfige Meisen-König oder Mönch genennet. Viele Vogelsteller sehen zwar in der irrigen Meinung, diese braunköpfigen seyn nur der schwarzköpfigen ihre Weiblein; allein man weiß aus der Erfahrung, daß beyderley Mönche ihre Weiblein haben, so aber, weil keines weder einen schwarzen noch einen braunen Korff hat, sondern alle nur über und über am Rücken, und am Bauch weißlicht aussehen, fast nicht zu unterscheiden sind, zu welcher Gattung sie gehören. Der braunköpfige Meisen-Mönch beschlieffet seine Brut schon vor den Hunds-Tagen, und ist in der Zeit, da er brütet, am leichtesten bey seinem Nest, welches er ins dicke Gebüsche machet, oder auch zur Zeit seines Strichs gleich zu Anfang des Herbsts mit dem Meisen-Schlag zu fangen.

Meister-Wurz, oder Kaysler-Wurz, so auch Wohlstand, Ayrantz oder Ostriz genennet wird, ist ein Kraut, welches in Italien und Oesterreich auf unterschiedenen Gebirgen von sich selbst wächst, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Hat eine knotigte Fingers dicke Wurzel, die von außen grau oder schwarz-braun, inwendig aber bleich-gelb ist, und in der Erden hin und her kriechet; sie hat einen starken Geruch, und einen bitteren und dergestalt scharffen Geschmack; daß sie auch in der Schärffe die hitzigsten Gewürke, als Paradies-Körner und Pfeffer überrrist. Die Blätter sind safftgrün, und vergleichen sich den Blättern der Bären-Klaue. Der Stengel wächst über Ellen hoch, aus den Absägen wachsen viele Neben-

Neben = Zweiglein mit schönen Cronen oder Dolden wie die Angelica, darauf wachsen weiße Blümlein, und nach denselben ein grauschwarzer Saamen, wie der Till. Die Wurzel, welche man allein zur Arzney gebraucht, wird im Frühling gesammelt, und hat eine wärmende, trocknende, öfhnende und zertheilende Kraft, treibet den Schweiß und Harn, widerstehet dem Gift, auch unsinniger und giftiger Thiere Bissen, stärcket das Haut, Magen und Brust, tödtet die Bauchwärme und eingetrunkene Blut-Egeln, dienet auch wider den Schlag, Gicht und fallende Sucht, vertreibet das viertägige Fieber, die Colic, Gelb- und Wasserfucht, und hilfft allen erkalteten Gliedern wieder zu ihrer Wärme. Wenn man sie zuerst in Garten bringen will, bedienet man sich des Saamens, nach diesem aber kan man sie von der Wurzel und Beschoffen vermehren, und einer guten Spannen weit von einander setzen, denn sie bekommt sehr wohl, wenn auch nur ein einziges Auge an der Wurzel bleibet.

Melancholey, mit diesem Worte wird sehr geipelt. Man heist überhaupt einen Menschen, der ein wenig anhaltend betrübt ist, melancholisch. Hiernächst nennt man einen Menschen, der stille und tiefsinnig, oder nach der Temperaments-Lehre eine gewisse Mischung des Geblüts mit vielen irdischen schweren Theilgen hat, oder aber einen geizigen Menschen, auch einen Melancholicum. Eigentlich aber ist es eine Krankheit, die auch Schwermuth heisset, und das Gemüth sonderlich, hiernächst aber den Leib afficiret, meistentheils aber von einer verderbten lebhaften Phantasie, wenn ein schweres Geblüt dazu kommt, herzuleiten ist, darzu denn frenlich der hefftige und anhaltende Affect der Traurigkeit dieser Welt den Grund legen hilfft. Die in Gottes Wegen aber unerfabrne Welt nennet auch die mit göttlicher Traurigkeit angegriffenen Seelen Spottweise oder aus Unverstand melancholisch, weil man oft eine Neulichkeit in ihrem Bezeigen mit denen eigentlichen melancholischen Leuten gewahr wird. Es ist aber hier diese Traurigkeit eigentlich gar nicht, oder doch nicht ganz von natürlichen Ursachen herzuleiten, obwohl bey einigen Natur und Gnade unter einander läuft. Hiervon kan also niemand als ein Mensch, der Natur und Gnade ihren Wirkungen nach, und zwar die letzte aus eigener Erfahrung verstehet, und in dem Lichte des Geistes Gottes urtheilen. Die eigentliche natürliche Krankheit der Melancholie ist übrigens entweder mit anhaltender oder abwechselnder stiller Traurigkeit, oder aber mit einem Fieber, und also offter intervalla mit Raserey verknüpffet. Man muß sowohl das Gemüth als den Leib alsdenn zu heilen trachten. Das Geblüt reinigende, verdünnende und verflüssende Mittel werden dazu gebraucht. Eine mäßige, aber beständige Bewegung, und genug getruncken, werden vorgeschlagen. Ist aber

Fieber und Raserey dabey, so muß man einen verständigen Arzt suchen. Man kan leicht begreifen, daß auch nur die stille Melancholie die Leute zur Wirtschafft ungeschickt mache. Wenn man aber nach der Temperaments-Lehre das zur Wirtschafft geschickte Temperament bestimmen will, so glaubt man insgemein, daß das melancholische, oder doch sanguineo-melancholische das geschickteste sey. Es hat aber keinen Grund. Man verwirret vielerley bey diesem Urtheil. Ja, weil man Melancholicos vor geizig, attent, und von gutem Gedächtniß hält, so glaubt man, das wären die besten Sachen zur Haus-Wirtschafft. Es ist aber sowohl das erste nicht richtig, als auch das andere ganz falsch. Ein Geiziger ist kein guter Haus-Wirt. Und das Gedächtniß macht es nicht aus. Doch dieses gehoret in die Moral.

Melanzanen, sonst auch Toll-Aepffel genannt, sind eine Art von Liebes-Aepffeln.

Melcken, heisset, bekannter massen, die Milch aus den Euten des Melck-Ziehes mit der Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen drey-mahl gemolcken, nemlich des Morgens, ehe man sie austreibet, und zu Mittage und Abends, nachdem sie wieder von der Weide gekommen sind. Im Michaelis aber horet das Mittags-Melcken auf, dieweil der Hirt oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefällenen ungesunden Thaus und Keisfes, fräter austreibet, und den ganzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegenbleibet. Im Winter werden sie auch nur zweymahl gemolcken, zu Früh und Nachts, bis sie wieder im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterschied im Melcken, denn entweder melcken sie mit trockenen Händen, oder sie seuchten dieselbe mit ihrem Speichel an, in Meynung, daß alsdenn die Kühe nicht so streng solten zu melcken seyn; allein die Sache kommt meistens auf die Gewohnheit an, und ist also nicht viel davon zu machen. Aber dieses mag sich, als eine gute Erinnerung, die Haus-Mütter lassen empfehlen seyn, daß sie offters ungefehr die Ställe visitire, wenn die Mägde melcken: Denn hierdurch werden dieselben in steter Furcht, und bey munterer Aufsicht erhalten, daß sie nicht über dem Melcken einschummern, und die Melck-Gelte verschütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von solchen nachlässigen Dirnen nicht reine ausgemelcken wird, selchlich an der Milch abnimmt und verseiget. Am besten ist, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß sie die Zeit über, da sie melcken, sich mit einem Gesang aufmuntern. Die tragenden Kühe milcket man, bis sie entlassen, alsdenn stellet man das Melcken ein, und milcket sie nicht ehender wieder, als wenn sie gekalbet, und ihre

ihre Kälber abgesetzt oder verkauft werden; Melcke aber gälte bleiben, milcket man das ganze Jahr über, oder so lange es seyn kan. Die Schweizer melcken ihre Kühe selbst, und lassen keine Weibs- Personen dazu kommen, weil die Milch, wenn sie zu gewissen Zeiten von denselben nur angerührt oder angehauchet wird, gleich sauer werden und gerinnen selte. Die Schaafe milcket man, wenn ihre Lämmer abgestossen oder abacsetet sind, des Tages dreymahl, bis auf Bartholomäi, von dar aber milcket man sie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe sehr gering ist, indem ein Schäfer gemeinlich vor die Nuzung von einem Schaafe nur drey bis vier gute Groschen jährlich giebt: hingegen aber die Lämmer von denen gemolckenen Schaaften so schlecht und gering werden, daß sie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als sonst gelten, so haben sich etliche dieses Nutzens gänzlich entschlagen, weil er doch nicht einträglich, sondern mehr nachtheilig ist; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht im Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß sie die herrschaftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn sie ihre Vorschaafe zu melcken pflegen, nicht mit- und, noch ehe als die herrschaft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr mäcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn sie auf allerley Art ihren Vortheil suchen, und die herrschaft betrügen. Die Ziegen werden ebensfalls den Sommer über des Tages dreymahl, hernach aber nur zweymahl gemolcken. Die Esel werden in Frankreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungenfüchtigen zur Arznei gebraucht; so pflegen auch die Tartar ihre Pferde, die Samojeden ihre Renntiere, und die Araber ihre Cameele zu melcken.

Melck-Faß oder **Melck-Gelte**, **Melck-Eimer**, **Melck-Kübel**, heisset das kleine von Dauben zusammen gesetzte und mit Reiffen abgebundene Gefäße, welches die Mäade unter dem Melcken zwischen den Beinen feste halten, und die ausgemolckene Milch darinnen auffangen.

Melck-Kuh, siehe Kuh.

Melck-Schemmel, heisset das kleine niedrige drey- oder vier-beinigte Stühlgen, darauf die Vieh-Magd unterwährendem Melcken zu sitzen pfleget.

Melck-Vieh, heissen die Kühe, Schaafe und Ziegen, so gemolcken werden können, in Entgegengesetzung des treuge sehenden und jungen Gälte-Viehes, so man noch nicht melcken kan.

Melbe, **Mölbe**, oder **Melren-Kraut**, ist ein Kraut, welches vornemlich in zahme und wilde eingetheilet wird. Die zahme oder Garten-Melbe ist wieder zweyerley, weiß und roth. Die weiße Garten-Melbe hat

eine ziemlich in die Erde steigende und mit vielen angehängten Fäserlein versehene Wurzel; treibet einen grossen, bisweilen gegen zwey Ellen hohen, mit vielen Zweigen besetzten Stengel, der unten rund, oben auf eckigt, braun oder weißlicht, und mit jährlichen grünen Streiffen, der Länge nach, durchzogen. Seine Blätter sind beyhm Stiel breit, und laufen von dar spizig zu, wie ein Speer-Eisen, fett und saftig, anfänglich weißlicht, hernach grün, und bisweilen bleich-gelb. Auf seinen Giffeln wachsen viel kleine fleische Blümlein, auf welchen ein runder, dünner und flacher Saamen folgt. Die rothe Garten-Melbe ist dieser in allem gleich, nur daß ihre Stengel und Blätter roth sind. Die Blätter mit Fleisch-Brühe gekocht, geben eine nicht unangenehme Speise, und werden nebst dem Spinat und andern zum Grün-Kraut genommen. Der Saame wird im Frühling entweder alleine oder unter den Möhren-Saamen gemenget, und darunter gesät, so kan man das Kraut innerhalb vierzehn Tagen oder drey Wochen schon genieffen. Der Saame bleibet über zwey Jahr nicht auf. Die wilde Melbe ist viererley, die Wald-Melbe mit weiß-glänzenden Blättern wird unter die erweichende Arzeny-Kräuter gerechnet, und davon die Blätter und der Saamen, die Kleine, breite und stinckende wilde oder Wald-Melben aber werden gar nicht gebraucht. Die Inwohner der Landschaft Virginien in America sollen aus den Stengeln der Garten-Melben ein Salz machen, um sich dessen zu den Speisen zu bedienen.

Meleagride, siehe Fritillaire.

Meliloren, oder **Meloten**, siehe Stein-Alee.

Melioriren, heisset ein Gut, so man nicht eigenthümlich besizet, sondern in Lehen-Nuzung, Pacht oder Mierthe und deraeichen hat, anbauen und verbessern; daher Meliorations-Kosten, welche auf Anbau- und Verbesserung eines Gutes angewendet werden. Wenn die Melioration oder Besserung bey einem Gute nothig gewesen, und behörig zu erweisen stehet, muß dem Inhaber des Guts bey der Wieder-Abtretung desselben die Erstattung geschehen.

Melisse, **Sonig-Blume**, **Bienen-Kraut**, ist zweyerley, die Winter-Melisse und Sommer-Melisse. Die Winter-Melisse hat lange Stenael mit dunkel-grünen krausen, breiten Blättern und weissen Blümlein, und in kleinen Hülsen einen länglicht-runden Saamen, dem Aekelen- oder Aglen-Saamen gleich, jedoch etwas kleiner. Das ganze Gewächse giebt einen guten Geruch wie die Citronen, daher es auch Citronen-Kraut, oder Cedronella von denen Italianern genennet wird; den Nahmen Bienen-Kraut führet es deswegen, weil die Bienen sehr begierig darauf fallen, sonderlich wenn es in der Blüthe ist, als wez-

gen man es auch gerne bey denen Bienen-Häusern pflancket. Obwohl dieses Kraut unter die Winter-Gewächse gehoret, so will es doch, wenn es trocken kalte Winter giebt, mit Stroh oder Baum-Laube etwas bedeckt seyn. Die Blätter werden unter den Kräuter-Salat genommen, oder in den Wein gelegt, und davon getruncken. Dieses Kraut ist eine sonderbare Haupt-Hers- und Magen-Stärkung, gut für den Schwindel, Schlag, Dhumachten und Hers-Klopfen, stärkt das Gesicht und Gedächtniß, und macht einen wohlriechenden Athem. Neusserlich wird es für giftiger Thiere und toller Hunde Bisse gebraucht. Die Sommer-Melisse wird unter den zarteren Sommer-Gewächsen gehalten, und ist die Türkische oder Moldauische Melisse mit länglichten Blättern; oder die sogenannte Melisse von Molucca, und diese dreyerley, die wohlriechende, die ohne Geruch und die stinkende. Diese müssen, wie alle Sommer-Gewächse, jährlich durch den Saamen fortgepflancket werden.

Meliss-Zucker, siehe Zucker.

Melone, Pfebe, ist eine Sommer-Frucht, welche mit denen Kürbisen einige Verwandtschaft hat, an Blättern und Blumen aber denen Gurken gleich kommt. Ihre Gestalt, Größe, Farbe und innerliche Beschaffenheit ist unterschiedlich. Sie sind rund, mehrentheils aber länglich-rund, theils sind grün, theils gelb, grau oder aschenfarb, glatt oder kraus, mit oder ohne Rippen; das unter der äussern harten Schale befindliche Fleisch ist zart, weiß, gelb oder röthlich, und mürb oder saftig. Dem Nahmen nach hat man die grauen Zucker-Melonen, so ganz trocken sind; die runden Zucker-Melonen; die gestreiften Zucker-Melonen; die Ferrarischen Melonen, so groß und mit einer rauhen Rinde überzogen; die grossen Mayländischen Melonen, die halb grün, halb gelb, und tief eingekerbet sind; die runde Volognesische Melonen, so groß, rund, weißlich und eingekerbet sind; die Stern-Melonen; die grosse lange, gesprengte Türkische Melonen; die grossen Moscovitischen Melonen, die oft so stark gewachsen, daß eine sechzehn und mehr Pfund gewogen haben soll, aber schlecht vom Geschmack sind; die grosse Ungarische grüne Melonen, so hin und wieder mit Puckeln besetzt sind; die Pomeranzen-Melonen und andere mehr. Der Melonen-Pau wird so wohl von denen Franzosen, als von uns Deutschen vor ein Meister-Stücke der Gärtnerey gehalten. Das erste und vornehmste ist, daß man sich auf guten Saamen, so guter trockener und schmackhafter Art sey, befeisigen, und denselben entweder aus Italien, als welcher, sonderlich der Mayländische und Veronesische, vor den besten gehalten wird, aus Frankreich oder Ungarn anschafft, oder denjenigen, welchen man hier sammeln will, von den besten und reiftesten Melonen

auffhebe, und jede Art besonders verwahre. Hierauf macht man etwan im halben Mertz, im wachsenden Monden, noch vor dem vollen Lichte, ein oder mehr Mist-Beete, (nachdem man nemlich viel oder wenig Melonen bauen will), und leget solche an einen recht warmen Mittags-Ort, so von dem Nord- und Ost-Wind wohl befrehet, hinter einer Mauer an; denn in unsern Landen wollen diese Früchte, weil sie zarter Natur sind, keine Kälte vertragen. Man kan die Mist-Beete allemahl an einander machen, daß nur ein Gang von dreyen Schuhen zwischen jedem bleibet, die Breite mag ungefehr fünf Schuh seyn, die Länge aber lehret der Mastelber. In diese Beete machet man ein Loch oder Graben, drey Fuß tief in die Erde, füllet solches mit gutem langen Pferde-Mist aus, und zwar also, daß der Mist ebenungefehr fünf Schuh über die Erde heraus gehet, tritt solchen dichte auf einander, und begießet ihn darnach mit Wasser, damit er sich desto besser über einander erhizen könne. Nach diesem nimmt man gute Holz-Erde, so mit kurzer klarer Mist-Erde untermenget, siebet sie rein aus, und überschüttet damit den Mist, zwey guter quer Hände hoch, in der Mitte aber, wo die Melonen eingesetzt werden, leget man die Erde etwas höher, und läßt es also einen oder zwey Tage liegen, sticht auch mit dem Finger zuweilen in die Erde, um zu sehen, ob der Mist etwas brennet. Wenn nun die grosse Hitze vorbei, soll man die Melonen-Kerne, jede Art besonders, oder unter einander, wie es einem beliebt, in laulicht Wasser, oder wie einige, um bessern Geschmack dadurch zu erzwingen, zu thun pflegen, in süßen Wein, Milch, oder gezuckertem Rosen-Wasser, einen Tag zuvor einweichen, und hernach gegen den vollen Mond, in die Mitte des Mist-Beetes, nach der Schnur Reihen-Weise ordentlich vier, oder wenn man Lactucke dazwischen säen will, sechs Zoll von einander, und zwar in jedes Loch zwey Saamen-Körnlein werfen, hernach mit vorgedachter Erde wieder bedecken, und sanfft überklopfen, ingleichen mit ein wenig Wasser, so viel nemlich zu ihrem Wachsthum nöthig, begießen. Weil der Saame süsse, und die Mäuse demselben sehr nachzutrachten pflegen, soll man, wo dergleichen Ungeziefer zu befahren ist, und nicht auf andere Art abgewendet werden kan, ein wenig gequelltes Korn um die Mist-Beete streuen, so werden sie solches fressen, und die Körner, bis sie auskeimen, unberührt lassen; nach diesem aber hat man sich nicht mehr davor zu fürchten; damit sie auch von andern Ungeziefer und Gewürme befreuet bleiben, soll man Asche und Osen-Aus sie herum streuen, doch daß es die Blätter, wenn sie aufgegangen sind, nicht mit berühre. So bald der Saame gesät ist, bedeckt man das Mist-Beet mit einem Glas-Fenster, welches in die hölberne Einfassung desselben eingepasset ist, und legt noch überdis

eine

eine Matze oder Decke von Rohr, oder Stroh darauf. Wenn das Wetter gelinde wird, hebt man es ein wenig in die Höhe, dem Beet etwas Luft zu geben, damit der Stengel zurücke bleibe, und zu verhindern, daß er nicht zu geschwind treibe und aufschiesse. Zuweilen hanat man auch Stroh-Decken neben um die Fenster herum, daß der Wind aufgehhalten werde, und die Fenster desto länger offen bleiben dorffen. Man pflegt auch, über die kleinen Pfansen, an statt der Glas-Fenster oder Glas-Vulten gläserne Glocken zu stützen, und solche mit Stroh zu überdecken; diese deckt man erheischender Nothdurfft nach, wieder ab, hebt oder stellt die Glocken in die Höhe, wenn man denen Pfansen Luft geben will, und läst sie zu gehöriger Zeit wieder nieder, eben wie die Glas-Fenster. Wo zwen Pfänlein beyssamen erwachsen, muß man das geringste davon ausziehen, damit sie einander im Wachsthum nicht verhindern. So bald sie vier Blätter gewinnen, muß man das oberste Herk-Blätlein mit den scharffen Nägeln der Finger behutsam abknepfen. Wenn ihnen nun einige Wochen darnach das fünffte oder sechste Blatt gewachsen, ist es Zeit zu versetzen, da denn eine jede Pflanze besonders in einen andern festen und mürben Grund, der geraume Zeit vorher ebenfalls besonders dazü zubereitet worden, drey Fuß weit von einander folgender Gestalt versetzt wird: Man bedienet sich nemlich zweyer von Eisen-Blech gemachter Verrpflanzker, welche beyde einerley Form oder Weite haben: Mit dem ersten hebet man auf dem zubereiteten Pfanz-Beet, da die auszuhelenden Melonen hinkommen sollen, so viel Erden aus, als er in sich fassen kan; mit dem andern aber hebt man ein Melonen-Pfänlein aus, also daß der Mutter-Grund daran bleibet, setzet es so denn in das mit dem andern Verrpflanzker gemachte Loch, nimmt alsdenn den Drot aus dem Versetker, und öffnet ihn so viel, daß man ihn gemächlich heraus ziehen kan, inzwischen aber die Pflanze mit dem Erdrreich darinnen bleibe, welches die bequembste Art des Versetzens ist. Weil man aber nicht allenthalben mit solchen Versetkern oder Verrpflanzkern versehen ist, als macht man die Löcher zu denen Melonen-Pfansen mit einem Spaten oder Grabscheit in obgedachter Weite von einander, füllet hernach die gemachten Löcher mit guter alter Mist-Erde bis auf zwey Quer-Finger hoch zu, lästet aber in der Mitten einen ledigen Plas, darein man die jungen Pfansen mit ihrem Mutter-Grunde setzen kan. Nachdem die Pfänlein alle versetzt sind, so legt man die Glas-Fenster und Decken wieder auf das neu-bepflanzte Mist-Beete, und läst sie so Nachts als bey Tage darauf liegen, damit, wenn die Sonne auf den Knopff derer Pfansen scheineth, sie nicht davon verwelcken und endlich gar verderben. Dieses währet vier, fünf bis sechs Tage, auch mehr oder weniger, nach der Zeit und Bescheidenheit dessen,

der ihrer wartet, und bis man siehet, daß sie wohl zugenommen, und anfangen Stärke zu bekommen, alsdenn muß man sie nur noch des Nachts mit Stroh-Decken verwahren. Wenn man kurz nach dem Versetzen der Melonen-Pfansen verspüret, daß die Sonnen-Hitze allzustark und scharff vor sie gewesen sey, sich auch die Blätter neigen, und zur Verwelckung anlassen wollen, muß man die Fenster auf hölzernerne Gabeln, oder sonst etwas hierzu dienliches stellen, und ihnen auf solche Weise ein wenig Luft mittheilen; sie auch so lange fleißig bezgießen, bis sie ansetzen und wachsen. Bey denen Melonen ist vor allen Dingen in Acht zu nehmen, daß ihre Früchte nicht aus dem Herk-Stengel, sondern allemal aus denen Neben-Schößlein kommen, dahero muß man, wie oben gedacht, den so genannten Herk-Kohl oder Herk-Kolben, ausbrechen, oder abknepfen, damit sie Neben-Rancken setzen; Man hat sich aber dabey wohl vorzusehen, daß der Pflanze nicht zu viel Neben-Stengel oder Rancken, und diesen nicht zu viel Früchte gelassen werden; und ist daher genug, wenn ihnen drey Rancken oder Stengel gelassen werden. Die guten oder Frucht-Blüthen kan man leichtlich kennen; denn die Frucht erscheinet eben so bald als die Blüthe, auch so gar ehe diese sich noch oben öffnet. Wenn alsdenn das Wetter gut und anständig ist, so wird die Frucht zu einem Knopff, ist aber die Witterung schlimm und widerwärtig, so faulet hingegen die Frucht, und hilfft kein Mittel davor. Damit aber die Früchte an denen guten Blüthen, und ins künstrige auch an denen, die noch nicht blühen, desto eher zu Knopffen werden, soll man die Hülsen der tauben und leeren Blüthen hinweg nehmen, und mit den Nägeln, so weit unten, als es möglich ist, abknepfen; doch daß man die Neben-Rancke, daran sich Früchte befinden, nicht berühre. An einem Frucht-Rancken soll man über zwey oder aufs höchste drey Melonen nicht lassen, die übrigen allesamt nebst gedachten Seiten-Ausschlägen abnehmen, und den Frucht-Rancken mit Abbrechung der Spizen aufhalten, damit die Kräfte und Nahrung desto besser in die Früchte gehen. Diese Ausbrechung muß fast alle Tage geschehen, damit, so bald sich etw wilder Rancken sehen lästet, man solchen wegnehmen und ausbrechen möge, und damit muß man so lange fortfahren, bis die Melonen anfangen zu zeitigen, alsdenn kan man sie lassen wachsen, wie sie wollen, weil sie eben nicht mehr stark scheyffen werden. Die besten Melonen wachsen aus denen Knopffen, die einen kürzern dicken Stiel haben, die aber einen langen Stiel bekommen, sind nicht so gut. An denen spätern grossen Melonen giebt es auch gemeinlich bey dem Stamm noch Neben-Anschläge, so meistens ohne Früchte sind, dieselbigen muß man nahe an dem Haupt-Rancken abnehmen, denn sonst würden diese denen andern Frucht-tragenden alle Nahrung benehmen. Man nennet sie Räuber und Me-

lonen-Verderber. In der Blüthe muß man die Melonen außer der höchsten Nothdurft nicht begießen, und alsdenn nur die Wurzel ohne Berührung des Stocks anfeuchten, auch wenn es zu solcher Zeit, und da sie ansetzen, viel regnet, dieselben mit mehrgemeldeten gläsernen Glocken bedecken. Die Ranken muß man nicht durch einander verwirret laufen lassen, sondern ordentlich neben einander ausstrecken, und denen Melonen, wenn sie anfangen etwas groß zu werden, und sich zur Zeitigung machen wollen, Schiefer-Stücken oder Dach-Ziegel unterlegen, als von welchen sie wegen Gegen-Wirkung der Sonnen-Strahlen gleichsam doppelte Wärme empfinden, und desto besser zur Zeitigung gelangen. Läßt man sie aber auf der Erden liegen, so muß man gewärtig seyn, daß sie nicht nur den Mist-Dampff oder widerwärtigen Erden-Geschmack an sich ziehen, sondern auch bey vielem Regen-Wetter von unten auf dem Lager faulen. Endlich muß man sie auch, um besserer Zeitigung willen, nach und nach allmählich und mit der größten Behutsamkeit, damit der Stiel nicht verdrehet werde, umwenden. Wenn die Melonen zu reiffen beginnen, soll man sie täglich fleißig besuchen, und die zeitigen abnehmen, gestalten sie leichtlich überreiff, mehlicht, voll Wassers und abgeschmackt zu werden pflegen, dahero muß man auf derselben Zeitigung gute Acht haben, und absonderlich darauf sehen, ob die Frucht gelb zu werden, oder einen lieblichen Geruch von sich zu geben beginne; Item, ob der Stiel sich von der Frucht abzulösen anfange; ferner, ob sie zwischen den Rippen sich schon gelb erzeigen, und was dergleichen mehr ist, woraus man ihre Zeitigung abnehmen und erkennen kan. Die, so bald verzehret werden sollen, müssen in der rechten Reiffe, die aber etliche Tage dauern sollen, können etwas früher abgenommen und auf ein Bret im Kühlen hingelegt werden. Die ben nassem Wetter etwan nicht zur Reiffe gelangen, kan man abnehmen, in trockenes Erbs-Stroh oder Weizen-Kleyen legen, und also darinnen vollends zeitigen lassen. Den Saamen soll man allemal aus denen runden, schweren, dichten und trockenen Melonen nehmen, und zwar nur denenjenigen, welcher an demselben Theil der Melone gefunden wird, welcher an der Sonne gelegen hat, als welcher allezeit der beste zu seyn pfleget. Aus der Erfahrung hat man, daß die zwey-jährigen Kerne im Pflanzen viel besser, als die ein-jährigen, weil jene nicht so stark in die wilden Stengel und Blumen treiben, als diese. Den Saamen, wenn er recht reine und trocken, verwahret man vor denen Mäusen in einer Schachtel bis zur Säezeit; man pfleget ihn auch zu denen bekantten Lactaden oder Mandel-Milch zu nehmen. Die Melonen werden insgemein mit Zucker, in einigen ganz bloß, oder mit Salz und Pfeffer genossen, oder auch in Zucker oder Eßig eingemacht. Man schnei-

det sie auch wohl in Schnitten, und wendet sie in klaren Nennen-Leige um, darnach sie in frischer Butter gebräget werden; so bald sie aber aus dem Schmalz in die Schüssel geleet werden, bestreuet man sie mit Salz oder Zucker, und giebt Citronen oder dergleichen Saft mit über die Tafel. Auch werden sie wie andere Früchte getrocknet, und in Schachteln zum Gebrauch aufgehoben; einige pflegen sie auch mit Zucker zu confitiren. Sieben Merkzeichen hat man, woraus eine gute vollkommene Melone erkennet wird: Erstlich muß sie nicht zu grün noch zu reiff seyn; zum andern: Muß sie volle Nahrung gehabt haben, und an einer lebhaftesten starken Pflanze gewachsen seyn; Ders dritte muß sie auch nicht durch allzu hefftige Hitze zu einer gar zu schnellen Reifung getrieben seyn; Viertens: Muß sie einen kurzen, dicken und etwas gelochten Stiel haben; Zum fünften muß sie schwer in der Hand wiegen; Ders sechste soll sie nicht weich, sondern härktlich im Drücken seyn; und endlich siehendens muß sie inwendig ein trocknes zartes und rothliches Fleisch, kein Wasser und viel Saamen haben. Daserne aber dergleichen Eigenschaften an denen Melonen nicht anzutreffen, ist es viel besser, man gebe sie den Schweinen, welche sie gerne fressen, auch sehr fett davon zu werden pflegen, als daß sie von den Menschen solten genossen werden. Vor der Mahlzeit gute Melonen mäßig gebraucht, wenn sie am besten schmecken, aufgehört, kein Bier darzu getruncken, und keinen Wein darben gepart, sind die Regeln, welche denen Liebhabern der Melonen von denen Arzney-Verständigen vorgeschrieben werden. In warmen Ländern darf man wenig Mühe damit haben, wie sie denn in Hungarn im April, früher oder später, nach Beschaffenheit der Witterung, ganze Wecker voll mit Melonen anbauen, sich auch weder um das Begießen, noch viel weniger um das Decken bekümmern, sondern die Melonen wachsen lassen, wie Gott und das Wetter will, und mit sich bringet; dem ungeachtet sollen sie im Julio und Augusto, schöne große, wohlgeschmackte und überaus süsse Melonen haben, hingegen die Spätlinge, so erst nach Bartholomäi kommen, weit geringere halten, ja wohl gar den Schweinen vorwerfen. Die Melonen haben eine feuchtigende und kühlende Kraft, stillen den Durst, benehmen die Hitze des Magens und der Leber, sind aber denen mit Flüssigkeiten behafteten Leuten sehr ungesund. Das Fleisch der Melonen zerdrückt, und über die Maßen gelaget, ziehet die Hise aus. Das aus den wohlzeitigen Melonen desillirte Wasser befördert den Harn, treibet den Gries und Nieren-Stein fort, stillt den Durst und löschet die Hise in Fiebern.

Meloten, siehe Stein-Alee.

Melte, siehe Melde.

Menagerie, ist eines der herrlichsten Stücke von einem prächtigen und ansehnlichen Gar-

ten. Es besteht aber dieselbe aus einem weislaufftigen Raum, der wiederum verschiedene Abtheilungen mit leeren Pläzen oder Höfen beschließt, darinnen man allerhand fremde und seltsame Thiere aufbehält. Diese Behältnisse aber selbst, darinnen gedachte Thiere verschlossen, sind nach Art dererelben Thiere mit eisernen durchbrochenen Thüren oder Draht-Gittern versehen, daß man dieselbigen dadurch, ohne Schaden zu besorgen, sicher beschauen könne. Insgemein befindet sich auch in der Mitte dieses Haupt-Plazes ein Wasser-Behälter mit lebendigem springenden Wasser vor das Wasser-Geflügel. Privat-Personen begnügen sich zum Ansehen ihrer besonders angelegten Gärten, meist nur mit einem Theil von der Menagerie, und pflegen daher zuweilen in selbige an einen von Natur und Kunst lustigen und angenehmen Ort nur für allerley Geflügel ein wohl eingerichtetes Behältniß anzulegen. Unter allen denen hin und wieder an königlichen und fürstlichen Lust-Schlössern befindlichen Menagerien geben sonderlich die zu Versailles, Looz und Herrnhäusern die besten Muster davon ab.

Mengel-Wurz, oder Menwel-Wurz,
siehe Erind-Wurz.

Mercurius, ist der Ordnung nach der sechste Planete, klein und weiß scheinend, allezeit der Sonne, um die er jährlich bey nahe seinen Lauff vollendet, so nahe, daß er vor ihren Strahlen nicht wohl zu sehen, sonst aber von einer veränderlichen und unbeständigen Natur. Daher geben die alten abergläubischen Stern-Lehrer, und die ungegründeten Caelender-Macher noch vor, daß er bey guten Conjunctionen und Aspecten gut, und bey bösen böß; bey glücklichen glücklich, seine eigene Natur aber kalt und trocken sey. Es heißt daher: Denen Menschen, die er unter sich hat, giebt er eine unbeständige Natur, sie sind veränderlich, und erinnern immer etwas neues: das Jahr, darinnen er regieret, ist mehr trocken und kalt, als warm, und selten durchgängig fruchtbar; Denn der Frühling und sonderlich das Ende des Merkes ist warm, der April über die Helffte trocken, hernach kalt, der May hat anfänglich auch rauhe und kalte Tage, daher die Früchte in Gefahr stehen; der Sommer hält zwar ziemlich viel Regen, die Erde aber will dennoch nicht recht davon erquicket werden; der Anfang des Herbsts continuiret mit Regen und zeitlichem Frost, und nach der Helffte des Octobers fällt trocken Wetter ein bis zum Advent; und mit dem December stellt sich der Winter auf einmal ein, ist kalt und schneet darbey bis in den Februar, der sich etwas gelinde anläßt, um die Mitte aber ist es sehr kalt bis die ersten Tage des Merkes, der bis zum Ende Sturm-Winde aiebt.

Mercurius-Kraut, siehe Bingel-Kraut.
Merenda, wird diejenige Mahlzeit genennet, so man zur Vesper-Zeit zu halten pfleget.

Mergel, Mürgel, Mörigel, ist eine Art mineralischen Erdreichs, so zuweilen sehr hoch und fast am Tage lieget, zum öfttern aber auch sehr tief aus der Erde hervor gegraben, und vornehmlich das Land zu düngen und fruchtbar zu machen, gebraucht wird. Der Farbe nach ist der Mergel entweder weiß, blau, grau oder röthlich; gemeinlich ist er fett und weich, wird aber auch zu Zeiten so hart, wie ein Stein. Man findet ihn fast allezeit, wo Moräste und Sumpfe ausge-trocknet, und mit Erden bedeckt worden sind. Dergleichen Orte geben gar einen schwefelichten stinkenden Geruch von sich; und wenn ein Thau fällt, oder, wenn es nach vorhergegangener Dürre wieder regnet, wachsen gemeinlich Bünsen dafelbst; so wachsen auch auf solcher Stätte die Weiden höher und fetter, als an dem Neben-Orten. So ist auch eine Anzeige, daß Mergel vorhanden, wo in den Wiesen die Maulwurfs-Erde voll kleiner Schnecken-Häuslein ist, und das Gras gar dünne wächst, ob schon die Erde schwarz und gut scheint, denn der Mergel verderbet das Gras, daß es wenig und sauer wächst, dahero auch in denen sauren Wiesen gemeinlich Mergel lieget. Zuweilen bedienet man sich der Berg-Bohrer, damit man erkundiget, ob Mergel vorhanden oder nicht, wie tief der Mergel verschüttet, und wie dicke er liege, auch was vor Art er sey? Bey dieser Gelegenheit kan man auch ohne sonderliche Mühe mit dem Berg-Bohrer leichte erkundigen: Ob Sand, Leimen oder Stein in der Tiefe zu finden. Wo man nun damit Mergel findet, wird er auf Haufen ausgeworffen, auf daß er, wo er noch naß, austrockne, sich abliege, kräftiger werde und leichter zu führen sey, als denn mag er behörig ausgebreitet und untergepflüget werden. Etlicher Mergel ist gering, etlicher aber sehr gut, so daß man solchen auch kaum Saamens-dicke auf die Felder bedarff. Er erwärmet das Erdreich, giebt demselben eine verwunders-würdige Fruchtbarkeit, und schafft in denen zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen, als anderer Mist, also daß, da in zwanzig Jahren ein Feld mit Mergel gedünget worden, es sich viel milder und besser besiecket, als die nächst daran gelegenen Felder, so nur mit gemeinem Dümaer, ebenshon zur gewöhnlichen Zeit, nemlich alle drey Jahre verfehen worden. So wächst auch von dem Mergel-Düngen ein köstliches Getraide, so rein am Gestrohde, (denn es vertilget alle Dvecken) groß-körnig, leicht und doch Mehl-reich an Körnern ist, nicht weniger auch sich trefflich wohl bäcket und braunet. Aber in die Wein- und Hopfen-Berge tauget er nicht, denn er verderbet alle Stöcke, desgleichen ist er auch in sandigen Aekern nicht viel nüse. Ubrigens kan man auch den Mergel wie die Terram Sigillatam in der Arney-Kunst brauchen. Denn er trocknet und heilet die alten Schäden, und zwar ohne Schmerzen und Beissen. Ob er aber

aber innerlich so gut wie jene zu gebrauchen
sen, das ist noch nicht ausgemacht.

Merg, siehe Martius.

Mergen = Becher, ist eine Blume, welche unter die Zwiebel = Gewächse gehöret, und von einigen zu denen Narzissen gezogen wird. Sie hat sechs Blätter, und zwischen denselben einen Becher, oder heh-
le Röhre, bisweilen gleicher, bisweilen unterschiedener Farbe; bisweilen unordentlich, manchmal aber auch so artlich gefüllt, als stünden ein Duzend oder mehr in einander gefesete und immer sich verjüngende oder verkleinernde Einleg = Becher da. Sie hat einen länglichten mit einer leichten Eisen = farbener Haut bekleideten Kiel, ist größer und kleiner Gattung, die meisten sind grün = gelb, hoch = gelb, Schwefel = gelb, weiß und bleich. Wenn sie verblühet haben, bringen sie in ihrem Knopff einen runden und schwarzen Saamen; Sie werden wegen ihrer zierlichen Blüthe in allen Gärten geheget, erfordern ein n guten Sonnen = Schein, und einen mittelmäßigen Grund, werden vier Finger und einer halben Spannen weit von einander eingelegt, auch nicht oft, außer wenn sie bey der Wurzel etwas zu stark antreiben, ausgehoben, getrocknet, die Brut abgenommen, und alsdenn wieder eingelegt.

Mergen = Bier, siehe Lager = Bier.

Merg = Blume, siehe Hornungs = Blume.

Merg = Hecht, heißet derjenige Hecht, so im Merg seine Laich = Zeit hat.

Merg = Schaaf, wird ein Schaaf genennet, welches man entweder Alters halber, oder weil es etwan sonst zur Zucht nicht tüchtig ist, gemeinlich im Mergen aushebet, und von denen andern guten Zucht = Schaafen absondert, damit man diese entweder durch Verkaufen, oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe. Es geschieht solches bey denen zur Zucht untüchtigen, gemeinlich siebenjährigen Schaafen, die man von denen Milch = Schaafen absondert oder ausmerket, in eine gute Weide thut, und entweder schlachtet oder verkauft. Ihr Fleisch ist nicht so gut wie Hammel = Fleisch. Sie werden meist vor das Gesinde verpfeiset oder zu Deputat gegeben.

Merg = Viole, siehe Veilichen.

Mespel, siehe Nispel.

Mespel = Baum, siehe Nispel = Baum.

Mess = Eller, Messeler, siehe Maß = Eller.

Messer, ist dasjenige so nöthige als nützliche Instrument, welches wegen seines unterschiedlichen Gebrauches, sonderlich bey Zertheilung der Speisen, also bekannt, daß es keiner weilkünftigen Erklärung bedarff. Hier wollen wir demnach nur die unterschiedenen Arten derselben erzehlen; denn da giebt es Küchen = Messer, die stark, lang

und scharff seyn sollen, daß man im Nothfall einen kleinen Knochen damit von einander hauen könne, sofern etwa nicht gleich das besonders zu Zerstückung des Fleisches aptirte Hack = Messer vorhanden, davon dieses Wort nachzuschlagen, alwo noch einer anderen zum Küchen = Gebrauch nöthigen Art, nemlich eines Wiegen = Messers Erwähnung geschieht; nächst diesen hat man Trenschier = Messer, welche nebst der Gabel von rechter Länge, eine nicht gar breite Klinge, etwas starken Rücken, und eine gute Spitze daran haben sollen; dieser folgen die gewöhnlichen Tisch = Messer und Gabel, die von unterschiedener Größe und mannigfaltiger Fazon, denen nachzusetzen die Einleg = oder so genannte Taschen = Messer, daran sich die Klängen einwärts schlagen, und mitten in die Schale oder den Hest zusammen legen lassen; derer Feder = Trenn = und Scher = wie auch allerley Beschneid = oder Handwerks = Messer, hier nicht gar zu vergessen, davon ein jedes nach seiner Art seine gute Dienste leistet. Das einige, worauf es bey allen am meisten ankommt, ist, daß sie von gutem Stahl und einer feinen durchgehenden Härte gemacht sind, weshalb man die Englischen vor die besten hält, wiewohl auch aus dem Styrischen Stahl von unsern deutschen Messer = Schmieden auch gar gute Klängen verfertigt werden können, davon die Dresdner Messer ein gutes Zeugniß ablegen.

Messer = Besteck, wird dasjenige Behältniß genant, darinnen man ein bis zwey Duzend Messer und Gabeln, nebst dem Trenschier = Messer zu stecken, und in denen Credenz = oder Schenk = Tischen aufzubehalten pfleget, dergleichen von ganz bequemer förmlicher Abtheilung von Nürnberg, Augsburg, ja aus Engelland zu uns gebracht werden. Einige aber wollen auch bisweilen unter diesem Worte dasjenige Futteral begreifen, darinnen man ein Paar Messer nebst einem Löffel ganz commode bey sich in den Kleidern führen kan.

Messing, ist ein vermishtes Metall, so heut zu Tage nicht unmittelbar aus der Erde gegraben, sondern aus Kupffer und Gallen erst gebrennet wird. Wie solches verriethet werde, ist in dem Natur = Lexico beschrieben zu finden. Merkwürdig ist, daß das Kupfer an seiner Schwere durch den gedachten Zusatz so gar merklich zunehme, und schreibt davon Mathesius, daß vier Centner eingesehtes Kupfer fünf Centner guten Messing gebe; doch läset sich nicht aus allem Kupfer Messing machen, denn das Rammeisbergische giebt keines. Es ist auch der Messing nicht von gleicher Güte; denn der aus einem zähen harten Kupfer und bleichen Gallen verfertigt worden, der wird matt an Farbe, und läset sich hart arbeiten; so er auch in dem Brennen mit dem Gallen nicht wohl durchgebrant, fällt er wieder in die Nothe des Kupfers, wenn man ihn etliche mal durch

durchs Feuer getrieben oder geschmelzet; in gleichen findet man zuweilen Messingene Platten, die weder von aussen noch von innen rechte Farbe haben. Es wird aber zu allen Messing-Manufacturten ein schmeidiger Messing erfordert. Der also gebrannte Messing nun wird entweder in eine Grube gegossen, und weil der Zeug noch warm, gebrochen und zu Strick-Messing oder in feinem Formen zu Tafeln und Matten gemacht, diese werden von dem Messing-Schneider in breite Schienen oder Zähne zerschnitten, und den Messing = Schlägern übergeben, welche sie auf dem Hammer zu breiten Blechen, die ein bis drittheil Spanne lang, und von unterschiedener Stärke bis zu Lou = Gold, das ist, zu ganz dünnen Blättern, wie ein Papier schlagen. Weil aber diese Bleche unter dem Hammer ganz schwarz hervor kommen, werden die ersten, nachdem sie in einer gewissen Lauge gebeizet, gewaschen und zusammen gerollt, die letzten aber, wenn sie auf gleiche Weise zugerichtet von dem Messing = Schabern mit dem Schabeisen helle gemacht.

Mess = Kette, ist eine von eisernen oder Messingenen Drat = Stränglein durch Ringlein und Wirbel zusammen gehendte Kette, welche in Ruthen, halbe Ruthen und Schuh, auch wohl bisweilen in halbe Schuh getheilet, und im Feld = Messen zu Messung der Länge einer Linie gebraucht wird. Gemeinlich ist sie fünf Ruthen lang, und die Ruthen eines jeden Landes oder Ortes, um besserer Bequemlichkeit im Rechnen, in zehn so genannte Decimal = Schuh abgetheilet. Die halbe und ganze Ruthen sind zum Unterschied der einzelnen Füsse, und im Zehlen desto hurtiger fortzukommen zu können, mit grössern und anders formirten Ringen bemercket, auch an beyden Enden mit etwas starcken Trage = Rindchen versehen. Auf dem Lande braucht man auch grobe Mess = Ketten, um die Aecker auszumessen.

Metall, ist nach der Natur = Kundiger Meinung derjenige leblose Körper, der aus einer vollkommenen Vermischung in den Klüften der Erde erzeuget, natürlich hart ist, im Feuer aber durch den Guß oder Hammerschlag sich zwingen läset. Die meisten können auf beyderley Art tractiret werden, ausser das Zinn, welches wegen seiner Bruchigkeit sich nicht wohl hämmern läset. Ob nun wohl das Queck = Silber nach obiger Beschreibung kein Metall seyn kan, indem es weder den Guß noch den Hammer leidet; so zehlen dem vöngerecht die Chymici dieses mit darunter, damit sie die Zahl der Planeten, unter welche sie die Metalle ausgetheilet, voll bekommen, und keiner davon leer anssehen dürfe. Diesemnach ist das Gold die Sonne, ☉, das Silber der Mond, ☾, das Eisen der Mars, ♂, das Queck = Silber der Mercurius, ♿, das Zinn der Jupiter, ♃, das Kupfer die Venus, ♀, das Bley der Saturnus, ♄; Sie

werden unterschieden in vollkommene, dergleichen ☉ und ☾, und unvollkommene, theils harte, wie Eisen und Kupfer, theils weiche wie Zinn und Bley; das Queck = Silber aber wird bey dieser Eintheilung hinten und unter die Mineralien zurücke gesetzt. Daß die Metalle nicht allein brechen, sondern gerne vermischt seyn; z. E. H und Q mit J; ingleichen J und Q mit ☉ ist so bekannt, als die Bemühung, die einige bey vielen Experimenten gehabt, um dergleichen Scheidung oder auch die Erhöhung und Vermehrung der Metalle mit Vortheil anzustellen. Daß aber eine Zeitigung und Erhöhung, oder wie es andere nennen, eine Verwandlung der Metalle gewiß zu glauben, will uns die Erfahrung überführen. Denn wer alaubt z. E. nicht, daß der Kobalt ein unreines Silber, das vor der Zeit aus der Erde gegraben wird? Und wenn kan unbekannt seyn, wie aus dem Eisen Kupfer zu machen, da der neuern Zeit nur zu gedenden, dergleichen Fabrick vor kurzen in Paris wirklich zum Vorschein kommen, und mit grossen Privilegiis sell seyn angesehen worden; aus Bley Zinn, aus Kupfer Messing, aus einer Thon = Erde Eisen zu machen, und was dergleichen mehr jeso nicht weiter anzuführen, davon ein Liebhaber solcher Sache des Hn. D. Kirchwayers Metallo Metamorphosin, so er in einer Dissertation abgehandelt, nachschlagen kan. Was im übrigen die Eigenschaften betrifft, daran man die Metalle erkennt, so sind solche die Farbe, Schwere und Härte, woraus eines theils ihr Werth, und denn auch andern theils ihr Gebrauch entstanden. Das Gold hat eine angenehme gelbe ins roth fallende Farbe, ist das schwereste unter allen, und das einige so in Queck = Silber zu Boden fällt, da die andern alle oben schwimmen. Weil es nicht so häufig wie die andern gefunden wird, ist es jederzeit vor das köstlichste geachtet, in seinem Gebrauch den Tempeln und Königlichen Häusern fast allein vorbehalten und zum Gevrange, oder um Bequemlichkeit willen in Handel und Wandel zur Münze angewendet worden; nächst diesem ist das Silber, welches ihm selber mit seiner hellen Weiße ein Ansehen macht, im übrigen aber härter als das Gold, im Gewichte leichter, und in dem Werthe viel geringer, allermassen vor Zeiten, z. E. eine Linze Gold, zehen Unzen Silbers gleich gegolten, so heut zu Tage bis auf sechs zehen gestiegen ist. Der vornehmste Nutzen des Goldes und Silbers, wie auch des Kupfers bestehet in Geld = Münzen, davon der Artikel Geld nachzusehen. Und hierbey kommt der Vortheil auf den wohlfeilsten Gold = und Silber = Kauf an. Will man nun diese befördern, so muß man Bergwerke haben, oder durch Commercia Gold und Silber ins Land ziehen, und davor reichhaltige fremde Münze erlangen, ingleichen die Scheide = Kunst geschickt anwenden, das Gold und Silber nicht roh aus dem Lande lassen, nicht zu viel grobe Münze, sondern mehr Scheide = Münze schlagen, welches letzte aber

etwas

etwas mehr Kosten bey dem Münzen erfordert, hiernächst die groben Sorten nicht aus dem Lande lassen, endlich aber viele unnütze Verschmierzerey des Goldes und Silbers verbieten. Das Kupffer und Eisen kommen einander wie in der Farbe, so auch in der Härte, ziemlich nahe, nur daß das Eisen dunkelbraun, und als das härteste unter allen, fast anders nicht als auf dem Ambos zu zwingen ist; das Kupffer hingegen ist leichter an Farbe und viel weicher, lästet sich auch leichter arbeiten, und gehet dem Eisen an Werthe ziemlich vor. Zinn und Bley sind einander gar nahe verwandt, im Werth aber gar merklich unterschieden. Dem Gebrauch nach ist das Eisen wohl das nützlichste, und nothwendigste, daher es auch der weise Schöpffer also verordnet, daß es das gemeinste und fast aller Orten gefunden wird; die Verhältniß der Schwere der Metalle gegen einander giebt Simionowiz also an, daß wenn eine Kugel von Gold eines gewissen Diameters wiegen sollte, z. E. 100 Pfund, so würde eine Kugel gleiches Diameters von Queck-Silber haben

71 $\frac{1}{2}$ lb

Mit welcher beygesetzten Proportion Mercurius übereinstimmt; Gehalt und Petrus hingegen haben bey einigen einen Unterscheid.	Bley =	60 $\frac{1}{2}$ lb
	Silber =	51 $\frac{1}{2}$ lb
	Kupffer =	47 $\frac{1}{2}$ lb
	Eisen =	42 lb
	Zinn =	39 lb

Hr. D. Meuler, welcher viele Körper zum fleisigsten mit einer Hydrostatischen Wage abgewogen, und ihre Verhältniß in eine vollkommene Tabelle gebracht, giebt von denen Metallen folgende an:

Gold	1098	zu diesen Observationen
Queck-Silber	1073	alle Körper 3 Dventlein
Villacher Bley	1058	schwer auf das accurateste
Silber	1046	auf einer Probier-Wage vorher abgewogen worden, im-
Kupffer	1028	massen ein Gran gleich
Eisen	1007	sechs Gradus austrägt,
Fein Zinn	197	wenn er zu viel oder zu wenig genommen.

In der Arsenen haben die Metalle nicht weniger als in täglichem Gebrauch ihre Anwendung, und soll vornemlich das Gold dem Herz und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärkung dienen, das Eisen die Milz und andere inwendige Theile öffnen, und von ihren Verstopfungen befreien, das Queck-Silber die verdorbene Feuchtigkeit abführen, und was dergleichen mehr.

Metz, siehe Meer.

Merram, siehe Mutter-Kraut.

Metze, ist ein gewisses Maas, womit trockene Sachen, als Korn, Mehl, Sals, Obst und dergleichen gemessen werden. Vier Metzen machen in Ober-Sachsen ein Viertel, und sechzehn einen Scheffel. In Nürnberg hat man große Metzen, deren sechzehn einen Säumer

harten Getraides, aber zween und dreyßig einen Säumer rauhen Getraides ausmachen.

Meublen, siehe Mobilien.

Meuler, heisset ein Hauffen schichtweise auf einander gesetzter Scheite, welche mit Ästern und Zweigen, oder in deren Ermangelung mit Stroh bedeckt, mit Gestübe beworfen, und also von den Kohlen-Brennern oder Köhlern zu Kohlen gebraucht worden. Siehe Kohle.

Meum, siehe Bärwur.

Meusch, siehe Mösch.

Mewe oder Meer-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen verschiedene Arten nur an der Größe und Farbe sich unterscheiden. Die kleinsten sind am Leibe nur so groß, als eine Amsel, sehen aber im fliegen, wie eine recht große Taube aus; die größten aber sind noch weit größer, und werden, weil sie Fische fangen, Fischer genennet. Sie haben einen langen am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, große Augen, lange und starke Flügel und kurze Füße. Sie sind leicht im Flug, sehr gestreng, und dick mit Federn bedeckt, welche, sonderslich die um den Hals und unter den Flügeln sitzen, vortreflich in Unter-Betten und Haupt-Rüssen zu füllen taugen, weil man darauf vor andern weich liegen und sanft ruhen kan. Ihre Farbe ist gemeinlich grau, deren einige lichter, andere dunkler, um den Kruff und an dem Rand der Fittige etwas schwärzlich, unten am Bauch aber, und oben gegen den Schwanz zu weiß. Ihr Wildpret taugt nichts, denn ob sie wohl unter der Haut sehr fett, so ist doch ihr Fleisch schwarz, überriechend und ungeschmack, so daß es zur Speise so wenig als zur Arznei gebraucht werden kan. Sie halten sich an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüsse auf, allwo sie die mehreste Zeit fliegen, und meistens daneben in Sümpffen brüten; im Winter aber gehen sie weg. Ihre Nahrung sind Fische, und allerley Wasser-Gewürme. Man hält es vor ein Zeichen eines instehenden Sturms und Ungewitters, wenn sie Hauffenweise und mit starkem Geschrey herum fliegen. Sie werden entweder mit einem an einem Angel-Hacken gesteckten Fischlein, der an einem langen Faden hängt, gefangen; oder man macht von zweyen Spannien langen Spänen ein Creuz, bindet in der Mitten ein Fischlein an, steckt an allen vier Enden Leim-Ruthen ein, und lästet es also auf dem Wasser treiben; wenn nun die Mewe auf das Fischlein fällt, bleibet sie an den Leim-Ruthen hängen, und sänat sich also selbst.

Mexicanische Wunder-Blume, *Maravillas de Peru,* Schweiger-Zosen, ist ein mit allerley Farben artig-spielendes Gewächs, welches aus einer langen und starken, inwendig weißen, und von außen schwarz-braunen Neben ähnlichen Wurzel, zwey bis drey sehr saftige Stengel hervortreibt, welche in viele Ästlein sich ausbreiten, und anfänglich samt den Stengeln ganz roth sind, nachgehends aber sich durch und durch grün färben. Die Blätter, welche einen Geruch wie der Hollunder haben,

haben, sind grün, die Blumen aber theils weiß, theils gelb, oder auch Purpurfarb: etliche Arten sind roth und gelb, andere weiß und Purpurfarb gestreift, öffnen sich gegen den Abend ein wenig vor Untergang der Sonnen, blühen die ganze Nacht durch, und welcken bald, wenn sie der Sonnen Hitze empfinden, so geben sie auch bey Tage schier keinen Geruch von sich, hingegen bey der Nacht riechen sie lieblich und wohl, absonderlich, wenn die Nacht ganz dunkel und sülker ist, so wohl als auch bey feuchtem und regnerischen Wetter. Ihre Fortpflanzung geschieht entweder durch ihren Saamen, so in schwarzen Körnern bestehet, oder von der Nüßensähnlichen Wurzel. Der Saamen wird bald im Anfang des Frühling in ein gutes fettes wohl aufgelockertes Garten-Feld, oder auch nach Belieben in einen etwas weiten Blumen-Toppf gesteckt, und zwar bey zunehmenden Monden, zween Tage nach dem Neuen Lichte, da dann die davon aufwachsende Sträublein manchesmal noch in selbigem, gemeinlich aber erst im andern Jahre ihre Blüthe hervor bringen. In Sammlung des Saamens muß man dahin sehen, daß selbiger beym Vollmond gesammelt und abgenommen werde; solte aber eine unverhoffte Kälte, welche dieses Gewächs nicht vertragen kan, sich äußern, ehe noch der Saame völlig zeitig, so schneide man den ganzen Stengel mit einander bey vollescheinendem Monde ab, und hänge ihn über sich in ein Geinach, da man einzuweizen pfleget, auf, so wird gedachter Saame nach und nach zu seiner Zeitigung gelangen. Die Wurzel wird im Herbst, wenn es stark zu reiffen beginnt, samt dem Kraut aus der Erde gehoben, und an einen temperirten Ort gebracht, bis die Stengel und Aeste, die, wie eine Mittel Gliederweise zusammen geseket sind, nach und nach abfallen. Hernach legt man die Wurzeln über Winter in Heckerling, oder bedeckt sie mit trocknen Sand, und lasset sie also über Winters liegen, bis man sie im Frühling gar zeitlich wieder einsetzet, da man sie denn in dem freyen Garten-Feld bis in den May mit Stroh bedeket, in Blumen-Töpfen aber in dem Gewächs-Hause oder der Winterang eben so lange stehen lasset, bis sie vor der Kälte sicher sind; doch pflegen solche Wurzeln über ein oder zwey Jahr nicht zu dauern, weil sie unkräftig werden, und so denn gerne verfaulen.

Mey, siehe May.

Meyer, siehe Bircke, it. Mayen.

Meyer, siehe Hof-Meister.

Meyer, Zahnen-Kamm, ein Küchen-Kraut, siehe Mayer.

Meyer-Hof, siehe Hof.

Meyerin, siehe Hof-Meisterin.

Mierotton ist ein Esen, so aus Kalb-Fleisch bestehet, fast das Ansehen eines Brotes hat, und jederzeit massen zubereitet wird: Man nimmt mager Kalb-Fleisch aus der Keule, schneidet es obengefähr dreyer Finger breit und sechs Zoll lang; auf dieses leget man ein Stu-

cke Speck, nach eben dieser Größe geschnitten. Endlich überleget man diesen Speck mit noch mehr Kalb-Fleisch, machet es fleiß, und thut auch noch Fett von Kalber-Nieren, und ein wenig Rinder-Talck darunter, und lasset es also bey linder Wärme fein gelb backen. Miess, siehe Moos.

Miethe, heisset man diejenige Wohnung, die nach einem gewissen Contract auf eine darinnen abgeredete Zeit einem andern zu seinem Gebrauch überlassen wird, dafür der Miethe-mann einen unter ihnen ausgemachten Miethe-Zins jährlich erleget. Was hierbey vor rechtliche Bebutsamkeit zu beobachten, welche ebenfalls einen Einfluß in dieses, wie in andere Wirtschafft-Geschäfte hat, muß man aus der Rechts-Gelahrtsamkeit lernen. Ungelehrte oder solche Wirte, welche die Rechte nicht verstehen, können sich nebst denen besondern Landes-Gesetzen bey diesen und andern Geschäften eines guten Juristischen Deutschen Lexici bedienen, wo sie alles zusammen haben, und leicht finden können; des Herrn Lic. Herrmanns Deutsch-Juristisches Lexicon in fol. so Buch in Jena verlegter, ist disfalls vor einen Wirt sehr gut, weil er darinne alles, und zwar practisch und deutlich, was Nothens ist, finden kan.

Mietzen, heisset einen Knecht oder Magd vor ein gewisses Jahr-Lohn in seinen Dienst aufzunehmen. Ingleichen eine Wohnung gegen einen gewissen Zins auf eine bestimmte Zeit bedingen, und davor zu seinem Nutzen gebrauchen.

Miethe-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches ein Haus-Vater oder Haus-Mutter seinem neugemietheten Knecht oder Magd bey dem abgeredeten Miethe-Verleich zu Befestigung desselben auf die Hand giebt. Wenn eine Herrschaft ihrem neugemietheten Gesinde den Dienst wieder aufgeben läßt, ist das darauf gegebene Miethe-Geld verfallen, saget aber der neugemiethete Knecht oder Magd, (doch noch zu rechter Zeit) den Dienst wieder auf, muß er oder sie solches Geld wieder zurücke geben.

Miethe-Lohn, siehe Gesinde-Lohn.

Milbe, Miere, ist das kleinste unter allem Ungeziefer, welches sich in unzähliger Menge in denen Schaaf- und Kuh-Käsen, im Mehl, Bohnen und andern Früchten zeuget. Wenn man eine Milbe durch ein Vergrößerungs-Glas ansiehet, so findet man, daß sie haarig und mit acht langen Füßen, wie eine grosse langbeinigte Spinne versehen ist. Es giebt Leute, die sonderbare Liebhaber von milbigen Käsen sind, und dahero mit Fleiß Mehl darauf streuen, damit sie nur milbig werden mögen; wiewohl man dieser Mähe nicht bedarf, anseheben dieses Ungeziefer von selbst in die Käse und anderer Orten hinkommt. Sie sind besser nicht zu vertreiben, als wenn man die Käse verkauft oder verspeiset, und das Mehl verbacket, oder sonst in der Küche zu Kloßern, Mäfern und andern Speisen verbrauchet.

Milch,

Milch, ist das weisse, süsse, fetts und flüssige Wesen, welches die Natur in den Brüsten der Weiber, und in den Eutern der Thiere zeuget, ihre Jungen damit zu ernähren. Woher sie eigentlich in denen Körpern entspringe, entweder unmittelbar von dem Nahrungs-Safft oder Geblüt, ist bis dato noch nicht ausgemacht: ihr Gebrauch aber um so viel bekannter, als sie sie so wohl zur Nahrung und Speise, als auch zur Arznei dienet. Sie giebet eine sehr gute Nahrung, wenn der Magen sie wohl verdauet; wenn sie von gesundem Vieh kommet; wenn das Vieh, und sonderlich die Kühe nicht zu jung und nicht zu alt, und gute Weide haben, und endlich, wenn sie im Frühling und Sommer genossen wird. Zur Speise wird insonderheit die Kuh-Milch kalt und warm, roh und gekocht, allein und an andern Speisen täglich gebraucht, auch gewisse Schlechteren daraus zugerichtet. Es ist aber immer eine Milch besser und gesünder als die andere, nachdem nemlich die Weide und das Futter beschaffen, und von einander unterschieden ist, mit welchem die Melck-Kühe gefüttert werden; denn wenn sie im Winter sich nur mit Stroh behelfen müssen und kein Heu zu fressen bekommen, so geben sie eine ungeschmackte und zum Buttern nicht wohl taugliche Milch; daher pflegen auch die vermöglichen Bauern ihren Melck-Kühen über Winters Heu oder gut Grummet zu geben, und sie des Tages einmal mit warmen Gespül, mit Schrot, Kleien, Lein- und Rübsen-Deel-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget zu träncken, im Frühling aber junges und fettes Gras, inaleichen die Weizen-Schräpffe, und Viel-Futter vorzulegen, damit nur die Milch desto angenehmer, besser und nahrhafter werden möge. Eine hohe doch fetts Weide zeuget auch bessere und gesündere Milch, als eine magere und nasse oder morastige. Gar alte, wilde, läuffige und rindernde Kühe geben keine gute Milch, so ist auch die Milch von frischmelckenden Kühen besser, als von altmelckenden. Die Kennzeichen einer guten Milch sind, wenn sie schon an der Farbe, das ist weis, oder vielmehr gelblicht, nicht aber grünlicht noch blaulicht, wohlriechend, süßlicht, von gutem Geschmack und etwas dick dabei ist, dergestalt, daß wenn man einen Tropfen davon auf den Nagel fallen läßt, derselbe rund bleibet, und nicht gleich wiederum zerfließet, die weder so viel Wadicke noch so viel Kästichtes in sich hat. Weil die Milch in der Haushaltung einen trefflichen Nutzen bringet, welches absonderlich die Alten wohl wissen, die nahe bey grossen und volkreichen Städten ihre Güter und Vorwerke haben, da sie alle Tage ihre Milch, Sahne oder Rahm, Butter-Milch, Butter und Käse vor baares Geld los werden können, als soll eine sorgfältige und Christliche Haus-Mutter, nächst dem, daß sie ihr Melck-Vieh gut und ordentlich füttern, und in der Streu reinlich halten läßt, auch fleißige Obacht darauf haben, daß die Mägde, so mit der

Milch umgehen, nicht nur sich selbst, sondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Fässer, Rahm-Topffe, Butter-Fässer, und alles andere zum Milchwerk gehörige Geräthe reinlich halten, wohl waschen und ausbrühen, so bald sie gemolcken, die Milch durch ein sauberes Tüchlein, so das Milch- oder Seige = Tuch genennet wird, durchseihen, damit alles unreine Wesen, und die von dem Vieh abgegangene Haare von der Milch abgefondert, und selbige ganz rein behalten werden möge: nicht weniger auch die Milch-Kammer oder den Milch-Keller sauber und reinlich halten, (weil die Milch in unrein und säuflig gehaltenen Gemächern leichtlich sauer wird und gerinnet); daß auch sowohl das Gefässe, als Behältnis, darein selbige mit der Milch gesetzt werden, vor allem Ungeziefer verwahrt sen, kan es nicht schaden, wenn man eines theils das Gefässe aussen her wohl mit Ruoblauch bestreicht, andern theils aber die Derter, wo man die Milch hin zu setzen pfleget, mit folgenden Speciebus fleißig anräucheret, als: Myrrhen, Weyrauch, Bernut, Johannis-Kraut oder Feld = Hopffen, Drant, die mittelfste Schale von der Eichen, eines jeden so viel als des andern sein klein geschnitten; und endlich die Milch nicht verfälschen und betrüglicher Weise ihrem Neben-Christen zu Schaden mit Wasser vermengen, wie leider heut zu Tage von vielen ungewissenhaften Milch-Zubereitern zu geschehen pfleget. Im Sommer erfordert die Milch einen frischen und kalten Ort, da sie bis zum nöthigen Verbrauch aufbehalten seyn will; im Winter aber einen laulich-warmen, und im Sommer wie auch im Herbst einen solchen, der weder zu kalt noch zu warm, sondern temperirt sey, wenn anders die Milch nicht verderben soll. Denen Kühen die Milch zu vermehren, soll man das Kraut von der weissen oder schwarzen Hirsch-Wurzel nehmen, selbiges zu Pulver machen, mit Sals vermischen, und hierauf dem Kind-Vieh zu lecken geben; andere mengen es unter Butter, streichen solche auf Brot-Schnitten, und lassens also die Kühe fressen. So aber eine Kuh die Milch verlieret, soll man von einer Hasel-Staude die Zapfen nehmen, solche in einem Backofen, wenn das Brot heraus ist, dörren, alsdenn zu Pulver machen, und der Kuh auf einem gesalkenen Schnittten Brot, Morgens und Abends etliche mal zu fressen geben. Giebt eine Kuh Blut mit der Milch, so nehme man fünf Stück Tormentill-Wurzel, und sieben Stück Schlangen-Wurzel, eine gute Hand voll Odermennig = und Valerian-Kraut, und anderthalb Hände voll Sals; mennege dieses alles unter einander, zerfasse es, gieße Eßig darzu, rühre es wohl durch einander, und gebe es der Kuh so lange zu trincken, bis sie aufgehört mit der Milch Blut zu geben. Ist ihr die Milch bezaubert, so setze man sie über das Feuer, lasse sie gar heiß werden, thue Sals darein, und rühre es wohl um, darnach mache man eine Scheitel glend, ziehs sie dadurch, und gieße sodenn die

die heiße Milch in das heimliche Gemach; wenn man dieses etliche mahl trinkt, so bekommt auch die Kuh die Milch wieder. Oder man gieße die bezauberte Milch, alles was eine Kuh auf einmal gegeben hat, in einen Schweine-Trog, schlage und peitsche alsdenn mit sachtlichten Hagedornen darauf, so lange was darinnen ist. Man soll auch das Geschir mit guten oder stolken Henrich, oder Schmerbel, die Kühe aber mit Metter- oder Mutter-Kraut, so in Urin gekocht worden, waschen, so kan der Milch kein Schade geschehen. Eine bezauberte Milch soll man daran erkennen, daß sie bey dem Feuer, wenn man sie (NB. wenig Stunden, nachdem sie gemolken worden) aufsteden läßt, nicht überläuft, sondern zusammen fährt und zu Matten wird, nicht anders als wie mit alter abgelassener Milch zu geschehen pfleget. Wenn die Milch einem Vieh entweder genommen, oder aber sonst verderbet worden, daß man nicht auszuhören oder Butter bereiten kan, so nim ein Bündel-Reben, oder Gundermann, Nessel-Wurz, Nante, Seven- oder Sadebaum, Ingur oder Sinngrün, und der vordersten Schosse einer weissen Tanne; binde diese Stücke zusammen in ein Tüchlein, lege es in einen Kessel mit Wasser, und brühe alle deine Milch-Geschirre darinnen, was du zur Milch brauchst. Darnach gieße ieder Kuh ein paar Maß voll ein, lege hernach das Bündlein mit den Kräutern in das Mühr- oder Butter-Faß, bis du gerühret oder ausgebuttert, und verbrenne es hernach im Feuer. Der beste dicke und fetteste Theil der Milch, welcher, wenn sie etwas stehet, sich oben aufzusetzen pfleget, wird der Rahm oder die Sahne genennet, wenn dieser abgenommen und zum Ausbuttern beyseits gestellet, so läßt man die übrige Milch entweder bey einem kleinen Feuer oder vermittelst des Laabes zusammen lauffen, da denn aus dem dicken Theil, so man den Quark oder Topfen zu nennen pfleget, der Käse gemacht wird. Das übrige wässerigte Theil heisset man Molcken, Schotten oder Käse-Wasser, welches denen Kühen und Schweinen ein gutes Getränck giebet, ingleichen von denen Menschen zu Molcken-Suppen und von denen Medicis zu Molcken-Curen nützlich gebraucht wird. Diejenige Milch, so von sich selbst, ohne Feuer oder Laab, gerinnet, wird Schlotter-Milch genennet. Butter-Milch aber heisset diejenige, so nach beschehenem Ausbuttern von der Sahne oder dem Rahm zurück im Butter-Faße bleibet, welche entweder frisch weggetruncken, oder aber mit klein gebrockten Brodt kalt gegessen, oder auch zu warmen Suppen verbraucht wird. Die Schaaß-Milch ist weit fetter und dicker als die Kuh-Milch, und daher auch dieser vorzuziehen, allein man hat sie nicht auf allen Orten, und es werden die Schaaße nicht aller Orten gemolken, wovon die Ursache oben unter dem Wort Molcken bereits angeführt worden. Von der ganzen Milch werden gute Käse gemacht; zwar nehmen einige vorher den Rahm davon ab, und machen alsdenn aus der klaren

Milch den Käse, allein dieser ist nicht so gut und geschmachtet, als der, bey welchem Milch und Rahm beyammen geblieben ist. Die Ziegen-Milch ist sehr gesund und stehet dem Magen trefflich wohl an, daher sie auch der Schaaß- und Kuh-Milch vorgezogen wird. Wie denn wider die Milks-Sucht von denen Medicis dieses als ein bewährtes Gegen-Mittel recommendiret wird: Man solle nemlich eine Ziege erstlich ein paar Tage fasten, hernach allein mit Epheu speisen, und ehe sie getränkelt wird, melken lassen; von dieser Milch soll man drey Maßsel, so bald sie gemolken worden, nehmen, und den Milksüchtigen Patienten also warm drey Tage nach einander trincken lassen, doch mit der Aufsicht, daß er neben her keine andere Speise noch ein anders Getränck koste, so werde er wiederum zu Kräften kommen, und von dieser Krankheit befreyer werden. Nechst diesem weiß das galante Frauentzimmer sich dieser Milch gar fein und wohl zum Abwaschen zu bedienen, wenn es im Ungeacht oder an denen Händen von der Sonnen verbrannt, und geschwärzet worden ist. Im übrigen giebt dieses die gesunde Vernunft, daß die vor sich gesunde Ziegen-Milch noch besser und gesunder werden müsse, wenn man den Ziegen gute Ställe giebt, und sie zu Zeiten mit guten Kräutern, als da sind: Sauerampfer, Yeterilien, Salbey, Tsoy, Cicori und dergleichen versetzt und füttert. Zur Butter aber dienet die Ziegen-Milch nicht, denn sie ist gar zu dünn und zu zart, und kan deswegen nicht wohl zusammen gehen, ja, wo sie auch zusammen gehet, so giebt sie doch sehr wenig und nichts Wohlgeschmackes; deswegen ist es besser, man brache sie allein zu Käsen, die vortreflich gut werden, absonderlich wenn man die Ziegen-Milch mit Kuh- und Schaaß-Milch vermischer. Ueberhaupt hat die Milch, nechst dem daß sie sehr nahrhaft, lind und der Natur des Menschen sehr bekommlich ist, auch eine kühlende, feuchtende und lindernde Eigenschaft, daher sie zur Arzney innerlich und äußerlich gebraucht werden mag, sonderlich die Esels- und Ziegen-Milch, welche schwindfüchtigen, podagrifischen und scharfbütigen Leuten wohl bekommen, dieweil sie gelind und ohne Schärffe reinigen und abspülen; daher auch von denen Medicis ganze Milch-Curen verordnet werden: Hingegen ist die Milch denen Febricitanten schädlich, sie thut auch nicht gut, wenn Wein darauf getruncken wird. Die viele Säure im Magen haben, sollen sie ein wenig mit Zucker versüßen, weil sie ihnen sonst im Magen gerinnet und schwer zu verdauen wird. Wo man übrigens Gelegenheit hat, die Milch und den Rahm gleich roh, wie bey grossen Städten, zu verkaufen, da kan man nicht nur die Mühe und Kosten bey dem Butter- und Käse-machen ersparen, sondern auch die Milch und den Rahm viel höher hinaus bringen, folglich eine Kuh viel höher nutzen. Denn man rechne:

18 Milch-Melcke, ieder a 6 Rannen, geben 4 Rannen Butter a 5 Gr. exclusive Salzes, (wiewohl sie meist, wo sie auch theuer ist,

nur 4 Gr. 6 oder 9 pf. groß Maas gilt)
thut = = = 20 Gr.
etwan an Käsen = = = 9 =
an Butter-Milch = = = 1 =

Fac. 1 Nthlr. 6 Gr.

Gingegen halten

18 Meße a 6 Kannen, 108 Kannen mit dem
Rahm, die Kanne a 6 pf. nur wohlfeil ge-
rechnet (indem sie meist 8 ja 9 pf. gilt)
thut = = = 2 Nthlr. 1 Gr.

Summa per se

18 Meße, jeder Meße eine Kanne Rahm a 1 Gr.
wohlfeil, (denn es gilt in Leipzig das Mößel
klein Maas meist 1 Gr.) thut = 18 Gr.
von jeder Meße 5 Kannen Milch, thun 90
Kannen a 4 pf. (wiewohl sie meist 6 pf. gilt)
thut = = = 1 Nthlr. 6 Gr.

Fac. 2 Nthlr. = =

Aus welchem wirtschaftlichen Ueberschlage
man erkennen kan, daß 18 Groschen mehr aus
18 Kannen, wo die Milch und Rahm verkauft
wird, geloset werden können, als wenn man
Butter und Käse macht. Es ist aber wohl zu
merken, daß man nahe Gelegenheit die Milch
gleich und gewiß zu verkaufen haben muß. Den
sonst hält sich diese nicht so gut und so lange als
Butter und Käse, läßt sich auch nicht so weit
verführen. Nach diesem Grunde kan man also
allemaal, wenn vor eine Kuh 5 Nthlr. und kein
Kalb an Nacht daselbst genommen wird, wo
durch Butter und Käse nur der Vortheil zu
suchen, an einem andern Ort, wo durch Milch
und Rahm der Gewinn erhalten wird, sonder-
lich da auch das Kalb nahe bey großen Städ-
ten viel höher hinaus zu bringen ist, 8, 9 ja
10 Nthlr. Nacht an Gelde vor eine Kuh fordern.
Und eben aus diesem Grunde läßt sich auch
die Güte der Vieh-Nutzung in denen Gegen-
den beurtheilen, solcher Gestalt aber auch die
Anlage darauf bey einem Gute in Ansehung
der Menge des Viehes und des Futters vor
dasselbe machen. Und gesetzt, man müste auch
Futter kaufen, welches doch, wenn der schlech-
te Acker zu Futter-Plätzen vermittelst Espar-
cette gemacht wird, nicht leicht zu befürchten,
so wird man finden, daß man die Vieh-Nu-
zung unge nehm hoch treiben, ja höher bringen
könne als den Acker. Denn 50 Stück mel-
kende Kühe geben nur zu 8 Nthlr. 400 Nthlr.
welche man gar wohl auf ein Gut, so 24 Hufen
Land hat, halten kan, da die Hufe aus 15 Ae-
ckern, der Acker aber 2 Dresdner Scheffel Aus-
saat hält. Wäßen man ja allein auf 50 Scheffel
Ausfaat Dresdner Maas 10 Kühe und 250
Schaaf rechnet. Ist nun keine sonderliche
Schaafzucht an einem Ort, so wird man
leicht die Nothdunung machen können, daß auf
diesen Acker ordinair 50 Stück melkende Kühe
gehalten werden können. Allein wenn man
vollends einigen geringen Acker mit Futter-
kräutern bestellet, so wird man diese Anzahl
noch eber und noch mehr halten, und folglich
noch mehr als 400 Nthlr. jährlich davon zie-
hen können.

Milch, heißet bey den Fischen männlichen
Geschlechts das zarte Marek, so sie im Leibe
tragen, darinnen ihr Saamen enthalten ist,
und welches, wenn es mit Fingern gedruckt
wird, einen weissen Milch-ähnlichen Saft von
sich giebet.

Milch, wird auch der weisse, dicke, und einer
Milch gleichende Saft gewisser Kräuter ge-
nennet, welcher an einigen heilsam, trinkbar
und gesund, an andern aber schädlich und todt-
lich wie bey der Wolffs-Milch ist.

Milch-Afch, ist ein rundes oben weit und
unten schmales Gefäße von Lhon, wie eine
grosse Schüssel, darinnen die Milch, nach be-
schobenem Melcken des Viehes bis zu Abneh-
mung der Sahne oder des Rahmes aufbehal-
ten wird. Einige derselben sind an der Seite
hart am Boden mit einem Loche und vorgesteck-
ten Zapfen versehen, welcher gezogen wird,
wenn man die Milch ablassen will, da denn
der Rahm darinnen sitzen bleibet; in denen
aber, die keine Löcher und Zapfen haben, wird
der Rahm nur oben mit dem Rahm-Löffel von
der Milch abgeschöpft.

Milcher, heißet das Männlein von denen
Fischen, von der Milch, die sie im Leibe haben.
In die Laich- oder Streich-Teiche werden ge-
meinlich zween Rogner oder Weiblein zu ei-
nem Milcher ausgeset.

Milch-Fas, ist ein hölkernes Gefäße von
Vöttcher-Arbeit, deren man zweyerley Gat-
tungen, neulich grosse und kleine hat. Die
grossen haben an beyden Seiten verlängte
Lauben mit Handgriffen, und sind mit Deckeln
versehen; in diese wird die abgelassene Milch,
so zu den Käsen kommen soll, gegossen, daß sie
darinnen zusammen lauffe und gerinne. Die
kleinen sind niedrig, ohne Henkel, und dienen
an statt der Milch-Afche, weil die ganze Milch,
wie sie von der Kuh kommt, darein gegossen
wird, daß sich die Sahne oder der Rahm in die
Höhe geben, und mit dem Rahm-Löffel abge-
schöpft werden kan.

Milch-Fäßgen oder Milch-Glocklein, sind
eine Art Glocken-Blumen blauer Farbe, welche
erst im September blühen, und so lange damit
fortfahren, bis ihnen die Reiffe und Kälte des
Wetters solches verwehren. Sie müssen in die
Gewächs-Häuser oder Winterungen gestellt,
und im Winter etliche mal begossen werden.
Sie erfordern einen guten Grund wie die Ma-
gelein, und werden so wohl durch ihre Wurzel
als Neben-Schosse vermehret.

Milch-Gefäße, Milch-Geräthe, darunter
wird alles hölkorne und irdene Gefäße und an-
dere Geräte begriffen, so zu Aufbehaltung und
Verwahrung der Milch so wohl als zum But-
ter- und Käse-machen gehörig ist, als da sind:
Melck-Gelken, Milch-Kannen, Milch-Meße,
Milch-Käffer, grosse und kleine; Milch-Tuch,
Rahm-Löffel, Rahm-Ständer, Rahm-Löffel,
Rahm-Sack, Butter-Fas, Butter-Maas, But-
ter-Wasch-Fas, Butter-Löpfe, Butter-Hosen,
Quart.

Qvarek = Faß, Qvarek = Korb, Qvarek = Sack; Käse = Formen oder Käse = Mäpffe zc. Dieses Geräthe insgesamt soll, so oft es gebraucht werden, wieder sauber gewaschen, ausgebrühet, geschouret und rein gehalten, auch ein jedes wieder an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange darnach suchen dürffe, sondern ein jegliches im Nothfall alsbald finden könne.

Milch = Kanne, ist eine hölzerne Kanne mit einem Henkel ohne Deckel, darein die Mägede die frisch-gemolkene Milch aus der Milch = Gelte durch das Milch = oder Seih = Tuch gießen, um solche desto bequemer aus dem Kuh-Stall in den Milch = Keller tragen zu können, damit sie daselbst in die Milch = Kasse oder kleine Milch = Fäßelein gegossen werde.

Milch = Keller, ist ein unterirdisches Behältnis zur Milch und Rahm, so bey denen Meyerhofs = Gebäuden in der Hofmeisterey an der Mitternachts = Seite dergestalt bequem angebracht worden, daß man gleich aus der Hofmeisters = oder Gesinde = Stube hinunter gehen kan, wie in der Figur Tab. VI bey E deutlich zu sehen. Dieser Milch = Keller wird, wie es das Milchwerk erfordert, nicht nur im Sommer küßlich frisch, sondern auch im Winter laulich und zu denen übrigen Jahrs = Zeiten temperirt seyn, nur muß man keine Ausgüsse, Anzuchten, Mist = Stäten oder heimliche Gemächer umher liegen, und den Keller zum öfftern, insonderheit aber zur Sommers = Zeit reinigen und säubern. Manchemahl hat man in den Milch = Kellern ausgegrabene Wasser = Gruben oder so genannte Milch = Brunnen, darein die Gefäße mit der Milch den Sommer über gesetzt werden, die Milch desto frischer zu erhalten. Wo man keine Gelegenheit zu einem Milch = Keller hat, und man mit einem Milch = Gewölbe sich vergnügen muß, wäre es freylich gut, wenn es nur einigermaßen in der Erde stehen könnte, kan aber auch dieses nicht seyn, muß doch das Gewölbe gegen die Mitternacht zu sehen, und gleich dem Milch = Keller auf das reinlichste gehalten werden.

Milch = Koch gebackener oder Schüssel = Koch, ist eine Art einer gebackenen Speise, welche folgender Gestalt zubereitet wird: Man quirlt in anderthalb Nössel gute Milch einen Eß = Löffel voll Mehl, schlägt 10 Eyer darein, wirft ohngefähr 6 Loth Zucker hinzu, und gießt nach Belieben einen Nössel Rosen = Wasser daran, und quirlt es zusammen sein klar ab. Hierauf wird um eine Schüssel ein Craus ohngefähr zwenz Finger hoch gemacht, die gedachte abgerührte Milch da hinein gegossen, und selbige in einem darzu gehörigen Back = Ofen, der nicht gar zu heiß seyn muß, abgebacken. Bey dem Anrichten wird dieses Essen mit Zucker besreuet.

Milch = Magd, siehe Magd.
Milch = Rahm, siehe Rahm.
Milch = Saft oder Nahrungs = Saft, wird derjenige Saft genennet, welcher aus denen

genossenen Speisen oder Futter und Geträncke bey Menschen und Vieh im Magen durch die Daunung zubereitet, und indem er durch die Gedärme gehet, das feinste davon durch die Milch = Adern abgefondert und ferner zum Saamen, Blut, Fleisch, Fett und andern Säftein fortgeführt wird.

Milchschauer, ist der besondere Zustand bey schwangern Weibern und Schwöchnerinnen. Es fällt nemlich selbige anfangs ein Schauer mit gelinder Kälte und einer gleich darauf folgenden Wärme an, und alteriret sie also zu der Zeit, wenn ihnen die Milch in die Brüste eintritt, und selbige schwellend macht. Solcher Schauer aber ist ganz außer Gefahr, wosfern nur in der Diät kein Excels begangen wird.

Milch = Stein, ist ein zarter Asch = färbiger und dergestalt weicher Stein, daß wenn er in das Wasser gelegt wird, darinnen zergerhet, und es wie eine Milch ganz weiß anfarbet: Er wird häufig hier bey uns in Sachsen gefunden. Die Leinweber und Bleicher sollen sich desselben bedienen, um die Leinwand weiß damit zu machen. Wegen seiner nur gedachten Eigenschaft, inaleichen weil die säugende Weiber davor halten, daß so sie ihn am Halse trügen, ihnen die Milch dadurch vermehret werde, so mag er wohl daher seinen Nahmen bekommen haben.

Milch = Straffe, inaleichen auch Jacobs = Straffe, heißet diejenige unsehbbare Menge der dicht an einander stehenden kleinsten Sterne, so wegen ihrer Größe als auch wegen der allzuweiten Entfernung mit bloßen Augen nicht von einander unterschieden werden können, und uns daher nur einen weissen Streifen von ungleicher Breite vorstellen. An diesen sowohl als dem übrigen Gestirn = Raetet man gemeinlich zum voraus die bald folgende Witterung abzunehmen; denn wenn diese klar und voller helleuchtender Sternlein, bedeutet es schon Wetter, so aber diese ganz düstern und wenig Sternlein darinnen wahrzunehmen, ist feuchte Luft und bald darauf folgender Regen zu vermuthen.

Milch = Tuch, sonst auch Seih = oder Seige = Tuch genannt, ist ein sauberes leinenes Stückelein Tuch ohngefähr fünf Viertel Ellen lang und breit, welches über die Milch = Kanne geleget, die frisch-gemolkene Milch aus der Milch = Gelte darauf gegossen, und also durchgeseiht wird, damit die von dem Vieh abgegangene Haare, und anderes unreine Wesen darinnen zurücke bleiben, und die Milch reine werden möge.

Milch = Zahn, heißet nicht nur der hinterste Zahn in den Keimbacken des Kalbs = Korpffs, den der Koch bey Ausbrechung der anderen Zähne allein stehen läßet, wenn er den Kalbs = Korpff gehörig zur Speise vorbereitet; sondern man pflegt auch bey den Kindern die ersten Zähne, die sie bekommen, und meist nach dem siebenden Jahre wieder verlieren, indem sie gar keine Wurzeln haben, eben also zu nennen.

Milch, ist ein Stück des Eingeweidens eines

Corpers, bestehet aus einem schwammichten Wesen mit Wern vielfältig durchzogen, weshalb sie auch bald verstopffet werden kan, woraus hernach Stechen, Schwellt und andere Zufälle entstehen. Sie verändert ihre Farbe mit den Jahren des Menschen und dessen Natur, denn bey denen noch wachsenden jungen Personen ist sie röthlich und lebhaft; bey denen erwachsenen aber schwärzlich. Die von den vierfüßigen Thieren giebt eine bos-saftige und schwarz-gallige Nahrung, und wird dabero lieber weggeworffen, weil sie auch abgekocht vielmahl die Hunde nicht fressen mögen.

Milch, von denen Milch-förmigen Stücklein Fleisch, welches die jungen Füllen auf der Zungen mit sich zur Welt bringen, aber, wenn es ihnen nicht beyde weggenommen wird, so gleich wieder hinab schlucken, und von denen Alten für das wahre Milch derselben gehalten worden, kan oben unter dem Wort *Hippomanes* ein mehrers nachgesehen werden.

Milch-Krankheit der Pferde, it. Milch-Sucht, kommet gemeinlich daher, wenn die Pferde eine lange Zeit nichts als frisches Gras oder sonsten feuchte, kalte und dicke Speisen in sich fressen, an feuchten oder sumpfigten Orten weiden oder stehen müssen, oder viel Eis-kalt Wasser sauffen; oder sie entsteht auch daher, wenn das Milch der natürlichen Dünnen und fließenden melancholischen Feuchtigkeit viel in ihm hat, dieweil entweder das Gehüt derselbigen voll, oder die Leber für sich selbst einer Malignität unterworfen ist; oder dieweil das unvermöglige und schwache Milch dieselbe zu rechter Zeit nicht von sich treiben kan, oder sonsten mangelhaft und verstopfft ist. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind diese: Das Pferd bekommt einen grossen und dicken Bauch, welcher auf der linken Seiten fast rauch ist, athmet dabey oft und geschwind. Etliche ziehen die Rippen auf der linken Seite mehr über sich, als auf der rechten, seuffzen gleichsam oft und viel, werden alle Tage magerer, und können sich übel auf die lincke Seite legen. Etlichen ist der ganze Bauch groß und dick, und so hart, jedoch auf der linken Seiten etwas mehrers, als auf der rechten, daß man auch kaum mit den Händen hinein zu drucken vermag, athmen oft und viel, gehen auch langsamer, als sonsten ihre Gewohnheit ist. Etlichen ist der Unter-Bauch groß und dick, dieweil sich die Materie des Milkes in das ganze Netze ausgebreitet hat; messen, wenn sie gehen oder etwas arbeiten, wenden für grossen Schmerzen, die sie in der Arbeit empfinden, den Kopf hin und her. Diese Krankheit kommt die Pferde meistentheils in dem Frühling an, wenn sie sich mit dem grünen Gras gar zu sehr überfüllen, ist anfänglich leicht zu curiren, wenn es aber einmahl recht eingewurkelt hat, schwerlich oder nicht mehr zu vertilgen. Vor alten Dingen soll man ihm die Zug-Wern

schlagen, jedoch nicht zu viel Blut lassen, hienach den Leib offen halten, sowohl in Zirkeln als Stallen, und dabero ein Exstir gebrauchen, nach diesem aber ihm die lincke Seiten um die Gegend, wo das Milch liegt, mit nachfolgender Salbe täglich zweymahl schmieren: Nimm Hirsch-Warck sechs Loth, Enten-Schmalz, Hühner-Schmalz, jedes zwey Loth, Schwemmet ein Pfund, süß Mandel-Öel zwey Loth, Wachs so viel genug ist, mische es unter einander und schmiere das Pferd warm damit. Oder nimm Eibisch-Safft, wilden Gurden-Safft, jedes ein halb Maß, Camillen-Öel ein Viertel-Pfund, Lor-Öel ein halb Pfund; siede es, bis das Wasser von den Säffen verrauchet ist; alsdenn schmiere das Pferd warm damit, hernach gieb ihm folgenden Einguß: Nimm Haselwurz drey Loth, Wein ein Rossel, siede es wohl, drücke es aus, und gieß dem Pferd auf einmahl ein, und continueire etliche Tage damit. Oder nimm Nessel-Saamen zwey Loth, Milch-Kraut und Tamarißken jedes zwey Loth, Färber-Röthe eine Hand voll, Catmus zwey Loth, Weiden- und Hollunder-Rinden jedes eine Hand voll; siede es wohl mit einander in Wein, presse die Brühe davon, und gieß dem Pferd anderthalb Rossel oder drey Viertel einer Maß auf einmahl laulich ein. Oder nimm Kümmel acht Loth, Honig ein halb Pfund, Teufelsdreck ein Pint, ein halb Rossel Wein-Eiß; zerreib diese Stücke und theile sie in drey Rossel Wasser, geuß dem Pferde alle Tage einen Theil in Hals, und gieb demselben den Tag über bis auf den Abend nichts zu fressen. Item gläue einen Stahl und halt ein Stück Schwefel daran, so schmilzt der Stahl, stelle aber vorhero eine Schüssel mit Wasser darunter, aus dem Wasser sammle die eingetroffene Körner heraus, mache sie trocken, sösse sie, und gläue sodenn dieses Pulver in einem irdenen Topff wohl aus, bis es braun wird, reibe oder stosse es hierauf wieder zu einem zarten Pulver. Von diesem Pulver nimm ein Loth, Aron-Wurzel ein halb Loth, und ein Rossel Wein, lasse es unter einander gemischt zwölf Stunden stehen, hernach geuß es dem Pferd auf einmahl ein, und bewege das Pferd eine halbe oder ganze Stunde darauf. Oder nimm Zittwer ein Loth, Honig vier Loth, Wein ein Maß, lasse es wohl mit einander sieden, und geuß es dem Ros auf einmahl ein. Das Pferd soll einen warmen, trocknen und heitern Stall und eine gute Streue haben, auch wohl zugedeckt seyn; Man soll auch dasselbe alle Morgen vor der Fütterung wohl bewegen, daß es schweize, hernach solchen Schweiß wohl abreiben und trocknen. Das Futter soll nicht so gar überflüssig seyn, rothe Richern, Gersten, Foenum Græcum, Kleyen-Klumpeln mit Honig und Salz gemacht, Kleyen mit gesoffenen Kerkern oder Weiden-Schwamm, Capern-Wurz, Erpich, Feigbohnen, Rettig-Blätter und Klobkraut vermischet. Der Tranc soll Wasser seyn, worinnen Fenchel, Foenum Græcum, Copich-Wurz, Fenchel-Wurz, Färber-Röthe, Schwal-

den-Wurz, Braunwurz, Salpeter, Weinstein
se. gestoffen werden.

Milch = Kraut, ist ein Kräutlein, wel-
ches, gleich der Mauer-Kaute, in den Ge-
bürgen, an Felsen und Stein = Klüften
wächst. Es hat Fingers lange Blätter
deren viele aus einer schwarzen, zäherichten
und haarigen Wurzel frieden; die-
selben sind zerschnitten wie das Engelsfuß,
oben schon grün und glatt, und unten
gelblich, fleckig und mit einer Wolle über-
zogen, worinnen ein ganz subtiler Saamen
verborgen ist. Dieses Kraut pulverisiret
oder in Träncken, am besten aber die dar-
aus gezogene Tinctur gebraucht, ist gut,
das saure Gehlüt zu verführen, insgleichen
wider die Gelbfucht, das vierstägige Fieber,
sonderlich aber wider alle Milch = Krankhei-
ten.

Mineralien, so von dem Wort *Minera*
herkommt, das ein Stücke Erde bedeutet,
welches entweder Saltz oder Schwefel,
oder Metall mit sich führt, heißen bey
denen Physicis alle in dem Eingeweide der
Erde verborgene irdische Körper, welche
man auszuarbeiten pfleget, als Metalle,
Steine, Salze und Erden, so hernach wie-
der pflegen eingetheilt zu werden in feste,
weiche und flüchtige. Wie nun diese in dem
gemeinen Wesen und in der Deconomie
ihren sehr weitläuffigen Nutzen haben, da-
vor die Gürtigkeit des Schöpfers nicht ge-
nug zu preisen; also ist auch hier an ge-
hörigem Orte von denen vornehmsten Arten
derselben überhaupt gehandelt worden.
Denn insbesondere davon zu handeln, wür-
de zu weitläuffig seyn. Dazu kan man
Minerophili Bergwerks = Lexicon oder das
Kaufmanns-Lexicon brauchen.

Mirabolane, siehe Myrabolanen.

Mirgel, siehe Mergel.

Mirte, Mirren-Daum, siehe Myrte.

Mirtenbeer oder Welsche Heidelbeer,
siehe Myrtenbeer.

Mirten-Dorn, siehe Mäuse-Dorn.

Misch-Gerraid, siehe Gemang-Korn.

Mischling, Feld-Mieth, Wicken-Gemeng-
ge, Wick-Futter, ist ein Mengel von Wi-
cken und Haber, worunter man zuweilen
noch Erbsen oder Gersten, oder beydes zu-
gleich nimmt, und solches im Junio oder
Julio in gutes Brach-Feld säet, den Gras-
heu- und andern Futter = Mangel damit zu
ersehen. Etliches wird nach und nach frisch
abgeschnitten, und vor die Pferde und Melk-
Kühe verfüttert, welchen es eine treffliche
Ernise ist, doch wollen einige vor die letztere
keine Gerste mit unternehmen, weil sie dem
melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor
die Pferde und Ochsen desto besser sey. Etli-
ches aber läst man stehen und reißt werden,
und giebt es den Rossen auf den Winter zu
fressen. Man schneidet es klein, und men-
get denen Pferden das Futter damit; da-
durch kan den Winter über, oder so weit es

reicht, viel Haber erspart werden; derglei-
chen aber muß man wie die Erbsen ins Som-
mer-Feld säen.

Miserere mei, oder die Darm = Gicht, ist
eine gängliche Verstopfung des Stuhlgauges,
dadurch endlich der Unflat auswärts und zu-
rücke getrieben wird. Die verkehrte Bewe-
gung der Därme muß gestillet, und dem Lei-
be Oeffnung geschaffet werden. Am besten
ist es, daß man einen verständigen Medicum
bey dieser sehr gefährlichen Krankheit bey-
zeiten suchet.

Misgeburt, heisset eine natürliche Geburt,
welche von der gewöhnlichen Ordnung ihrer
Art abgethet, und im Ueberflus ein Glied,
oder etwas davon fehlend, an sich hat; oder
es siehet nicht an seinem rechten Orte; oder
ist nicht vollkommen genug. Es kommen
dergleichen sowohl unter den lebendigen, als
auch leblosen Creaturen, wiewohl bey den
letztern seltener für, und entstehen, wenn das
Principium, welches die Bewegung der Kör-
per verrichtet, gefehlet, entweder aus inneli-
chen Ursachen, da etwa die Materie nicht in
gehöriger Masse vorhanden gewesen; oder
einer äußerlichen, zu der insonderheit die Ein-
bildungs = Kraft und ihr Vermögen gerech-
net wird. Sonderlich ist es ausgemacht, daß
die Gestalt einer Frucht, oder eines Abköm-
mlinges, eine Aehnlichkeit von derjenigen Ge-
stalt an sich nehme, welche das Weiblein zur Zeit
der Empfängnis von andern unterscheidet, und
zur Zeit der Schwangerschaft im Gedächtnis
fortführet. Denn der sichtbare Vorwurf ei-
nes Männleins treibet das Weiblein zur Ver-
mehrung, macht das Nerven = Gewebe rege,
erwecket die Einbildungs = Kraft und Affec-
ten, so in denen Blut = Gefäßen und Ge-
blüte sowohl, als dem Nerven = Saft ihre
lebhaften Wirkungen haben. Und solcher-
gestalt wird die Empfindung der äußerlichen
Gestalt bis zur Anlage der Frucht fortgeföh-
ret, diese Bewegung aber mit dem Trieb der
Vermehrung vereiniaet. Weil nun die
Frucht stets eine Aehnlichkeit mit denen sie
wirkenden Ursachen hat, so muß sie sowohl
mit der Gestalt des äußerlichen Vorwurfs,
der den Trieb des Weibleins erwecket, als
mit dem Mutter = Gewächs, und auch mit
einem zufälligen Vorwurf eine Aehnlichkeit,
und zwar mit dem einen mehr als dem an-
dern bekommen, nachdem davon die Empfin-
dung stark, und die Einbildung und das Ge-
dächtnis davon sonderlich zu der Zeit ange-
füllt ist, da die ganze Gestalt, oder ein
merkwürdiger Theil davon, z. E. das Ge-
sicht, die Geschlechts = Glieder oder ein Arm,
formiret wird, indem diese Bewegung die
Bewegung davon zur Bildung der Frucht
vor der andern stärker hintreibet. Sonder-
lich aber sind die hefftige Gierigkeit nach
einem Objecte, solches zu genießen, oder
mit sich zu vereinigen, und der Schrecken
vor äußerlichen Objecten in dem emphan-
genden und schwangern Weiblein am aller-
geschick-

geschicktesten dazu, Monstra oder Misgeburten zu verursachen. Es kan aber hierzu auch die Verhinderung, so den Trieb zur Vermehrung im Fortgange ganz oder zum Theil betrifft, oder aber die Ubertreibung des Wachstums eines Theils an der Frucht die unmäßige Grösse, Kleinigkeit, oder gar den Mangel verursachen. Bey denen Pflanzen wollen viele keine Pflanzen-Seele zulassen, daher sie die Misgeburten dieser Gewächse bios einer durch allerhand Zufälle verursachten Verwirrung entweder der im Saamen befindlichen Anlage des Baues, oder des Baues einer Pflanze selbst zuschreiben. Dazu denn sonderlich die aus Feuchtigkeit, Wärme und Kälte entstehenden Bewegungen in denen Säften und Canälen eines Saamen-Korns oder einer Pflanze gehören. Aus dieser Betrachtung nun lassen sich verschiedene Regeln und Mittel schliessen, um die Misgeburten bey Menschen, Vieh und Pflanzen zu vermeiden. Es ist aber hier nicht möglich, solche an- und auszuführen. Doch ist es leicht zu sehen, daß z. E. die Negel, Krafft welcher die Weibleim in der Empfängniß und Schwangerschaft sich vor ungeschickten Vormürssen und Einbildungen, vor grossen Affecten, vor unbedachtamen Gebrauch der Sinnen hüten sollen, diesen Grund habe. Ja weil hier zugleich der Grund der Leblichkeit in Farbe, Gestalt &c. bey denen Thieren gezeigt worden, so kan man daraus bey der Vieh-Zucht die herrlichsten Vortheile, allerhand schöne Arten, z. E. in Stutereyen, im Hüner-Vieh, in Schaaßen, im Rind-Vieh zu bekommen, lernen und anbringen.

Mis-Jahr, oder Miswachs der Früchte, siehe Jahr, alwo die Vermuthungen eines Mis-Jahres und die Ursachen aus der Erfahrung angeführet sind. Hier ist noch zu merken, daß 1) selten, ja niemahls ein Mis-Jahr in allen Früchten und Pflanzen zu befürchten, wenn man nemlich setzt, daß 2) ein Mis-Jahr ein solches Jahr ist, wo der Wachsthum derer Pflanzen und Gewächse ohne Schuld und Nachlässigkeit des Wirts durch die üble Witterung dergestalt verhindert wird, daß wenigstens bis zur Helffte, in Ansehung der Menge der Früchte oder der Güte, von der in solcher Gegend sonst gemeinlich und meistens eintreffenden Menge und Güte ausfällt, solchergestalt aber der Nachtheil nichts, oder nur die Helffte seines Saamens, seiner Kosten und des Pacht-Geldes wieder bekommen hätte. Wiewohl dabey auch zu erwegen, ob das Mis-Jahr allgemein oder nicht, solchergestalt aber im ersten Fall wenigstens die wenigen und schlechten Früchte viel theurer hinaus gebracht werden können. Wann daher in Betrachtungen der Schade des Mis-Jahres sich nicht wenigstens auf die Helffte, oder darüber erstreckt, und auch sonst nichts besonders in denen Pacht-Contracten

deshalb ausgemacht ist, so ist solcher so wenig eine Ursache eines Erlasses an denen Pacht-Geldern, als wenig auch alsdenn ein einzelnes Mis-Jahr, wo auch bis zur oder über die Helffte der Nutzen ausfällt, wenn der Pacht auf mehr Jahre geschlossen und continuiret wird, gleichwohl nicht ein anders durch besondere Verträge ausgemacht ist, denen gemeinen Rechten nach

L. 15 ff § 4 Locati conducti,

in Betrachtung gezogen, sondern dafür gehalten wird, daß, wenn vorher oder darnach kein Mis-Jahr gewesen, ein einzelnes Mis-Jahr so wenig das Pacht-Geld verringere, als solches dadurch vergrößert wird, wenn alle Pacht-Jahre fruchtbar sind.

Mispel, Mespel, Nespel, Hespel, ist die Frucht des Mispel- oder Mispel-Baumes, in der Grösse einer grossen Hohl-Beere, auch kleiner, mit einer erlich hellbraunen, und wenn sie reiff worden, dunkelbraunen Schale, hat oben eine Crone von fünf Spizen, und inwendig fünf steinharte Kerne. Sie werden im späten Herbst, nachdem sie zwey- oder dreywohl bereiffet worden, abgenommen, können aber auch alsdenn noch nicht geessen werden, bis sie eine Zeit lang auf dem Stroh gelegen und teiggig worden. Ehe sie reiff oder teiggig werden, kan man sie wie andere Früchte einmachen; will man sie aber bald weich haben, muß man sie etwas hart in einem Tuche zusammen drücken, und sie denn wieder auf Stroh legen, so werden sie bald teiggig werden. Ihre zusammen ziehende Krafft ist, sonderlich in denen unreiffen so groß, daß sie mehr vor eine Arzney, als vor eine Nahrung zu halten; hingegen ist sie im Durchlauff eine mülliche Excreta, sonderlich im Anfang der Mahlzeit, welches aber nur von denen mürben und teiggigen zu verstehen. Man brät sie wie die Aepffel am Feuer; oder sie werden in Wein oder Zucker geprägelt, und bestebet alsdenn die Vorberereitung darinnen, daß ihnen unten das Knospfen des Stiels, und oben die fünf Spizen der Crone abgesehritten werden; ausser dem aber lassen sie sich auch roh essen. Die Kerne dienen wider die Harn-Winde, vornemlich aber wider den Nieren- und Blasen-Stein, sie müssen pulverisiret, und in Wein, darinnen Peterzilie abgesejotten, eingenommen werden.

Mispel-Baum, Mespel-Baum, Nespel-Baum, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher an vielen Orten wild wächst, mehrentheils aber in denen Gärten gezogen wird. Seine Blätter gleichen einiger massen denen Lorbeer-Blättern, sind aber nicht so steif, und an der untern Seite haarig; die Blüthen sind weiß, und die Aeste mit Stacheln besetzt, das Holz aber bräunlich, oder saftgelb, dick und zähe. Die wilden Mispel-Bäume

Bäume wachsen zwischen Straßburg und Baden, sonderlich in der Lichrenau in ganz rauhen und wilden Dörtern in sehr großer Menge, und geben ein gutes Schlag-Holz. Die Garten-Mispel-Bäume aber werden von denen Steinen oder Kernen, welche man vorher in Zucker oder Honig-Wasser einweicht, oder mit der Frucht, ehe sie noch weich wird, einleget, fortgepflanzt; sie liegen aber öfters über ein Jahr in der Erden, ehe sie aufgehen und hervor keimen. Von denen jungen Schößlingen, so von der Wurzel abgerissen werden, kommen sie leichter fort. Wenn sie nur Daumens dick worden, kan man darauf pelzen oder yspoffen. Die Pels-Zweige oder Yspoff-Kiefer sollen in der Mitte des Baums gegen Aufgang der Sonnen zu genommen werden. Wenn man ihn auf wilde Mispel-Vogelbeer-Nehlbeer- oder Weisdorn-Stämme yspoffet, so bleibt er klein, die Frucht wird nicht so gar schmackhaft, und der Zweig überwächst gemeinlich den Stamm; aber auf Apffel-Birnen- und Quitten-Stämmen bringt er eine größere und bessere Frucht; Doch bekleibet er nicht so gerne auf diesen, als auf jenen. Die Art und Zeit, ihn zu yspoffen, ist im Spalt im Frühling; die Zeit seiner Verlesung aber fällt im Herbst in October. Wenn man ihn öfters verleset, werden seine Früchte nicht nur viel größer, als sonst wachsen, sondern auch weniger, oder gar keine Steine bekommen. Es ist ein harter Baum, welcher allerley Erdreich, kalt und warme Luft wohl vertragen kan, doch gleichwohl findet er sich besser, wenn er in einem fetten Grund oder aus Wasser in stehen kommt. Zur Erhaltung mehrerer Früchte soll man Mist mit Asche (sonderlich Weiden-Asche) vermengen, zu der Wurzel legen, das Erdreich öftmals umhacken, und alles unnütze Gras von demselben wegnehmen. Wenn er schwach zu werden beginnt, soll man Lupinen in Wasser abkochen, und ihn hernach damit besprengen. Im Alter greift ihn oft der Wurm an, so bald man dessen gewahr wird, soll man ihn bis aufs Leben ausschneiden, und den Schaden mit Baum-Salbe verstreichen, darneben aber auch das Schreyssen fleißig gebrauchen, und dadurch diesen schädlichen Gask in Zeiten vorbeugen. Wenn man einen Zwel von einem Holz-Appfel-Baum in einen Nehlbeer- oder Weisdorn-Stamm einypoffet, sollen Mispeln darauf wachsen. Die Blätter des Mispel-Baums werden in Elystiren wider die rothe Ruhr gebraucht.

Mist, heisset überhaupt der Pferch oder Roth von allen den einem Meyer- oder Acker-Hof befindlichen Vieh, welcher gesammelt, und auf das Feld und Wiesen, in die Gärten, Wein- und Hopffen-Berge geführt wird, das Erdreich damit fruchtbar zu machen. Weil aber der Pferch oder Roth nicht alleine zusammen hält, als pfeget man solchen mit Stroh zu untermischen, und dahero solches in die Ställe einzu-

streuen, damit nicht nur das Vieh rein liegen und Winters-Zeit sich besser erwärmen, sondern auch der Roth besser zusammen halten, und das Stroh desto leichter zur Fäulung gebracht werden möge. Wo Stroh-Mangel, da pfeget man das Laub von Bäumen, oder die abgefallenen Nadeln der Tangeln oder Fichten, Tannen und Kiefern samt dem Moos aufzuhacken und einzustreuen, welches auch ziemlichen Mist macht, jedoch bey weitem nicht also mehren hilft, als das Stroh. Wenn der Mist aus den Ställen gebracht, welches (außer Schaafen und Ziegen öfters) und bey den Pferden täglich geschehen soll, muß derselbe auf dem Hofe und in der Mist-Stätte also zusammen geschlagen werden, daß er fein hoch zu liegen komme, damit der untere desto eher faulen möge, welches nicht so leichte geschieht, wenn er hin und her liegt: Deswegen das Gestrohde, was das Vieh auf dem Hof umher geschleift, oder sonst verbröset, mehrmahls, und sonderlich bey Regen-Wetter, oder wenn sonst die Knechte anders nichts verrichten können, zusammen zu schauffeln, und auf den Mist-Haufen zu schlagen ist: Denn das dünne umher liegende Gestrohde wird deswegen langsam zu verfaultem Mist, weil es mehrentheils trocken, und also an benöthigter Feuchtigkeit Mangel hat. Ueberhaupt dienet zu Erlangung eines sehr guten Mistes, außer diesen nur erwähnten Stücken, auch noch ein besonderer dazzu geschickter und eingerichteter Ort, davon das Wort Mist-Stätte ferner noch zu lesen. Die Art und Eigenschaft des Vieh-Mistes betreffend, wird außer dem Lamber- und Hüner-Mist (so mehr in Dünung der Gärten und Wiesen, als auf die Felder gebraucht wird), der Schaaf-Mist vor den allerbesten und stärcksten gehalten, und dahero vornehmlich auf die Weizen- und Rübßen-Aecker ausgeführt, auch die Lein-Haus-Kraut- und Rübßen-Aecker damit gedünget. Der Mist vom Rind-Vieh ist etwas schwächer, als der Schaaf-Mist, und nicht so fett, damit werden sonderlich die Korn- und Gersten-Aecker gedünget. Der Roth-Mist allein ist denen Aeckern nicht viel dienlich, weil er sehr breunet, wird aber unter den Rüb- und Gersten-Aecker, und sodenn ist er denen niedrigen Feldern am dienlichsten. Der Schweine-Mist ist der kälteste, und wird deswegen in hüzigem Erdreich, mehrentheils aber nur in die Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten gebraucht, jedoch auch unter andern Mist mit in die Kraut-Gärten geführt, wiewohl er besser weglassen wird, weil er viel Unkraut zeuget. Der kürzeste Mist, welcher wohl durchfaulet, tauget am besten auf die Wiesen und in die Gärten, der andere aber auf die Korn-Felder und Rüb-Länder oder Weinberge. Jedoch ist auch in denen Aeckern ein Unterscheid zu machen, denn in nassen Feldern thut der Schaaf- und Pferde-Mist, zumahl wenn dieser etwas lang ist, sonderlich gut. Der Rüb- und Schweine-Mist aber,

auch der Schaaf-Pferch (von welchem an seinem Orte ein mehrers) wollen trockene Felder haben; so hat auch ein trockener, fetter und warmer Acker weniger Mist nöthig, als ein kalter und nasser. Der noch strohbastige unverwesene Mist wird am besten und nützlichsten im Winter ausgeführt, denn dem bereits verweseten und wohl verfaulten ist die Kälte schädlich, und ziehet den besten Saft aus. Wer grosse weitläufige Güter hat, dabey zugleich einen starken Feldbau an Korn = Feldern, Wiesen, Gärten, Kraut = Ländern und Kohl = Strücker, auch Reb-Länder oder Weinberge sich befinden, der soll allwegen einen ieden Mist auf einen besondern Platz oder Mist-Strate werffen und sammeln lassen; oder wo diese nicht zulänglich wäre, eine besonders dazzu angelegte Mist-Grube mit zu Hülffe nehmen. Wenn man aber sonst keine andere als Frucht = Felder zu bauen hat, so ist es unnöthig, vor einen ieden Mist einen besondern Mist-Haufen machen zu lassen, sondern man kan den Mist nur durch einander in eine Grube oder auf einen Hauffen zusammen schlagen. In Ermangelung des Mistes werden auch noch verschiedene andere Dinge, die Felder zu düngen und fruchtbar zu machen, gebraucht, als da sind: Der Schlamm, so man aus alten und verschlammten Teichen, Gräben und Prügen ziehet, dieser ist allem Getraide dienlich, doch daß er im alten Monden ausgeworffen worden, und zuvor ein ganzes Jahr über einander auf einem Hauffen sich erlegen und gefaullet habe. Denn wenn er gleich aus denen Teichen und Gräben re. so frisch auf die Felder geführt wird, ist er wegen seiner Schärffe, und daß er noch ganz rohe ist, dem Acker wenig behülfflich, und dünaet nicht viel. Die Schar- oder Schurr-Erde, so man auf den Gassen und Strassen, sonderlich, wo der Vieh-Trieb durchgeheth, aufscharen lässet, ist auf die Aecker zu führen auch gut, sowohl, als daß man damit die Bäume in den Obst-Gärten dünget: Doch ist zu merken, daß aller dergleichen Gassen- oder Schar = Mist kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält. Der Mergel, von welchem bereits oben Meldung geschehen. Alte Leim-Wände, welche eine treffliche Felder- und Garten-Düngung geben. Ungelöschter Kalk mit Erden vermischt, welcher zugleich allerhand Ungeziefer in der Erde tödtet. Ausgestochene Kafen, welche man zu Hauffen bringet, auch zuweilen mit Mist untermenget, und, wenn sie also ein Jahr lang über einander gelegen, auf die Felder führt. Diese sind nicht nur denen sandig- und feinigten Aeckern, und da der Grund feichte, sehr vorträglich, sondern dienen auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgeheth, sonderlich da zu oberst in denen Bergen die Stöcke sehr entblösset. Die Asche von denen auf dem Acker angezündeten Stoppeln, sonderlich wenn bald ein Regen darauf fällt; oder, wenn man die Stop-

peln vor Winters nur obenhin unreisset, hernachmahls aber in dem Frühling desto stärker und tiefer unterpflüget: Denn alskohalten sie den Winter über, und können sodenn im Frühling desto besser düngen. Moos, eichenes und anderes Baum-Laub, auch die Tangeln von dem schwarzen Holze, welches man zusammen horet, in große vordenen Holzkungen gemachte Gruben bringet, und, wenn es darinnen über einander verfaulet, auf die nahe gelegenen Felder führt. Die Säge = Späne von denen Schneide-Mühlen, davon der Acker gar milde wird; wiewohl etliche davor halten, daß sie die Aecker gar sehr verfaulen. Die Lohbe von den Gerbern, so sie nicht mehr brauchen; doch sind die Haare, so man von den Fellen abschabet, oder die Walck-Haare von den Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher weit besser, und werden die Felder davon sehr gut. Die Asche, Laugen = und Seiffenieder-Asche, welche in schweren thoniaten Feldern so gut thut, als wenn man Mist darauf geführt hätte; nur daß die Kraft nicht lange in dem Acker dauret. Erbsen-, ingleichen Sau- oder Feig = Bohnen, welche man auf ein Land säet, und so in voller Blüthe stehen, sogleich wieder unterpflüget, und also verfaulen lässet. Doch geschieht dieses nicht ehe, als da man sonst keine Mittel zur Düngung haben, kein Vieh halten, oder auch wegen der gar sehr entfernet liegenden Felder-Strücke, ohne sonderbare Unkosten den Mist nicht dahin schaffen kan; doch muß man sich wegen der Gefahr in Sicherheit setzen, damit sie es die Schaaf nicht abfressen lassen. Und endlich der Schaaf = Pferch, wovon an seinem Orte ein mehrers. Wenn man die Wiesen mit Vieh = Mist düngen will, soll man jedesmahl solchen frisch dazu nehmen: Denn je frischer und neuer der Mist, (wenn er nur recht verfaulet, und kein lauges Stroh darunter ist) je besser und dicker wächst das Gras davon. Absonderlich aber ist unter dem Vieh-Mist der Schaaf = Mist der allerbeste; in Ermangelung dessen aber braucht man Ros- und Kuh-Mist, vermenget solchen mit Osen-Rus, Hünere- und Tauben = Mist, oder auch Haus-Kehricht. Gassen- oder Hof = Roth, Garten-Gemüße und dergleichen, lässet solchen den ganzen Winter über liegen, daß er über einander wohl durchnässe, friere und mürbe werde, und zertelt ihn hernach im Frühling über den ganzen Wiesen-Platz. Tauben = und Hünere-Mist ist absonderlich denen nasen, ebenen Wiesen gut, doch müssen solche nur dünn damit überstreuet, und gleichsam wie besäet werden. Zu Fruchtbarmachung der neu-angehenden Wiesen-Felder soll man den Kuh- oder andern kurzen Mist mit guten Mürben-zerriebenen und wohl gereuterten Erdreich, oder auch mit dem düren Staub, der im Sommer auf den Land-Strassen, oder in den Fuhrwegen gesammlet worden, vermischt, und sie damit bestreuen: Denn dieser also vermengte

mengte Mist macht mehr und fetter Futter oder Gras, als der beste und fetteste Mist, so aus dem Stall oder sonst wo anders herkommen mag. In denen Gärten, welche einen sandigen trockenen Boden haben, ist der Küb-Mist, wenn er verfaulet, der allerbeste, insonderheit für die Bäume. Der Schaaf-Mist, weil er trockener und hisiger, als der vorige, ist im kalten und feuchten Erdreich dienlicher, als im warmen und trockenem. Der Ross- oder Pferde-Mist ist wegen seiner Hitze in einem kalten, feuchten Küchen-Garten, ingleichen bey denen Mist-Beeten besser, als bey denen Bäumen zu gebrauchen. Der Schwein-Mist wird, weil er viel Unkraut zeuget, in den Gärten nicht gerne gebraucht, außer denen Bäumen, welche er, um die Wurzel gelegt, erfüllt, und sie wieder grün machen. Tauben- und Hühner-Mist soll man in Küchen-Gärten im Herbst gebrauchen, damit dessen übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchte gemildert und gemäßiget werde. Allen krafftlosen halb erkorbene Bäumen kan man mit altem Tauben-Mist, und darunter gemischter Erde von einem Schind-Anger, wo das gefallene Vieh pfeget hingeführt zu werden, wieder zurechte helfen, wenn man diese Melange im Herbst um des Baumes Wurzel schüttet. Aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt ist, düngt besser, als wenn er noch neu ist. In Ermanglung andern Mistes, oder bey besondern Bewächsen kan man auch andere Materien brauchen, davon der Artikel Dünger nachzusehen. Denen Weinbergen ist fast allerley Mist dienlich, wenn solcher nur wohl verfaulet, außer dem Menschen-Koth, Ross-Mist und Schweine-Mist, in dem solche so wohl den Wein am Geschmack verderben, als auch insonderheit dem Stock zum Theil zu hisig sind; vor allen aber behält der Ochsen- Küb- und Schaaf-Mist bey denen Reb-Ländern oder Wein-Gebirgen den Vorzug.

Mist-Bahre, Mist-Trage, ist ein aus zweyen langen Armen und etlichen breiten Quer-Sprossen von Holz verfertigtes leichtes Gerüste, auf welchen zwey Personen den Mist aus denen Küb-Ställen auf die Mist-Stäten zu tragen pfehen.

Mist-Beet, Mist-Bett, ist bey einem Garten eine ablang viereckigte mit Holz oder Steinen ausgefüllte, und mit Pferde-Mist und gutem Erdreich angefüllte Grube, worinnen allerley zarte Pflanzen, Blumen und ausländische Gewächse im Frühling zeitig aufgebracht werden können. Daher sie meistens Früh-Beete sind. Sie werden auf unterschiedliche Weise gemacht. Die gemeinste Art ist diese: Man gräbet im Garten, an einem solchen Ort, wo der Nord- und Ost-Wind durch eine Wand oder Mauer kan zurück gehalten werden, und der die ganze und vollige Mittags-Sonne hat, einen Graben, etwa, nachdem der Ort hoch

oder niedrig ist, vier oder fünf Schuh tief, die Breite aber soll fünf Schuh seyn; die Länge weiset der Ort selber, und kan es ein jeder so lang machen, als es ihm beliebt. Will man drey oder vier Mist-Beete in einer Reihe haben, so muß ein Gang zwey guten Schuh breit darzwischen gelassen werden. Hierauf soll man eichene, oder in Ermangelung derselben Fiecherne Pfosten nehmen, zuvor aber in ieder Ecke, und in der Mitte in geziemender Weite eichene Pfähle, so dicke als es nöthig, einsenken, und alsdenn die Pfosten vom Grunde aus fein gleich und gerade annageln, bis etwa zwey oder drey Fuß hoch über die Erde, doch daß es gegen Mittag um einen halben Fuß niedriger, als gegen die Nord-Seite, gelassen werde, damit es etwas schräge sey, und gegen den Mittag den Sonnenschein desto besser haben könne. Man pfeget es auch mit Mauerwerk auszufüttern; jedoch sind die hölzernen gemeiner. Hierauf wird die also ausgefüllte Grube um die Helffte des Februarii, nachdem der Winter kalt oder gelinde ist, mit frischem, trockenem, reinem Pferde-Mist, welcher an einem trockenen Ort auf einen Hauffen gelegen, und seine Kräfte und Wärme noch alle in sich hat, angefüllt, also daß, so oft eine Lage oder Schicht Pferde-Mist mit der Mist-Gabel fein ordentlich hinein geschichtet worden, dieselbe allemal so viel möglich dicht auf einander, und an allen Orten fein gleich getreten werde. Wenn man die andere Lage oder Schicht eingetretten, so gießet man etliche Eymen Wasser drüber her, und fährt hierauf mit Einlegen und Eintretung des Pferde-Mists fort, bis die Grube etwan einer halben Elle hoch noch ledig ist, alsdenn überleget man die oberste Lage etwan drey oder vier Finger hoch mit kurzem alten Küb-Mist, gießet wieder etliche Eymen Wasser drüber, decket das Mist-Beet mit besonders dazu gemachten Stroh-Decken zu, und läset es also etliche Tage stehen, damit der Mist sich recht erhize. Mittlerweile mengt man verfaulten Mist, Holz- und Sägefrän-Erde unter einander, siebet solche rein durch, und schüttet sodenn dieser durchgesiebten Erde zwey gute oder Hände hoch fein ordentlich darüber, machet alles fein gleich, und besäet es nach einem oder zweyen Tagen nach Gefallen mit allerhand frühzeitigem Salat, Radis und Mönat-Netzigem, Seleri, Blumen-Kohl, frühem weissen Kopff-Kohl, Melonen und andern Saamen. Wer aber die Kosten auf das Mauerwerk oder die Pfosten nicht wenden will, der kan nur bloß ein Loch in die Erde graben lassen, und solches, ohne es auszufüttern, mit Mist etwa zwey oder drey Schuh hoch über die Erde ausfüllen, und Pfähle herum in die Erde schlagen, zu oberst aber umher eine Einfassung von Brettern einer halben Elle hoch machen, damit die auf dem Mist geschüttete Erde nicht herab falle; oder man machet es nur der Erde ganz gleich, doch

allemaal

allemaal an der Mitternachts-Seite um einen halben Schuh höher, als gegen Mittag; rings umher muß ein Geländer, eines Schubes hoch seyn, damit man die Decke darüber legen kan. Man pfleget auch die Mist-Beete bloß auf die Erde zu machen, ohne Ausgrabung der Locher, welche Art aber gemeinlich nur zu denen Melonen gebraucht wird. Uider diese Mist-Beete werden bey Nacht-Zeit und ungestümer Witterung Stroh-Decken gebreitet, bey heilem Sonnenschein aber Glas-Fenster darüber gelegt. Man pfleget auch wohl die Glas-Fenster beständig liegen zu lassen, und solche auf die Nacht oder bey stürmischen Wetter mit besonders darzu verfertigten hölzernen Läden zuzudecken.

Mist breiten, heißet den in Haufen zeitweise auf die Acker-Beete gestürten und geschlagenen Mist mit der Mist-Gabel, zerfirenen und von einander werffen. Diese Feld-Arbeit soll kurz vor dem Pflügen hergehen oder geschehen, denn die Luft ziehet sonst den Mist gar sehr aus, daß fast nichts daran, als das Stroh, bleibet. In etlichen Orten, sonderlich bey großen Vorwerken, wird der Mist auf große Gebreiten und über einen Hauffen auf einander geschlagen, damit er den Winter durch verfaule, auch die Kräfte nicht ausfrieren: Wenn es denn zu Wetter-Tagen gehet, wird er Juder-weise auf die Felder geführet, abgehacket, und kurz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche Weise denn das rauhe Winter-Wetter ihm wenig schaden kan. Wo der Zehend-Schnitt im Gebrauch ist, müssen diejenigen, so künstlich um den Zehenden schneiden wollen, den Mist vorhero auf solchen Feldern ohnentgeltlich breiten, und nachmals, wie es einiger Orten gewöhnlich, auch den darauf erwachsenen Haber oder Gerste drein, das ist, umsonst harken.

Mist-Bret, ist eine Zugehör des Mist-Wagens, und bestehet in einer einzelnen, an der inwendigen Seite mit Brettern beschlagenen Wagen-Leiter, welche aber nicht so viel Schwingen, als eine ordentliche Wagen-Leiter, sondern deren nur etwan viere hat. Es wird solche an der Hand oder rechten Seite des Wagens aufgesetzt, damit der Mist nicht durch falle, an der Sattel- oder linken Seite aber nur ein ordentliches Bret aufgestellt, damit man mit dem Laden und Abschlagen des Mistes besser zurechte komme. Wo man an beyden Seiten des Mist-Wagens dergleichen Mist-Breter hat, da wird so wohl das Aufladen als Abschlagen beschwerlich gemacht.

Mistel, Affolter, Kenster, Kinstler, Macrentacken, ist ein Gewächse, welches auf und aus den Aesten der Eichen, Linden, Tannen, Weiden, Apfel- und Birn-Bäume, selten aber auf den Hasel-Stauden hervor wächst, aber von ganz besonderer Art ist, also daß es weder an Blättern, Zweigen noch Früchten

mit dem Baum, darauf es wächst, überein kommt. Seine Aeste, welche die Gestalt der Corallen-Zinken haben, sind mit sonderbaren Knospen, als ob solche Zusammenfügungen der Glieder wären, versehen, und sehen solche Kreuzweis, vornen an den Spitzen derselben haben sie gelblich und bleich-grüne dichte Blätter, welche denen Portulac- oder Buchsbaum-Blättern gleich kommen. Im Herbst trägt er viel Beerlein, in der Größe, wie Erbisen, welche erstlich grün, hernach in ihrer Reizung weiß, und mit einem subtilen Hantlein überzogen sind; inwendig haben sie ein zähes, weiches und leimichtes Mark, daraus der bekannte Vogel-Leim gemacht wird; wovon an seinem Orte. Der Mistel ist ein sonderbar gutes Geäse vor das Rothwildret; an denen Orten, wo sie in Menge wachsen, pfleget sie der Land-Mann Winters-Zeit, bey vorfallendem Futter-Mangel nicht ohne Lebens-Gefahr herunter zu brechen, und sein Vieh, weil es demselben so gut als Kraut seyn mag, damit zu erhalten. Die Alten haben geglaubet, es erwächse der Mistel vom Geschmeiß der Krammet-Vögel, und zwar derjenigen Art, so dahero den Nahmen Mistler erhalten, also daß dieser Vogel den zu seiner eigenen Vertilgung brauchbaren Vogel-Leim durch sein Geschmeiß zeugte; daher auch das bey dem Plauto befindliche sehr bekannte Sprichwort entstanden: Turdus ipse malum sibi cacat. Es wird aber heut zu Tage mit besserm Grund davor gehalten, daß der Mistel von nichts anders, als von einer übrigen Fettigkeit, oder unreifem Saft, den der Baum nicht verzehren, oder in seine Nahrung wenden könne, auf die Art, wie etwan der Moos oder die Baum-Schwämme, entstehe; wiewol auch der Erd-Hoden hierzu etwas beitragen mag, weil diese Mistel zwar an vielen Bäumen, wie obgedacht, jedoch nicht aller Orten gefunden wird. Die Alten haben mit diesem Gewächse, absonderlich aber mit dem Eichen-Mistel viel Aberglauben getrieben, solche mit einem Geschöß von denen Eichbäumen herab geschossen, und im Herbst abfallen aufgefangan, damit sie nicht auf die Erde kommen sollen, und was mehr dergleichen Gauckeleyen gewesen. Zur Arznei wird sonderlich der Eichen-Mistel gebraucht, welcher vor die fallende Sucht und Spul-Würme der Kinder, wider den Schlag, Schwindel und andere Zufälle sehr gut, der Hasel-Mistel aber noch besser seyn solle, wiewol dieser letztere selten gefunden wird. Der Mistel, den man zur Arznei brauchen will, soll sein trocken, bey schönem Wetter, und im abnehmenden Menden gebrochen und abgenommen werden.

Misten, suche Düngen.

Misten, heißet bey denen Pferden so viel als den Mist von sich lassen, wird auch sonst Fischen genemmet. Wenn ein Pferd nicht misten kan, (welches daher räthret, wenn es ent-

entweder mit Korn überfüttert wird, und darüber trinet, oder aber überritten, und erhitet wird), soll man nicht lange warten, weil sich zu diesem Uebel allerzeit Verhaltung der Winde und Blähungen geisteln, und ein Pferd bald übern Hauffen werfen. Das beste Mittel hierwider ist, den Leib zu öffnen, entweder durch Application eines Clysters, oder daß man einen Jungen die Hand mit Oele salben, dem Pferd damit in den Hintern greiffen, und den harten Koth heraus ziehen lasse, damit die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden. Zum Clystiere soll man vor einen Groschen Baum-Del, Senes-Blätter, Rosmarin, Camillen, jedes gleich viel, jedoch nach Proportion des Baum-Dels, solches alles in Rindfleisch-Brihe wohl kochen, und dem Pferd mit einer Clystier-Spritze appliciren. Oder man kan Vappel-Kraut, Camillen, zwey Loth ausgesogene Castiam und Baum-Del zusammen in Wein thun, kochen, wohl durcheinander rühren, und das Pferd nachgehends damit clystiren. Ein oft probirtes Mittel ist auch folgendes: Man nimmet ein Loth Benedische Seiffe, anderthalb Loth Sade = oder Seven = Baum, und zwey Scrupel schwarze Nieß = Wurß, thut es in ein Rößel rothen Wein, und gießet es dem Pferd in den Hals, führet selbiges darauf eine halbe Stunde umher, nimmet alsdenn ein wenig Speck und Benedische Seiffe, macht es unter einander, und steckt es dem Rosß in den Hintern hinein, so tief als man kan. Oder: Nehmet ein Stücklein Speck, eines guten Fingers lang, und starken Daumens dicker, nehmet ferner Sade = Baum, Coriander, Attrich und Obermennige, oder auch nur ein paar davon, pulverirts, wälget den Speck rings um in gemeldtem Pulver, und stopffet ihn dem Pferde in den Mast-Darm, so wird es bald micken. Oder: Nehmet ein Rößel oder halbes Maas Ziegen-Milch, machet solche ein wenig warm, werfft vor vier Pfennige Benedische Seiffe, und vor vier Pfennige Dyeck-Silber darein, rühret es wohl durch einander, und gießet es dem Pferde ein. Oder, nehmet ein halb Rößel Wein = Eßig, vor einen Groschen Nessel = Wasser, Sade = oder Seven = Baum, Hasel = Wurß, Hilsen = Saamen und Poenum graecum, eines jeden vor sechs Pfennige, stoffet diese vier Stücke klein, vermengt sie mit dem Wasser und Wein = Eßig, und gießet es dem Pferd ein. Man kan ihm auch Leuffels-Dreck und Knoblauch auf das Mund-Stücke legen, daß es Wind davon bekommt.

Mist-Fuhre, dieses Wort wird zuweilen vor die Zeit, da der Mist auf die Felder geführt wird, zuweilen aber auch vor die Ausführung des Mistes selbst genommen. Diese nun rühet insgemein, nach denen vier unterschiedenen Zeiten, da sie gewöhnlich voraugenommen wird, viererley zu seyn. Die erste Mist-Fuhre geschiehet zur Winter-Saat auf das Brachfeld im Junio, wenn der Keim- und die Som-

mer = Gerste allenthalben gesäet, und alles Getraide im Acker mit der Sommer = Saat besellet ist. Die andere Mist = Fuhre geschiehet im Augusto ebenfalls zur Winter-Saat, jedoch auf den gerührten Acker, so bald derselbe eingeegget ist; diese Mist = Fuhre wird gemeinlich aus Noth und darum so sear voraugenommen, weil im Junio etwan nicht Mist genug vorhanden gewesen, das Winter = Feld mit zu düngen. Die dritte Mist = Fuhre wird die Herbst = Mist = Fuhre genennet, darum, daß man zur Herbst-Zeit etwan im October, oder auch noch zu Anfang des Novembris, und kurz vor Winters-Zeit, ehe es zugefrieret, und da schon alle Arbeit auf den Feldern vorüber ist, den im Sommer gemachten oder übrigen Mist in das Feld, wo diesen Sommer über die Winter = Frucht gestanden, und dem etlichen zu Hirsen ins Brach-Feld, oder zu Heide-Korn, Hauff- und Keim = Saamen, oder auch auf die Kraut = Acker ausführet. Die vierte Mist = Fuhre geschiehet im Frühling, wenn man zu Acker fährt, an statt der vorigen, und zwar aus folgenden Ursachen; Nämlich wenn man vor Winters, etwan anderer Verrichtungen halber zur Mist = Fuhre nicht gelangen können; oder da es am Mist gemangellet; oder daß der Acker = Mann faul und langsam ist, daß eine Arbeit nach der andern nicht, wie billig, befördert wird, so wird nun erst, (wie auch oben bey der andern Mist = Fuhre gemeldet worden), der Mist hinauswärts etwan im April zur Gerste, Hirsen, Heide = Korn und andern dergleichen Getraide, auf den vor Winters gerührten Acker, so bald derselbe gerühret und wohl eingeegget ist, auszuführen. Und diese Mist = Fuhre ist sonderlich an denjenigen Orten gebräuchlich, wo man Jahr-Feld hat, das ist, wo alle drey Arten besäet werden, da man nemlich auf dasjenige Feld, so gemeinem Gebrauch nach diesen Sommer brach liegen und ruhen solte, zu allerhand Zugemüße oder Küchen = Speise den Mist ausführet, und, wenn die Frucht wieder vom Felde, den Acker bald wieder rühret, und mit Korn besäet, ohne allererst eine Mist = Fuhre anzustellen zu dürfen.

Mist-Gabel, ist ein dreozinckiges Instrument von Eisen mit einem holzernen Stiel, welches zum Ausmisten in denen Ställen, zu Ausladung des Mistes in der Mist-Fuhre, und zu Breitung desselben auf dem Felde gebraucht wird.

Mist-Gauche, Mist = Pfuhl oder Mist = Pfütze, heißet die aus denen Vieh = Ställen von dem Vieh = Harn, oder auch von dem Mist abfließende, und gemeinlich auf der Mist = Stäte, oder an einem andern bequemen Ort zusammenlaufende Feuchtigkeit, welche ein guter Haus = Wirt nicht gerne unnuß wegfließen läset, sondern zu Begießung seines mit Gras bewachsenen Baum-Gartens, (worein man sie, nachdem das Lauger desselben beschaffen, bisweilen durch Gräb

Gräblein leiten, und darinnen mit grossem Nutzen hin und wieder führen kan), oder nah gelegener Wiesen = Flecke angewendet. Man kan auch die Wiesen damit vorzüglich düngen, wenn man ein langes Faß, welches unten mit 6, 8, 10 kleinen Löchern, so mit Zapfen verstopfet sind, versehen, voll Mist = Pfuse auf einen unten offenen Leiter-Wagen leget, hinaus fährt, auf der Wiese die Zapfen heraus schlägt, und den Wagen darauf herumfähret, solchergestalt aber die Wiese gleichsam besprenget. Mist = Gauche kan auch, um Salpeter = Erde zu machen, vorzüglich gebraucht werden, davon das Wort Salpeter nachzusehen. Man braucht sie auch um Salpeter darinnen zersehen zu lassen, und den Saamen hinein zu weichen, solchergestalt aber den Dünger mit dem Saamen ins Land zu bringen. Die Mist-Gauche, wenn sie das Vieh gewohnet ist, dienet auch zum sehr gesunden und vor vielen Krankheiten präservirenden ja stärkenden Getränke vor das Vieh. Arme Leute pflaen auch wohl diese Gauche oder Mist = Pfuse auf ihren Acker, statt andern Dünger, woran sie Mangel leiden, zu führen, und denselben damit zu besprennen, welches zwar eine Düngung, jedoch von geringem Nachdruck giebt.

Mist-Grube, ist ein höchstens drey Ellen tiefes in die Erde gegrabenes und mit Steinen ausgeflecktes Loch, wovon man in den Städten den Kehrlicht und allerley Unrath, ja wo man Pferde hält, den Mist auf eine Zeit zu thun pfleget, zuweilen auch wohl die heimlichen Gemächer darüber anleget, sonst aber mit einer wohl verwahrten Decke bedachtam verziehet. Auf dem Lande, wo ein starker Feld = Bau, hingegen so viel guter Mist als wohl dazzu vornöthen, ordentlich nicht gemacht werden kan, da muß man Laub, Abgang von dem Garten, allerley Koth, Kehrlicht, auch Gassen = und Fuhr = Straßen = Gerübrig zu sammeln, dergleichen Gruben machen, und diesen Unrath über einen Hauffen eine Zeit faulen lassen. Etlliche streuen, und wohl mit allem Fleiß, Stroh in die Höfe, daß das Vieh darüber gehe, und solches zertreten, und klein zerfahren werde, und werfen es alsdenn in solche Gruben, daß es darinnen über einander erwärme und recht zu Mist werde. Solche Mist-Gruben sind auch bey denen Meistereyen gemeinlich anzutreffen, wovon der Mist und übrige Unrath von dem abgeluderten Vieh gesamlet, und alsdenn mit Vortheil verkauft wird.

Mist = Zaken, ist ein zum Acker = Bau gehöriges Instrument von Eisen mit zweyen ohngefehr sieben bis acht Zoll langen unter sich stehenden Zähnen oder Zinken und einer Dille, darinnen ein starker hölzerner ohngefehr zwey Ellen langer Stiel steckt. Man bedienet sich dessen, den Mist von dem Mist = Wagen auf die Acker = Beete herab zu ziehen, oder die dichten Mist = Hauffen, de-

nen man mit der Mist-Gabel nicht viel abgewinnen kan, zu zerreißen; oder selbige damit aus denen Ställen auf die Mist = Stäte zu ziehen.

Mist = Hauffen, sind zweyerley. 1) Wo man in einem Mayer = Acker = oder Bauerhof keinen Raum zu einer weitläufigen Mist = Stäte hat, wird der Mist auf einen hohen Hauffen zusammen geschlagen, welchen man im Sommer zuweilen umrühren und umstehen muß; nicht anders, als ob man ihn durchgraben wolte, damit der Mist desto besser verfaule, und desto tüchtiger und ersprießlicher zum Acker = Bau werde. 2) Pfleget man den auf das Feld ausgeführten Mist auf die Beete in kleine Hauffen zu schlagen, welche einander fein gleich seyn, auch in gleicher Weite von einander stehen sollen.

Mist = Hof, siehe Mist = Stäte.

Mist = Karre, ist eine große Radeberge, womit der kurze Ross- und andere Vieh-Mist aus den Ställen auf die Mist = Stäte gebracht wird.

Mist = Korb, ist ein ablang runder auf einer Schleiße befestigter Korb, welcher eben die Dienste als eine Mist = Karre thun muß.

Mistler, Schnarve oder Schnerr, ist eine Art von Kramets = Vögeln, welcher seinen Nahmen von den Mistel = Beeren, die er gerne frisset, erhalten hat, und in Bayern eine Scharre, in Kärnthner aber ein Zerver genannt wird. Er übertrifft an Grösse den Kramets = Vogel um die Drossel. Seiner Farbe nach aber kommt er der Weiß = Drossel oder Zipp = Drossel gänzlich eben, ausgenommen, daß wie dieser Vogel der Brust viel grösser aussieht, und der Grund, worauf sie gleichsam gestreuet sind, nicht so bräunlicht, wie bey der Drossel, sondern mehr weiß ist. Der Hahn und die Sicke, oder das Männlein und das Weiblein, sehen einander dermassen gleich, daß man auch den geringsten Unterschied nicht wird machen können, ausser daß der Hahn unter denen Flügeln auf jeder Seiten zwey schwarze Flecklein auf denen Federn neben einander sitzend hat, in der Grösse einer grossen Steck = Nadel = Koppe, welches jedoch genau will wahrgenommen seyn; in der Jugend aber, wenn sie aufgeädzt werden, geben die Männlein sich durch ihr Dichten bald zu erkennen. Sie halten sich nirgend anders auf, als im Wald, und suchen ihre meiste Nahrung darinnen, ob sie gleich zu Zeiten auf die Felder und Wiesen hinaus fallen, um daselbst Wärme zu suchen. Im Winter fliegen sie an etlichen Orten wohl auch in die Gärten, wo sie Aepffel = Bäume finden, auf denen Mistel = Beere wachsen. Sie brüten des Jahrs zweymal, und das erste mal sehr früh, gleich im Martio, machen das Nest gemeinlich im schwarzen Gehölze auf Tannen = oder Fichten = Bäumen sehr hoch,

hoch, wo aber grosse Eichen-Wälder sind, nicht daß der andere ganz blind vor Jorn auf sein sie auch vielfältig auf hohen Eichen, und ihn herunter stößt, und entweder an den haben meistens vier oder fünf Junge. Sein Spindeln kleben bleibet, oder das oben Gesang, das er auf den höchsten Gipfeln der Bäume, wiewohl nur im Frühling hören läßt, ist sehr lieblich, und wie wild er von Natur ist, so zahm wird er hingegen, wenn er aus dem Neste genommen, und aufgezogen wird, so daß er auch auf der Hand singet, sonst aber ist nicht viel mit ihm anzufangen, massen er von schlechter Gelernigkeit ist, doch solte er, wenn er sehr jung zu andern Sing-Vögeln gethan würde, noch wohl etwas nachmachen lernen. Man hat aber nicht nöthig mit dem Mißler dergleichen vorzunehmen, weil sein Pfiff von Natur angenehm ist. Vorber, (wenn man ihn nemlich bey seinem natürlichen Gesang lassen will,) doch dieses noch zu merken, daß ein junger Vogel, es sey was es vor einer wolle, der weder einen alten keines gleichens hört; noch einen jungen um sich hat, auch auf seinen natürlichen Gesang nicht völlig kommen kan, sondern ganz unannehmlich singet; wenn aber nur zween junge beisammen sind, so hilft einer dem andern durchdichten, daß sie endlichen, wiewohl viel langsamer, als wenn sie einen alten hören, auf den rechten Gesang gerathen. Im Sommer wird er mit dem Käuzlein auf den Feld- oder Blatt-Bäumen, nach diesem aber im Herbst mit den Drosseln auf denen Herden, und in Dönen gefangen. Sie sind einander sehr gehäpfig, und wo sie ihres gleichen auf den Bäumen erblicken, will einer den andern hinweg treiben, daher die Vogel-Steller einen zahmen Mißler in einem Vogel-Bauer oder Käuzlein an einen Baum hängen, und oben auf ein Nest oder Leim-Spindeln stellen, dariun der fremde auf diesen begierig stossende Vogel im Herbst gefangen wird, und das heisset man den Mißler-Stich, so denen Vogelfängern nach einem gewissen Bezirk in Nacht verlayen wird, dafür sie ein gewisses Geld oder etliche Mandel Vogel geben müssen, und werden jeglichem seine Grenzen angewiesen, darüber er nicht schreiten darf. Dieser so genannte Mißler-Stich gehet von Allerheiligen an, und währet den ganzen November durch, denn weil die Erde um solche Zeit zu gefrieren beginnt, und die Mißler das Gewürme nicht mehr aus der Erde krassen können, so wählet sich von denen, die nicht im Strich mit weggegangen, sondern im Winter da bleiben, ein jeder einen oder auch mehr Bäume aus, auf welchen Mißeln wachsen, und leidet auf denselben oder auf den nächsten Bäumen seines gleichen durchaus nicht, alsdenn hängert man in ein Vogel-Haus einen zahmen Mißler, der dazu gewöhnet wird, an denselbigen Baum, und thut entweder Leim-Spindeln, oder ein solches Strich- oder Fall-Häuslein, durch welches der wilde Vogel den zahmen sehen kan, auf das Vogel-Haus, da denn der zahme Vogel, so bald er ihn sieht, hört, oder auch wohl, ehe er ihn hört, wenn er nur vermuthet, es möchte einer zugegen seyn, denselben anschreyet, und dadurch verursachet,

daß der andere ganz blind vor Jorn auf ihn herunter stößt, und entweder an den angemachte Garn vermittelt einer eisernen Feder sich über den Kopf zuschlägt. Auf diese Art kan man in einem Tage zwanzig und mehr Stück fangen, sonderlich bey kaltem Wetter, wenn es reißet und ein Schneefallt; man muß aber die Lock-Vögel auswechseln, daß sie nicht matt werden. So lange dieser Vogel in der Freyheit ist, ernährt er sich fast, wie der Krammers-Vogel von Gewürmen und Beeren, sonderlich im Winter von den Mißel-Beeren, in Vogel-Haus aber frisset er weisene Kleyen, Gerste, Gries, und ein wenig gestossenen Hauff, mit Wasser oder süßer Milch gewiecht, dergleichen Futter man insonderheit denen Lock-Vögeln täglich dreymal, und allezeit frisch Wasser dazu giebet. Läßt man ihn aber in einer Stube herum lauffen, so nimmit er mit etwas schlechtern vorlieb, wie die Amsel und Drossel. Seine beste Speise, mit der man ihn erfrischen kan, sind Mißel-Beere, und allerhand Gewürme, Heuschrecken, Mayen-Käfer, und dergleichen; nach andern Beeren, als Wachholder-Beeren, Vogel-oder Eberesch-Beeren und dergleichen ist er nicht so begierig, als die Kramers-Vogel und die Amseln.

Mißler-Stich, was solches sey, ist in nur vorhergehenden Artikel erklärt.

Miß-Pfuhl oder Miß-Pfäze, siehe Miß-Gauche.

Miß-Stäte, heisset derjenige Platz, worauf der aus denen Ställen geschaffte Mist zusammen und über einen Hauffen geworfen wird. Die Miß-Stäte soll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz seyn, und dieser von allen Orten den Hang dahin haben, damit, wenn es regnet, das Wasser nach dem Miste sich ziehen, und nicht zum Hofe hinaus, und wohl gar die Kräfte des Mistes mit hinaus nehmen moge, da es denn nicht anders seyn kan, als daß das beste vom Strohe abgeweichet und mit fort genommen wird. Wo aber auch in einer Miß-Stäte des Wassers zu viel aufgehalten, und der Mist, sonderlich aber Strohe alleine darein geworfen wird, selbiges nicht wohl faulet, sondern mehr roset und zähe wird; so pflegt auch der sonst gute Kinds-Mist, wenn er im Sumpff liegt, seine Würkung so wohl nicht zu thun, als derjenige, so ausser der Gauche oder Hüke liegt. Wo die Miß-Stat keinen festen kieseligten Grund hat, soll sie an einer Seite entweder mit grossen Steinen wohl gepflastert, oder mit ausgeschlagenem Bau-Holz gedrückt seyn, damit der Mist durch die Pferde oder Ossen desto leichter heraus gezogen werden moge, denn bisweilen der Mist das Erdreich also durchweicht, daß es sehr verderbet, und darüber das Zug-Vieh öftters zu schanden getrieben wird. Auf grossen Gütern, wo man Platz und Raum genug hat, wird einer jeglichen Art Mist eine besondere Miß-Stäte eingeräumet, inson-

der-

berheit aber die grosse Mist-Stat vor denen Kuh-Ställen mit Schranken oder Gelländern eingefasset, damit nicht nur der übrige Platz, so viel sich thun läst, reine und sauber gehalten, sondern auch das Vieh besonders zur Winter-Zeit darauf gelassen, und durch dasselbe der Mist besser auf einander getreten, und also desto eher zur Fäulung gebracht werden möge. Man stellt auf diese Mist-Staten zur Winters-Zeit Häufen, worein dem Vieh das Futter-Stroh aufgestecket, und durch das davon abfallende und verbrosete Geströhde, so wohl, als durch den Pferch, den das Vieh fallen läst, der Mist vermehret und verbessert wird. Die Schweine-Mist-Stat soll zwar auch an einem etwas tiefen und morastigen Ort liegen, jedoch von denen Hünern, Gänßen und Enten nicht besucht werden können, weil der Mist dieses Geflügels denen Schweinen, wie gerne sie ihn auch fressen, und wie gut man sie auch inzwischen mäset, am Wachsen und Zunehmen des Leibes großen Abbruch zu thun pfeget. Ueberhaupt ist von der Mist-Stat annoch dieses zu behalten, daß sie nicht allzutrocken, und darbey in Schatten liege, denn lieget der Mist so trocken, und auch sehr an der Sonne, so vergehet er auf der Stelle; lieget er aber so sehr in der Nässe und Sudel, bleibt er so roh und fauler nicht, doch ist das letzte wegen des oben beschriebenen Mittels besser denn das erste.

Mist-Trage, siehe Mist-Bahre.

Mistung, siehe Düngung.

Mist-Wagen, siehe Wagen.

Miswachs, siehe Mis-Jahr.

Mite, siehe Milbe.

Mit-Esser, sind Aschen-farbtiae oder schwärzliche Würmlein, die am Kopfe zwey Fasen als wie Hörner, grosse runde Augen, einen lämalichten und am Ende zertigigen Schwanz haben. Sie pflügen oft in der Haut den jungen Kindern nicht anders als kleine schwarze Härlein zu stecken, deshalb die Kinder ganz abnehmen und nicht gedeihen wollen; sie werden aber insgemein durch ein etliche mahl wiederholtes Bad von Honig-Wasser oder süßer Milch aus der Haut gelocket, und von derselben hernach abgeschabet.

Mitridat, ist eine vortrefliche berühmte Arzney wider den Gift, welche aus sehr vielen Ingredientien zusammen geseket. Damit nun alles frisch, gut und gerecht sey, so wird nach der Poliecy verschiedener Reichs-Städte ein jedes Stück, so darzu kommt, von denen daselbst befindlichen Stadt-Physicis und Medicis gar fleißig examiniret, zu welchem Ende die darzu gehörige Materialien auf das sorgfältigste gesaubert, und in der schönsten Ordnung in einem Zimmer auf eine gewisse Zeit aufgestellt werden. Es hat im übrigen diese Arzney ihren Nahmen von dem König Mitridate, der selbige zuerst in Gebrauch gebracht, wie er denn durch dessen tägliche Genießung die Natur dergestalt

vermahret, daß der von ihm selbst eingenommene Gift ganz ohne Wirkung oder ihm schädlich gewesen.

Mittag, Süd, ist diejenige Gegend, welche dem Mitternachts-Punct gerade entgegen siehet, und den Ausgang der Sonnen zur Rechten, den Unterang der selben aber zur Linken hat. Dieser Mittags-Punct wird ganz genau gefunden, wenn man von einer horizontalen Fläche aus einem Centro drey oder mehr Circel mit unterschiedenem Radius beschreibet, in diesem Centro aber hernach einen Stiff perpendicular aufstellet. Wenn denn hierauf nach einer accuraten Uhr zwey bis drey Stunden Vormittag, und eben so viel Stunden Nachmittag genau observiret und angedeutet wird, wo der Schatte des Stiffes die gemachten Circel nach Verlauf jeder Stunde durchschneidet, und endlich diese Anschnitte der Circel in zwey gleiche Theile getheilet werden, durch diese Theilungs-Puncte aber in das Centrum eine gerade Linie gezogen wird, so ist diese die verlangte Mittags-Linie, vermittelt welcher die übrige Gegend zugleich bekennt werden. Es hat diese Sache ihren gar verschiedenen Nutzen in dem gemeinen Leben, und dienet unter andern hauptfächlich in der Geometrie, Geographie, Gnomonick und dergleichen, als worinnen sie ganz unentbehrlich. Gärten und Weinberge sollen von rechts wegen Gewächs-Häuser, Glas-Cassen und Bienen-Häuser aber müssen nothwendig gegen Mittag angeleget seyn, damit sie den mehresten Theil des Tages der Sonne genießen mögen.

Mittags-Wind, siehe Wind.

Mittel-Band, ist ein starkes Stücklein Leder, wodurch die Ruthe- und Flegel-Kappe an einem Dreischel oder Dreisch-Flegel, gleichsam als durch eine Charniere zusammen gefügt sind, damit der Flegel-Kleppel bey Schwungung der Ruthe auf eine Seite falle, wohin man will.

Mittel-Brücke, siehe Wagen.

Mittel-Ende, siehe Ende.

Mittel-Folz, wird dasjenige Holz genennet, welches in seinem Mittel-Wuchs ist. Weil das Holz zu solcher Zeit mehr Saft an sich ziehen kan, als wenn es noch klein, und daher wegen der vollkommenen Wurkeln am Stamm und Aesten in die Länge, Höhe, Dicke und Breite in einem Jahre mehr, als sonst in vier, sechs, acht oder zehn Jahren, wächst, als soll es so lange, bis es vollwüchsig ist, geschonnet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-Jagd, siehe Jagd.

Mittel-Magd, siehe Magd.

Mittel-Rücken, wird der mittlere erhabene Theil eines Acker-Beetes genennet, welchen man deswegen mit dem Pflug etwas in die Höhe reißet, damit das Wasser auf beyden Seiten ab- und in die Furchen fließen, und nicht auf dem Beete stehen bleiben möge.

Mittel-Tücher, sind eine Art Jagd-Tücher, welche bey weitläuffrigen Jagden an die hohen

hohen Tücher mit angeheftet, und die Jagens-
Stallungen desto größer gemacht werden.
Ihre Länge, worinnen sie mit denen hohen Tü-
chern überein kommen, ist achtzig gedoppelte,
oder hundert und sechzig einfache Wald-
Schritte, das ist, zweyhundert Ellen; die
Ober-Leinen, Unter-Leinen und Wind-Leinen,
große und kleine Hestel, Ringe und Knebel re-
sind ebenfalls, wie an denen hohen Tüchern,
nur daß die Leinen um ein merkliches dünner,
und sonderlich die Leinwand um ein gutes
schmäler, auch die Furekeln dazu kürzer ge-
macht werden. Sonsten hat man zweyerley
Gattung von Mittel-Tüchern: Nämlich hohe
Mittel-Tücher, und schmale Mittel-Tü-
cher. Die hohen Mittel-Tücher sind vier
Ellen zu stellen, und bedienet man sich dersel-
ben öftters bey Hirsch-Jagden, sonderlich bey
kleinen Herrschaften, die nicht viel Jagd-Ge-
zeug haben, um die Unkosten in etwas zu er-
sparen, weil das rothe Wildpret doch auch
nicht so leichte überspringen kan, zumal wenn
man mit Vortheil auf die kleinen Berge, Loh-
nen oder Hübel stellet, da der Hirsch keinen
Ansprung haben kan, und demselben das Tuch
höher vorkommt, als es in der That ist. Die
schmalen Mittel-Tücher sind ebenfalls acht-
zig gedoppelte Wald-Schritte lang, wie die
andern, und mit denen übrigen Zubehörun-
gen gleichergestalt versehen. Sie stellen nur
drey Ellen hoch, und sind zur wilden Schweins-
Jagd sehr bequem: Massen eben zu solcher
Zeit, da man die Schweine zu jagen pflegt, das
Rothe-Wildpret verschonet wird, als welches
über dergleichen niedrige Tücher leicht über-
sesen kan, die Schweine aber hierzu nicht so
flüchtig sind. Die Furekeln müssen viertelhalb
Ellen hoch seyn. Noch ist eine andere Art
schmalen Tücher, nemlich die Hasen-Tücher,
welche nur drittelhalb Ellen hoch stellen, und
von zwey schmalen Breiten gemacht sind, ha-
ben ebenfalls alle nöthige Bedürfnisse, iedoch
nur schwächer, die Länge aber nach voriger Art.
Diese sind vor Uebliche Herrschaften sehr nüt-
zlich, und mit geringen Kosten wohl zu gebräu-
chen; massen dieselben, wenn sie zugleich die
Mittel-Jagd haben, auch wohl Säuen und Re-
he darinnen einstellen können; doch müssen,
wie vorher gemeldet, die Vortheile dabey in
Acht genommen werden. Sonsten gehören sie
eigentlich nur zur Hasen-Jagd, wenn welche
vorhero in Netzen lebendig eingefangen, in
Kästen gehalten, und zur Luft durch kleine Stö-
ber darinnen herum gejaget werden.

Mitternacht, Nord, ist die Gegend, so dem
Mittag entgegen stehet, und den Morgen oder
die aufgehende Sonne zur Linken, den Abend
oder die niedergehende Sonne aber zur Rech-
ten hat. Die Munde der Bäume ist an der Nord-
oder Mitternacht-Seite gemeinlich stärker
und gröber, auch wegen der Feuchtigkeit vom
Schnee und Regen öfters mit Moos bewach-
sen, woraus einer, der in einem dicken Walde
sich verirret, gar leicht die Haupt-Gegenden
abmercken kan.

Mitternacht-Wind, siehe Wind.

Mobilien, Fahrniß, fahrende Saab,
heißet alles dasjenige, was nicht Erd-Nied-
Baud-Wand- und Trugel-fest und zu seinem
eigenen Gebrauch an einem gewissen Ort be-
stimmet, oder daran befestiget ist, sondern von
seinem Ort an einen andern gebracht werden
kan. Dahin gehören Gold, Silber, Edelge-
stein, Kleinodien, Ringe und anderer Schmuck,
baar Geld, Keller-Gefässe, alles abgemäbere
Getraide, und abgeschüttelte Obst, ingleichen
das Wild, Vögel und Fische, so zur Lust oder in
Vorrath, in denen so genannten Menagerien,
oder kleinen Thier- oder Fasan-Gärten, in
Volieren und Fischhaltern re. eingeschlossen
gehalten werden. Hingegen werden die Thie-
re und Fische, so in großen Thier-Gärten,
See- und Streich-Teichen stehen, das Getrai-
de auf dem Halm, das Obst, so noch an den
Bäumen hängt, das Brau-Geräthe in einem
Brau-Hause, die Brautwein-Blase in einem
Brenn-Hause, nicht weniger das Acker-Vieh
nebst Schiff und Geschirre auf einem Mayers-
Hofe, ja bisweilen auch das Geräthe in ei-
nem Gast-Hofe und einer Mühle, so zu beyden
Handthierungen gehört, vor undeweglich ge-
achtet. In einem andern Sinne werden un-
ter dem Wort:

Mobilien, alle dienliche Sachen verstan-
den, so zu täglicher Nothdurft in Stuben,
Kammern, Küchen, und andern Gemachen
an Tischen, Stühlen, Bäncken, Betten, Bett-
stätten, Vorhängen, Leppichen, Leuchtern,
Spiegeln, Tisch- und Küchen-Geschirre,
Schräncken, Kisten und dergleichen, gebräu-
chet, und sonsten unter dem Wort Haus-
rath begriffen werden.

Modelgeer, ist ein Heil-Kraut, welches an
hohen und ungebauten Orten wächst; hat
runde Sprossen-lange Stengel, welche von
unten an, bis auf den Gipfel mit Gleichen oder
Gliedern abgetheilet sind; an jedem derselben
stehen zwey fette länglichte Blätter gegen ein-
ander, wie an dem gemeinen Seiffen-Kraut.
Oben wachsen aus grünen Hülssen etliche blaue
Blumen, wie hohle Schellen, worauf in langen
Schötlein ein kleiner Gold-gelber Saamen
folget. Die Wurzel ist weiß, lang, und zu bey-
den Seiten Kreuzweis durchstochen, daher sie
von etlichen Kreuz-Wurz und Speereus-
Strich, und weil sie an Gestalt und Krafft dem
Enzian gleich kommt, die kleine Enzian-Wur-
zel genennet wird. Sie ist sehr bittern Ge-
schmacks, und kan wider Gift und ansteckende
Krankheiten, sonderlich wider das viertägige
Fieber, in Verstopfung der Leber, Mils und
Urins, ingleichen auch in Vieh-Curen nützlich
gebraucht werden.

Modell, heist man die in denen Parteren
oder Lust-Gärten angebrachte zierliche Blu-
men-Beeten-Figuren, welche entweder in
schönen und auf das Wapen sich beziehenden
Figuren, oder künstlich geschlungenen Zügen
und Sägen bestehen. Überhaupt aber heist
auch ein Modell, wenn man eine Sache z. E.
Maschine, Werkzeug im kleinen von Pappe
oder Holz vorstellet.

Model.

Model-Tuch, wird bey der Möhderey von dem Frauenzimmer dasjenige Tuch genennet, worein sie Buchstaben, allerley Figuren, Muster u. s. f. nach den gar unterschiedenen Arten derer Stiche, so viel deren nur im Nähen vorkommen können, sauber und mit bunten Seiden zu nehen pflegen, die sie sich hernach bey vorkommender Bedürfnis zu einem Muster dienen lassen, wenn ihnen eines und das andere davon etwa wieder aus dem Gedächtnis entfallen wäre. Siehe unten Muster-Buch.

Modt, siehe Holz-Erde.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, ist ein Küchen-Gewächs, davon allein die Wurzel gebraucht wird. Diese wird ziemlich groß, und ist entweder weißlich, hoch-gelber oder röthlicher Farbe. Die beyden ersten sind bey uns am bekanntesten, wiewohl die weißlichen bey weitem nicht so gut und zart sind, als die hoch-gelben. Sie werden zur Frühlings-Zeit im März oder April in den vor sie zugerichteten und von Rechts wegen Rines-tief gegrabenen Acker, gar dünne, nur mit drey Fingern, damit sie Raum zu wachsen haben, und groß werden können, ausgefäet. Das Land soll lucker, etwas feucht, und das vorige Jahr gedüngt gewesen seyn, absonderlich aber ist dasjenige Feld dazu gut, wo das vorige Jahr das Capps-Kraut oder weiße Kohl gestanden; Denn der Mist dienet weder diesen noch andern Wurzeln ganz nicht, weil sie gemeinlich davon wurmig werden, und einen üblen Geschmack bekommen. Den Acker soll man wohl überrechen, damit nicht grosse Klösser bleiben, auch der Saame fein gleich aufwachsen, und sich ins Erdreich begeben könne. Wenn sie vier oder fünf Blätter gewonnen haben, muß man sie von allem Unkraut wohl säubern und rein aussäen lassen, weil sie gar leicht vom Unkraut verdampft werden. Es pflegen einige auch den Acker dazwischen zu pflügen, es wächst aber mehr Unkraut darinnen, und muß man die Möhren alsdenn zweymal jäten; jedoch behält der fein tief gegrabene Acker vor dem gepflügten den Preis. Endlich werden sie im Gall im October gegraben; die man davon zum Verspeisen behält, denen wird das Gekräutlich abgeschnitten, und werden so denn in einer Grube wie die Rüben vorm Gefroren verwahrt; zum Saamen aber werden die schönsten, so ohne Schaden sind, ausgelesen, das Grüne oben daran gelassen, und zugleich mit den andern in die Grube gethan, oder in einen Keller geleet, mit Sand beschüttet, und also bis auf den Frühling liegen gelassen. Etliche pflegen auch wohl deren Ausgrabung zum Küchen-Gebrauch, nach dem Vollmond, im spätem Herbst vorzunehmen. Im Martio endlich oder April des nächstfolgenden Jahrs im Neu-Monden werden die in Gruben oder Kellern aufbehaltene Sas-Möhren, entweder auf einen dazwischen eigentlicher gedüngten oder zugerichteten Acker, oder auf

ein besonder neues Land etwa einer halben Ellen weit von einander verfest, und müssen die Saamen-Stengel, wenn sie groß zu wachsen beginnen, damit sie vom Biade nicht leicht zerbrechen, mit Stoch-Wählen wohl versehen, auch vor den Vögeln mit einem Neze bedeckt werden. Im Augusto beginnet der Saamen zu reiffen, da er denn im Abnehmen des Monden vom Stengel abgenommen, in ein Sieb gelegt, und an die Sonne gesetzt wird, damit er wohl austrockne; darnach reibet man ihn aus, machet ihn rein, und verwahret ihn in der Gruben, oder sonst an einem trocknen Orte, bis man desselben wieder zum Aussäen nöthig ist. Sie werden in einer Haushaltung öfters an andere Essen, wie auch als eine Zugemüse gekocht, oder man bereitet gar aus diesen eine Delicatessen, die theils bestehet in einem aufgelauffenen Koch, davon an seinem Orte ein mehrers, theils indem man sie füllet, welches folgender Gestalt geschieht; Nachdem die größten Möhren geschabet, und ein wenig in frischem Wasser gelegen, daß sich ihr Rohes ein wenig heraus gezogen, schneidet man von selbigen einen Deckel eines Messer-Rückens stark, holer sie aus, und schneidet das ausgeholte mit einem Schneide-Messer ganz klar; da nun inzwischen die gedachte ausgeholte Möhren einen End thun, rühret man in heißer Butter die kleingeschnittene Möhren, etwas geriebene Semmel, mit kleingehackter Peterilie, Muscaten-Blüthen, Ingber, etlichen Eiern, und ein paar Löffeln voll Rahm dergestalt ab, daß dieses zusammen wie gerührte Eyer werde; solches, nachdem es gehörig gesalzen, füllet man hierauf in die Möhren, besetzet den Deckel wiederum darüber, so gut als möglich, und läset selbige in guter Fleisch-Brühe, darein noch ein Stück Butter, geriebene Semmel, und etwas Muscate gethan, nochmahlen kochen, daß diese recht dicklicht werde; oder man pfleget die gefüllten Möhren vorher auch wohl in einer gehörigen Klare unzuwenden, und alsdenn auf heißem Schmalz zu backen, nach diesem aber erst in der Fleisch-Brühe zu kochen, worein in diesem Fall ein wenig eingebranntes Mehl zu thun, daß sie darinnen recht weich, die Brühe aber wohl einkochen möge. Von einer Land-Wirtschaft dienen sie nicht nur zur Speisung vors Gefinde, sondern auch zur Vieh-Rastung, gestaltn sie weit besser, als die weißen Rüben wästen. Ein Möhren-Geschlecht sind auch die so genannten Carotten, oder die Französischen, Welschen, wie auch Holländischen rothen Möhren, davon an seinen Orte gehandelt worden.

Mönch, siehe Ständer.

Mönch und **Tonne**, eine Art von Dach-Ziegeln so vor Alters im Gebrauch gewesen. Siehe Ziegel.

Mönig, ist ein Augen-Gebrechen an denen Pferden, welches von einer zufälligen Sucht herrühret. Wenn ein Pferd monig wird, so geschwellen ihm gemeinlich die Augen, rin-

nen, und gehen ihm aus beyden Augen die Felle, die dunkel-weiß, und unten mit schwarz, und zu Zeiten mit Blut oder mit Blutfarb vermischet sind; daher vermeinen wohl erliche, so es nicht verstehen, das Pferd sey in die Augen geschlagen oder gestossen, wollen demnach mit scharffer Arznei die Felle abtreiben, und machen dadurch den Schaden nur desto ärger. Nimm aber das Weiße von einem neu-gelegten Ey, streiche ihm dasselbe aussen auf, und um das Auge herum, und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens wasche es mit einem schönen lauen Wasser wieder sauber ab, und so es trocken, reibe ihm wieder eins über, und continueire fünf oder sechs Tage damit. Will das Auge aber davon nicht lichte werden, so nimm gute rothe Corallen, und lege sie auf ein heißes oder nicht glühendes Eisen, bis sie weiß werden, mache sie zu subtilen Pulver, und blase es ihm in die Augen; wie denn dieses Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienste thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein, oder klein Hartenael, dorre sie im Schatten, mache sie zu Pulver, und thue solches dem Königin Kasse in die Augen. Oder, nimm Dosten und Wohlgermuth, Baldrian, Enjain, Weißwurz, große Kletten-Wurzel, Sonnenwibel oder Begwart-Kraut samt der Wurzel, Schell-Kraut ohne Wurzel; dieses muß alles zusammen ziemlich grob geschnitten, und unter das Futter gemischt werden, wenn der Mond fünf Tage alt ist.

Mörgel, siehe Mergel.

Mörsel, Mörsel, ist ein starkes von Messing oder Eisen hohl-geöffnethes, oder von Stein hohl ausgearbeitetes Gefäße, in welchem Zucker, Gewürze und andere grobe und harte Sachen, die sich brechen lassen, vermittelst eines metallenen oder hölzernen Stossfels, so die Mörsel-Keule genennet wird, klein gestossen werden.

Mörtel, ist eine Vermischung von gelöschtem Kalk mit einem gewissen Theil Sandes, so die Steine und Ziegel in einem Bau zu verbinden, und die Mauern und Wände zu bewerfen und zu berappen dienet. Es wird derselbe auf unterschiedne Art zubereitet, und nach der Beschaffenheit der Sache, daran er zu einer Verbindung dienen soll, zugerichtet. Der allerfeinste und haltbarste Mörtel, dessen man sich im Wasser und nassen Orten, dergleichen Grotten, Keller, Abtritte u. s. f. bedienet, bestehet aus guten Kalk, und aus Sand von Tropf-Steinen, Rauch-Steinen, oder alten Dach-Steinen, und dieser wird ein Cement genennet. Siehe Kalk.

Mösch oder **Maish**, heisset im Brau-Hause das gefrorene und mit heißem Wasser vermengte Malz, welches in dem Mösch-Bortig oder in der Mösch-Kasse von denen Brau-Knechten und andern dazu gehörigen Leuten mit Mösch-Rücken und Rühr-Stecken oder Rühr-Scheiten, it. Mösch-Hölzern wählend der Zeit, da man das heisse Wasser darauf gie-

set, immerzu gemöschet, das ist, auf- und ungerühret wird, damit das Malz sich nicht zusammen fesse und lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde. Mösch heisset auch bey dem Brantwein-Brennen der mit Wasser und Hesen in dem Einmache-Faß vermengte Malz-Schrot, woraus nachgehends, wenn er seine behörige Zeit gestanden, Brantwein abrennet wird.

Mösch-Bret, ist ein Bretgen, so man auf dem Mösch schwimmen läset, um davon den Mösch and seine Veränderung wahrzunehmen.

Mösch-Rose, **Muscaten-Rose**, siehe **Rose**.

Mohn, siehe **Mahn**.

Mohren-Kopff, heisset man ein Pferd, welches Eis-schimmlich ist, und einen schwarzen Kopff und dergleichen Füße hat.

Mohren-Kraut, ist ein Kraut, welches seinen Ursprung aus Mohren-Land hat, und in unsern Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird. Seine Wurzel ist in viele Fasern getheilt, und kriecht damit tief in der Erden herum, ist schwarz, und wird, wenn sie dürrt, so hart, wie ein Horn. Aus der Wurzel wächst ein viereckiger dicker, rauher in erliche Nestlein getheilte Stengel, etwan ein paar Schuh hoch, bisweilen niedriger, bisweilen höher, an welchen seine weißt Blumen, die wie Mönchs-Kappen aussehen, nach der Länge stehen. Sein Saame, welchen es erst im andern Jahr bringt, liegt paar-weise in den Hülsen, wie Erbsen gestaltet. Die Blätter sind dem Woll-Kraut oder Königs-Kerzen ähnlich, ausser daß sie linder und weißlicher, mit einer zarten Welle überkleidet, und um die Wurzel an dem untersten Theil des Stengels dick zusammen gesetzt sind. Dieses Gewächse muß in Scherben oder Köpfen gehalten, und des Winters an einen trockenen und luftigen Ort begehret werden. Die Wurzel in Wein gekocht, soll wider das Blut-Speyen und Seiten-Stecken, wie auch wider die Heiserkeit und Lenden-Weh dienen.

Mohren-Kümmel, wird bey uns in denen Gärten gezeuget. Der Saame und das Del davon treiben den Harn.

Mohr-Kübe, siehe **Kübe**.

Mohren-Zopff, oder **Wichtel-Zopff**, ist ein fleischiger Zopff hinten am Haupte, an welchem das Haar, wie an einem Küb-Schwanz heraus wächst. Er fängt bisweilen durch Mutation an zu bluten, und macht Schmerzen. Ist bey denen Pohlen eine sehr gemeine Krankheit.

Mohrische Aepffel, ist ein wiewohl seltenes Garten-Gewächse bey uns, niedrig, mit einem starken Stengel, breiten gelblichen Blättern, weißen Blumen und rothen Früchten versehen, ist aber ein blosses Lust-Gewächse.

Mola, heisset nicht nur eine Gattung der Meer-Schweine, so ungestalt und bisweilen wie eine Tonne dicke, schwer und knorplich-

förmlich, oft fast rund und wie der Mond gestaltet ist, sondern es wird auch

Mola genennet, ein so genanntes Wasser-Kalb oder Monden-Kalb in Menschen und Vieh, welches in einem Mutter-Gewächse daher entsteht, wenn der Frieß des Wachstums in demselben den Zufluß zur neuen Anlage einer Frucht an eine unrechte Stelle, oder der Frucht geschwinder und häufiger zuführet, als er sich ordentlich vertheilen kan, oder wann ein Stück vom zerrissenen Mutterfuchen zurücke bleibet, welches denn hernach die Frucht, wann auch eine vorhanden oder dazu kommt, vielfältig verketlet oder ersticket. Es hat seinen Nahmen eben wie die Meer-Schweine im vorigen Art. bloß von der Gestalt des Mondens, keinesweges aber, weil etwan eine Wirkung des Mondes daran Schuld wäre. Was in denen Menschen und Thieren die Monden-Kälber, das sind in denen Bäumen die Masern.

Molch Dret, siehe Mühlen-Dret.

Molken, ist das wässerigte Theil der Milch, so von derselben überbleibet, wenn sie zu Käse zusammen geronnen. Wird sonst auch Schorten- oder Käse-Wasser genannt. Es giebt im Sommer eine angenehme Erfrischung, ist ein heilsames Mittel wider die Lungen-Sucht, und eine treffliche Arznei, das aufwallende Geblüte in allerhand Fiebern, Glieder-Krankheiten etc. zu kühlen, absonderlich so man die Milch mit Tamariinden- oder Citronen-Safft, oder mit präparirten Weinstein scheidet, und entweder allein, oder mit Zusatz etlicher Kräuter, als Löffel-Kraut, Nachbungen, Sauerampfer, Brunnen-Kress, Hiber-Klee etc. gebraucht, um allerhand Schorbockische Unreinigkeiten aus dem Geblüte zu vertreiben. Wird bey einer Land-Wirtschaft denen Schweinen, als ein gutes Geträncke, mit Kleyen oder Schrot gemengeset, gegeben.

Molken-Dieb, siehe Sommer-Vogel.

Molken-Faß, ist ein weites hölzernes Gefäße, darüber der Quarck-Korb gesetzt wird, damit das Molken aus dem Quarck-Sack daran ablaufen kan.

Molde, siehe Melde.

Molter, siehe Mulde.

Moly, ist ein zwiebelförmiges Garten-Gewächse, mit langen und schmalen Blättern, und einem hohen und dünnen Stengel, an dessen Spitze die Blume sisset. In unsern Gärten sind sonderlich vier Sattungen bekannt, als 1) das Indianische, 2) das Spanische, 3) das mit Lilien-Blumen, und 4) der Knoblauchs-Moly mit gelb-grünen Blumen. Die drey ersten wollen einen guten Grund, und warmen Stand haben, blühen meistens im Sommer, können, wenn man sie gegen die Herbstzeit aushebt, nicht lange außer der Erde bleiben, sondern müssen bald wieder im Anfang des Septembers eingelegt werden. Wo der Knobloch = Moly einmahl in einem Garten Was findet, ist er hart zu vertreiben, darf also keiner sonderlichen Wartung.

Momin, ist ein West-Indianischer Baum, wie ein Apffel-Baum und mit Früchten versehen, welche wie Apffel oder kleine unzeitige Cucumern aussehen, und eine grüne Schale haben, die mit kleinen Abtheilungen, wie Schuppen gezieret ist. Inwendig ist ein süß-säuerlicher, vortreflich kühlender Milch-Safft. *Momordica*, siehe Balsam-Apffel. Denn so wird diese Frucht auch genennet.

Monat, heisset man die Zeit, welche von einem neuen Mondes-Lauf bis zum andern vorbei gehet, und in 29 Tagen, 12 Stunden und 44 Minuten bestehet. Weil nun diese Zeit seines natürlichen Laufes bloß nach ganzen Tagen, die Stunden und Minuten hergegen erst gezehlet werden, wenn sie einen ganzen Tag ausmachen; so wird gemeinlich in der politischen Eintheilung der Zeit, vor einem Monat bald 30, bald 31 Tage gerechnet, so daß demnach ein solcher Monat, wie bekannt, den zwölfften Theil des Jahres ausmachet, und ein politischer Monat heisset, da der erste ein natürlicher genennet wird. *Casp. Schortus* in seinem Organo Machem. weist, wie man durch die Finger an der linken Hand sich bekant machen könne, wie viel Tage jedweder Monat gewöhnlich habe, nemlich man soll Tab.VII. Fig. 4. den Daumen, Mittel- und Kleinen Finger in die Höhe halten, und die übrigen zwey niederschlagen. Die aufgerichteteren gelten 31, die niedergelegten aber nur 30, ausgenommen der Zeige-Finger, so auch 28 und 29 gilt. An den Daumen fanget an zu zehlen den Martium und die folgende Monate in ihrer Ordnung nach der Reihe der Finger, was nun der Finger, darauf ein Monat kommt, vor eine Zahl hat, so viel Tage hat auch derselbe.

Monat-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

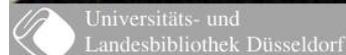
Monat-Kettig, siehe Kettig.

Monat-Rose, siehe Rose.

Mond, ist das kleinste von denen beyden grossen Himmels-Lichtern, so von Gott eben die Nacht, gleichwie die Sonne, als das größte, den Tag zu regieren, erschaffen und verordnet worden; ihm aber ist in der Ordnung derer übrigen Planeten der gemeinen irrigen Meinung nach die siebende und letzte Stelle zu gegeben. Sonst aber ist er eiaentlich ein Neben-Planet und dunkler Welt-Cörper, der sein Licht von der Sonne bekommt, und uns unsere Erde als einen Haupt-Planeten herum gehet, in solchem Herumgehen aber dieselbe in ihrem Umlauf um die Sonne gleichsam als ein Trabant begleitet. Er endiget seinen Lauf um die Erde alle 27 Tage, 7 Stunden und 43 Minuten. Er macht allerdings durch seinen verschiedenen Stand zwischen der Sonne und denen Gegenden der Erde, inleichen durch die zwischen ihm und der Erde befindliche anziehende Kraft der Planeten in unserm Luft-Kreis in Ansehung der Kälte und Feuchtigkeit allerhand Veränderungen. Dieser aber hat Anlaß gegeben von seiner Natur, ganz unähnlich vorzugeben, er sey kalt und feuch-

feuchte, jedoch etwas warm und deswegen eine Mutter des Thaues. Ja diejenigen, welche den Einfluß der Planeten nach alten Heidnischen Grund-Sätzen, und also auch des Mondes so gar auch auf die menschlichen Gemüther ausziehen, geben vor, er mache die Leute, so unter ihm, daß sie in ihrem ganken Leben unbeständig seyn, und sehr gerne reisen. Nach seiner eigenen Veränderung des Lichts, welche nebst seiner darbey zeigenden Gestalt entsethet, nachdem er der Sonne nahe oder weit von ihr entfernt ist, wird er genennet der Neu-Mond, wenn er seine äusserste Seite zu uns kehret und nicht scheint; das erste Viertel zeigt uns die Helligkeit seiner Seite gegen Abendlichte; der volle Mond, wenn die Seite, die gegen uns gekehrt, ganz helle scheint; das letzte Viertel, wenn dessen Helligkeit gegen Morgen uns scheint. Die Erfahrung bestärket überaus, daß derselbe durch oben gemelte Wirkungen und Veränderungen in unserer Erden-Luft nach dem jetzt gedachten Unterschied seines Standes gegen die Sonne und die Gegenden auf unserer Erde, davon sein verschiedenes Licht, wie wirs sehen, herkommt, in die irdischen Körper derer Pflanzen und Thier-Gewächse durch die Luft und das Feuchte, wie auch durch das Verhältnis der Wirkung der Sonne und der Natur einer Pflanze oder eines Thieres dazu, allerhand Einflüsse habe, wodurch ihre Erzeugung, Vermehrung, Wachstum, Fruchtbarkeit und Veränderung befördert und verhindert werden kan. Man kan aber wegen vieler Lücken in unserer Erkenntnis derer dabey mitwirkenden Dinge, wie auch ihres Zusammenhanges und Verhältnisses gegen einander, keine gewisse Regeln geben, sondern beihülft sich in der Wirtschaft nur mit einigen besondern Anmerkungen der Alten, die sie von dem, was sich in denen verschiedenen Gewächsen bey dem verschiedenen Wechsel des Monden-Lichts, gemeiniglich und sehr oft, wenigstens an ihrem Orte zugetragen hat, gemacher haben. Und auf dieses gründet sich alles dasjenige, was wir nunmehr von der gemeinen Sage in Ansehung des Mondes und seiner Einflüsse anführen wollen, um diesen grossen Fleck in der Wirtschafts-Lehre, sonderlich aber den Wirtschafts-Calender nicht leer zu lassen, und viele Liebhaber dieser Dinge, darunter aber viel falsches und ausschweifendes ist, nicht vor dem Kopff zu fassen. Denn so wird dem Mond die Herrschaft über das Gedenken der Thiere, und Fruchtbarkeit der Gewächse zueignet, und daher so wohl bey der Viehzucht, als dem Feld- und Garten-Bau der Wechsel des Mondes fleißig beobachtet. Alles Vieh, so im Abnehmen des Monden jung wird oder fällt, wird nicht gut zur Zucht gehalten, weil es immerzu abnehmen und geringe bleiben soll. Die jungen Küllen, Sog-Kälber, Ferkel, Lämmer und Ziegen soll man im vollen Monde absetzen, und von der Milch entwöhnen. Das Beschneiden des jungen Viehes soll im neuen Mond geschehen. Im Feld- und

Garten-Bau soll alles dasjenige, so unter sich in die Erde wächst, und in die Wurzel treibet, im abnehmenden, oder aufs längste im neuen Monden gesäet oder geseset werden; die Zwiebeln wollen nur allein im abnehmenden Mond gesäet seyn. Was aber über sich treibet, oder aus dem Erdreich heraus in das Kraut wachsen soll, muß im wachsenden oder um den Vollmond gesäet oder gepflanzt werden, weil es alsdenn viel besser aufschiesset, und zunimmet als sonst, da es um den Mond eine andere Beschaffenheit hat. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, denn ihnen der wachsende und Vollmond viel besser bekömmt, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und Frucht vollkommen haben will. Da hingegen allen andern Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schießen sollen, solche Beschaffenheit des Mondes sehr zuwider ist, massen ihnen vielmehr der neue oder abnehmende Mond beliebt, weil sie in solcher Zeit viel weniger in den Saamen schießen, als sonst. Bey dem Blumwerck soll alle Arbeit an Säen, Pflanzen, Besesen, Abnehmen des Saamens und so fort zu keiner andern Zeit als ein paar Tage nach dem neuen Lichte, und so weiter im zunehmenden Mond verrichtet werden. Was aber gefüllte Blumen hat, oder haben soll, damit handelt man zweyen Tage vor oder im neuen Mond, wie solche Kraft des Mondes in den vollen Ringel-Blumen, Nagelein und dergleichen sich sonderlich sären läßt. Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken und dergleichen Hülsen-Früchte sollen im letzten Viertel gesäet werden, denn so sie im zunehmenden Monden gesäet werden, sollen sie lange blühen, und hernach wenig Frucht bekommen. Etliche geben auch beym Dingen und Säen der Getraide-Felder auf den Monden-Lauf Achtung und führen ihren Mist in abnehmenden Monden auf das Feld, weil so dann nicht so viel Unkraut darauf wachsen soll, besäen auch die nasen und niedrigen Felder im abnehmenden, die hohen und trockenen Felder aber im zunehmenden Monden; so halten auch einige davor, wenn der Mond neu ist, soll man alles Getraide Vormittage, und wenn der Mond alt ist, dasselbe Nachmittags säen. Allein, wo ein Hauswirt viel Feld und oftmals so grosse Säewercke hat, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, da kan man alsdenn den Monden und die Zeit so genau nicht beobachten, sondern man muß sich nur nach dem schönen Wetter richten, und also alle Tage, nachdem man darzu kommen kan, den Samen in Gottes Nahmen einstreuen lassen. Das Tangel-Holz, so zum Brennen gebraucht wird, soll man im neuen, das Laub-Holz aber im abnehmenden Monden, das zum Brennen bestimmte Reis- oder Buch-Holz hingegen im neuen und wachsenden Monden abhauen. Das Bau-Holz soll im letzten Viertel gefällt werden, inmassen es deroestalt sehr beständig und dauerhaft zu allen Gebäuden; da im Gegentheil das bey wachsenden Monden, oder im vollen Mond gefällte, weil es



am solche Zeit voller Saft und Feuchtigkeit ist, gar leicht wurmfichig, und also zum Bauen un-dientlich wird. Wenn die Weinlese im Abneh-men des Monden, da er zugleich unter dem Erd-reich ist, vorgenommen wird, soll der Wein de-ßto besser und dauerhafter werden etc. Viele wollen zwar dergleichen Regel als albern oder abergläubisch verlachen und verwerfen, andere aber lassen sich hierinnen die Erfahrung zur Meisterin dienen. Von des Mondes Gestalt pfleget man die bevorstehende Witterung fol-gender Gestalt abzunehmen. Wenn der Mond mit einem rothen Schein umgeben erscheint, so bedeutet er Wind und Ungewitter. So wird auch noch zu unsern Zeiten, wie vor Alters, vor glaubwürdig gehalten, daß, wie es am vierten Tage des Neu-Monden entweder frühe, Mit-tags oder Abends wittere, also werde sich die Zeit seiner folgenden Abwechslungen erzeigen. Wenn der Mond drey Tage vor oder auch nach dem neuen oder vollen Licht, ingleichen dem er-ften oder letzten Viertel hell und klar auf-gehet und scheint, und von nichts umgeben wird, so wird dasselbe Viertel ebenfalls hell und klar sehn: Wenn aber sein Glanz etwas röth-licht und zitternd angesehen wird, so bringet er Winde; scheint er aber etwas dicke, blaß, dun-kel oder schwärzlich, so bringet er Regen. Also giebt man auch Achtung auf den dritten oder vierten Tag der Mond-Brüche: Denn so er in dieser Zeit blank und klar, ohne allen aufsteigen-den Dunst und Wolcken erscheint, so ist schon und klar Wetter zu vermuthen. Wo er aber alsdenn bleich, braun, blaulicht oder dunkel erscheint, und die beyden Spitzen gleichsam verschwindend gesehen werden, so sammlet die Luft Feuchtigkeit zum Regen, oder es ist ein kaltes Winter-Wetter vorhanden. Also wenn das niedrige Horn dunkler ist als das hohe, so pfleget es im nächsten Viertel zu regnen. Wenn der Mond recht weißlicht in der Mitten, auch schon Silber-Farbe mit gar spitzigen Hörnern erscheint, so giebt er Anzeiagen zum klaren Wet-ter. So aber die Hörner dicke, finster und groß-fer sind, so bedeuten sie Regen. Da um den Mond in einer schonen lichten Wolcken ein ein-facher Ring siehet, der bald allgemäch auf allen Seiten zugleich verschwindet, und nicht zer-bricht, so zeiaet es an, daß derselbige Tag ohne Sturm und Ungewitter hingehen werde. So der Mond finster und Aschen-farbig ist, so ist Wind-Bransen und Regen zu vermuthen. So man nach denen Vierteln siehet, daß des halben Mondes lichter Kreis gegen den vollen Mond bleich und schwärzlich wird, so ist starker Regen zu besorgen. Wenn der Mond, so er drey Tage alt ist, die eine Spitze mehr, als die andere, gleichsam von blauer Farbe scheinend zeigt, so ist die erste nachfolgende Woche, und bisweilen den größten Theil des Monats Regen zu be-währen. So der neue Mond auf seine ge-wöhnliche Zeit, und in seiner rechten Maasse nicht zu Gesichte kommt, so mag man den Mo-nat durch trübe Luft und Regen erwarten. Da ein Ring von mancherley Farben, wenig durch-sichtig, und fast als ein Regen-Bogen um den

Mond siehet, so pfleget sich die Luft in einen hefftigen Regen und Wind zu verändern. Wenn der dunkle oder finstere Theil des Mondes (nemlich in den Monden-Brüchen) mit rother, grünlichter und finster bleicher Farbe bezeichnet ist, so deutet er auf Regen und Sturm. Viele Circel nach einander um den Mond, und die sich alle in schwarze braune Wolcken verändern, verkündigen gleichergestalt einen baldig- und überflüssigen Regen. Also auch ein ewiger run-der Circel oder Kreis um den Mond mit blau-licht und finster-blauer Farbe bedeutet Regen. Viele falsche Neben-Monden neben dem rech-ten Mond, sonderlich gegen Süden oder Mit-tag-wärts bedeuten große überflüssige Regen und Rässe. So der Mond roth oder gelb ist, und viele zerbrochene Zickel um sich hat, so will er wiederum einen geschwinden Sturm und Ungewitter, nachdem es die Jahrs-Zeit mit-bringet, anzeigen. So des Mondes Spitzen mit Finsterniß überzogen sind, oder auch der ganze Mond braun und röthlicht ist, daß man die Spitzen nicht unterscheiden kan, so deutet er auf Regen. Wenn des Mondes Horn gegen Mitternacht spizig ist, so wird sich von daunen ein Wind erregen. Wenn der Mond im letz-ten Viertel von einem rothen Circel umgeben ist, so bedeutet es Wind und Plas-Regen. Wenn der Mond einen Circel um sich hat, den der gemeine Mann einen Hof nennet, so bedeu-tet es Veränderung des Gewitters: Wird er des Abends gesehen, so bedeutet er klares, tro-ckenes, früh morgens aber neblisches Wetter. Ist er etwan gegen die Helffte voll, so sollet stür-misch unfreundlich Wetter, allermeist wenn dergleichen Circel oder Kreise mehr als einer gesehen werden. Wenn der Vollmond mit Dämpfen umgeben, und einen oder mehr schwarze und dicke Circel herum hat, oder so er bleich siehet, und einen Gegenschein zeiget, so wird Regen vermuthet. An welchem Ort der um den Mond stehende Hof sich verliert, und zergethet, von demselbigen Ort her hat man Wind zu gewarten: Wo der Vollmond klar scheint, so giebt er Hoffnung zum klaren Wet-ter. So der Vollmond einen Gegenschein zeiget, so bedeutet es Regen. Was nun überhaupt die Witterung desjenigen Jahres anlanget, dar-innen er regieret, so ist dieses gemeinlich mehr feuchte denn kalt und trucken. Der ganze Mers ist kalt, der April hat Regen, der May ist am Anfang schön, doch zulest regnet, worauf gar Kälte folget, der Junius ist fein mit Regen vermischt; der Sommer ist abwechselnd warm doch oftters kalt; der December bringet bald Schnee, dem gleich große Güsse folgen, das letzte Drittheil dieses Monats ist ziemlich kalt und darben trübe, welches bis in das Drittheil des Januarii anhalt, dessen Mittel bald linde, bald wieder kalt, worauf zulest große Wasser-Güsse und denn Schnee folget; der Mers ist anfangs rauh und kalt, daß also Herbst und Winter an-fangs feuchte, mittelmäßig kalt, nachdem aber gank kalt und denn feuchte sind.

Mond-Kraut, Mond-Kraute, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf den grasichren Gebir-

Gebirgen an Sonnen-reichen Orten wächst, hat eine kleine weiße mit vielen Zapfen behängte Burrekel, aus welcher nur ein einziges rundes Stengellein, kaum einer halben Spanner, oder queren Hand hoch in die Höhe steigt, daran auch nur einiges in sieben oder acht Kerben zerspaltenes Kraut gefunden wird. Am obern Theils des Stengels gewinnt es einen rothlicht- und rundlichten Saamen, gleich dem Trauben-Kraut. Dieses Krautlein wird allein im Mayo und Junio gefunden, hernach verschwindet es, daß man nicht weiß, wo es hingekommen. Man bedienet sich dessen in den Wund-Träncken; in rothen Wein gesotten und getrunken, curet es die rothe Ruhr. Außerlich heilet es alle frische Wunden und offene Schäden, wenn es entweder frisch zerstoßen übergelegt, oder gepulvert darein gestreuet wird. Die Bauer-Weiber pflegen es zu ihren Milch-Gefäßen zu setzen, weil es der Zauberey und Beherung der Milch wehren soll.

Mond-Milch, ist eine zarte, Schnee-weiße luftige Erde, wie Stein-Marc, und ihrer Tugend nach denen Ferris sigillaris gleich. Einige nennen sie auch Stein-Marc, andere aber, weil sie dem Lerchen-Schwamme nicht ungleich, Agaricum mineralem. Dient sonders wider den Sod, und verdrert den Magen nicht so leicht wie die Kreide.

Mondsüchtig, oder auch Nachgänger, werden diejenigen Leute genennet, welche in Gewohnheit haben, des Nachts aus dem Bette zu steigen, und im Schlafe ihre gewöhnliche Arbeit zu verrichten, geschäftig seyn, dabey aber an die gefährlichsten Derter, jedoch mit grosser Behutsamkeit, steigen, auch nicht leichter in Lebens-Gefahr gerathen, als wenn man ihnen zu der Zeit, da sie an gefährlichen Orten sich befinden, zuruffen, und sie aus dem Schlaf erwecken wolle. Die Ursache dessen lieget theils an den dicken und scharffen Lebens-Säften, theils an der Gewohnheit, wenn sie ihre Geister in steter Unruhe halten, und sie nicht von der wahren Vernunft bezähmet werden, worzu noch die starke Impression kommt, die dergleichen Leute sich von ihren täglichen Geschäften machen. Dem einen Theil wird abgeholfen durch das Geblütflüchtig machende und verdünnende Medicin, wegen des andern hingegen hilft, so man solche Leute wohl in Acht hat, und sie darüber zum öfttern strasset, so sind sie schon anders zu gewöhnen.

Mond-Viole, siehe Viole.

Moos, Mos, item Mies, ist ein kleines Kraut, welches an den Stämmen der Bäume, alten Blöcken, Steinen, und auf der Erden wächst. Es sind dessen mehrerley Arten: Der Baum-Moos ist weiß und kraus, hat eine trocknende und zusammenziehende Eigenschaft, stillt die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, das Nasen-Bluten und Erbrechen, unter die Wund-Wasser genommen, befestiget er die wackelnde Zähne,

in Laugen gesotten, macht er ein schönes Haar, wird auch unter den Haar-Puder genommen. Dieser Moos ist denen Bäumen, sonderlich denen Frucht-tragenden, höchst schädlich, und wo er sich häufig findet, eine Anzeige eines feuchten, sauren Bodens. Derhalben in einem Baum-Garten, wenn das fleißige Düngen und Behacken nicht genug thut, das Kraut mit einem eigenen Moos-Krager, der wie eine hohle Schaufel gestaltet, muß vorgekommen werden, doch nicht im Herbst, damit der Baum seiner Winter-Decke nicht beraubt werde, auch nicht bey trockener Zeit, weil er alsdenn sehr fest hält, sondern gegen den Frühling und nach einem Regen. Der Lungen-Moos wächst gerne an wilden Bäumen, besonders an Eichen und in steinigen Gründen; ist ein besonderes Mittel wider die Lungensucht und andere Brust-Krankheiten, stillt auch die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und ist daneben ein gut Wund-Kraut. Die Hirten pflegen es mit Sals zu vermischen, und es dem Rindvieh wider das Reichen zu geben. Der Erd-oder Kelch-Moos und der Corallen-Moos, heisset bey dem Land-Volk Fieber-oder Fieber-Kraut, weil sie ihn mit Bier kochen und wider das Fieber gebrauchen. Der Faren-Moos und Zahn-Moos haben ihre Namen von der Gleichheit. Der Cypressen-Moos hat bisweilen einen lieblichen Rosch-Geruch. Der aufrechte Moos mit Zweigen wächst an der Erden, und der lange Baum-Moos wird mehrentheils an den Fichten gefunden. In den Wasser-Röhren wird ein Moos gefunden mit einer Wurzel, woraus lange und dünne Zäferlein schießen, die wie ein Haar-Zopf anzusehen, daher er auch der Hollen-Zopf genennet wird. Der in den Wäldern und auf den Wiesen dick aufsteigende Moos hindert hier den Wachstum des Grases, und dort des Wiedewachses. Doch ist es auch nicht wohl gethan, in den Wäldern das Moos bis auf den Grund wegzunehmen, weil dadurch denen Bäumen viele Düngung und Feuchtigkeit entzogen wird, dahero man das Moos-Rechen nur in so weit zu versatten pfleget, daß nur das oberste mit einem weiten Rechen abgekämmet werde. Der Moos, so in Gärten wächst, wird mit gelöschter Asche, das ist, über welche eine Lauge gemacht ist, vertrieben.

Moos-Beere, siehe Myrten-Baum.

Moos-Blume, siehe Schmalz-Blume.

Moose, ist ein Americanisches Thier von übermäßiger Größe, fast wie ein Hirsch gestaltet. Die geräuchernten Moose-Zungen gehören mit unter die Americanischen Delicatesen.

Moos-Emmerling oder Rohr-Sperling, ist ein kleiner Vogel, welcher sich den ganzen Sommer über in dem Moos, wo Rohr und Schilff wächst, und sumpsige Wiesen sind, aufhält, und denen Leuten wenig zu Gemüthe

Fommet, auffer, wenn er im Herbst zwar nur einzeln auf die Finken = Herde einfällt; wie er denn, wenn man einen seines gleichen hat, auf das Locken viel begieriger folget, als ein anderer Emmerling, dem er am Schreyen nicht sehr ungleich, am Schnabel und Geberden sehr ähnlich, an der Farbe aber weit von ihm unterschieden ist: Denn er ist oben am Rücken und Kopff ganz bräunlicht, fast wie ein Häuffling, jedoch etwas mehr als dieser mit schwärzlichen Federn besprenget. Am untern Leibe ist er weiß = graulich, hat aber an der Kehle und halben Theil der Brust einen grossen schwarzen Flecken, eben wie die Männlein der Haus = Sperlinge. Wenn er auf einem Baum sisset und singet, schwinget er den Schwanz wie ein gelber Emmerling, und geberdet sich auch diesen gleich, wenn er aber auf der Erden ist, scheint er mehr zu gehen und zu laufen als zu hüpfen. Das Weiblein des Moos-Emmerlings ist weder am Rücken so braun als das Männlein, hat auch an der Brust nicht so viel schwarzes als dasselbe. Dieser Vogel hat nach seiner Grösse eine ungemein starke Stimme, and reget sich damit bis in die Nacht. Er hecket Sommers = Zeit in dem Möhrig, bringet vier bis fünf Junge aus, ziehet aber Herbst-Zeit unvermerkt hinweg. Seine Nahrung ist Haun und allerley Körner, denn er ist sehr dauerhaft, und wird überaus zahm, wenn man ihn in einer Stube fliegen lässet.

Moos-Kuh, siehe Rohr-Dommel.

Moos-Rechen, ist an verschiedenen Orten eine ganz gewöhnliche Sache, und in Fürstlichen Gehölzen denen Forst-Bedienten als ein Accidens jedesmahl gegönnet worden, gestalt der Haus = Wirt sich hierbey wegen der Streu vors Vieh, und folglich auch durch die Düngung seines Acker-Baues Nutzen suchet; wiewohl, was das letztere betrifft, es von schlechtem Nachhalt ist, und dergleichen Moos = Düngung über eine Saat nicht leicht gemercket wird. Es muß aber bey diesem Moos = Rechen eine sonderbare Behutsamkeit gebraucht werden: Denn in demjenigen jungen Gehölze, welches sich albereit geschneidelt, und in demselben die vorigen alten Stöcke nunmehr wieder nieder gefallet, und zur Erden worden sind, wird man dergleichen Moos am allerbesten und dicksten finden, am allerwenigsten aber ist solches daselbst ohne Schaden zu rechen; denn es ist bekannt, daß die Wurzeln des Holzes mit selbigen überlaufen sind, die ihm sowohl Schatten als auch Feuchtigkeit geben und erhalten, welches beydes dergleichen jungwüchige Stämme, um ihrer noch nicht tief genua in die Erde geschlagenen kleinen Faser = Wurzelein willen, noch sehr nöthig haben. Wenn nun diese Decke von selbigen abgezogen wird, so wird nicht allein hernachmahls die entblößete und noch junge Wurzel von der Luft und Sonne ausgetrock-

net, und dadurch der dem Stamme zu seinem Wachsthum benöthigte Saft vermindert, sondern es nimmt auch der Moos selbst, wenn er mit der Zeit wieder wächst, (wie denn solches in weniger Zeit geschieht), dem Baume die Nahrung, und kan dahero in dergleichen jungem Holze dieses Moos-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte überständige und zu Holzigen zeitige Gehölze anlangt, so ist es endlich zuzulassen, doch ist am aller sichersten und besten gethan, wenn es in beyderley Wuchs, und also durchgehends nachbleibet, es sey denn an solchen Orten und Flecken, welche vor denen Gehauen und Schlägen sind, und ein bis zwey Jahr darauf auf selbigen die Hiebe nachgeföhret werden, daselbst ist es ohnedenklich zu sammeln und zu nutzen.

Moos-Reiser, siehe Rohr-Dommel.

Moos-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Moos-Schwamm, ist eine Art ganz weisser Erd-Schwämme, die unter dem Moos, daher sie auch ihre Benennung haben, nur des Frühlings in dem May zu finden. Ihre Vorbereitung in der Küche ist wie der Pilze, die Zurichtung aber ist unterschiedlich: Die grösten von ihnen lassen sich, wenn sie vorher in einer Klare umgekehret worden, gar schön aus Schmalz baden; Man machet sie auch mit einer kurzen Brüh von Wein, Weinbeer = Saft, Wein = Ewig, Zwiebeln, Orange, Citronen, guten Kräutern oder Lorbeer-Blättern, Sals und Gewürz; einige nehmen alsdenn sie heraus, und thun sie nur mit sehr weniger Brüh in süßen Rahm; andere fricassiren selbige, nachdem sie aus Wein gewaschen, mit gelind geschmolzenen Speck, und würzen sie mit verschiedenen Kräutern, Orange-Saft und Schmalz.

Morast, heisset ein niedriges, mit faulen und stillstehendem Wasser bedecktes oder untermengtes Land, welches, weil das Wasser keinen Fall zum Abflauffen hat, zum Anbau allerdings untauglich ist. Dergleichen Moräste auszutrocknen, und das Wasser daraus abzuführen, ist zwar eine kostbare und mühsame, doch überaus nützliche Arbeit, die alle darauf gewandte Mühe und Unkosten reichlich wieder ersattet. Vor allen hat man darauf zu sehen, wo das Wasser, welches an solchen Orten stehen bleibet, herröhret. Kommt es von anstretenden Flüssen oder Bächen her, so kan durch Aufschürma starker Dämme dessen eindringenden Fluthen gewehret werden; sind aber Quellen, oder das von der Höhe abfließende und an niedrigen Orten stehen bleibende Regen-Wasser Ursach daran, so muß dergleichen Wäsen durch Leiche, darinn sich die wilden Wasser sammeln können, ingleichen durch Canäle und Gräben, das Wasser abzuführen, geholfen, mit dem daraus gewonnenen Erdreich aber die niedrigsten Orte erhöht werden. Wo nun die Gegend solcher Moräste sehr groß, und also viel Wasser sich sammlet, da kan man nicht nur die Anlage auf

Leiche

Teiche und Fischereyen, sondern auch auf Mühlen-Werke und so fort sehr nützlich machen, selbigergestalt aber ganze arische Länder und Vorberge anlegen. Und ist bey dergleichen Arbeit insonderheit die Wasser-Baage wohl zu gebrauchen, damit die Canäle und Gräben recht bequem angelegt werden, und allenthalben gemüßamen Risch oder Fall bekommen, auch das Wasser freyen Abzug gewinnen moge. Was man aber davon zum natürlichen Abflus nicht bringen kan, muß durch besonders hierzu verfertigte Wasser-Maschinen ausgepumpt, und sodem dergleichen lediae Tiefen wieder mit Erdrich angefüllt und gebührend erhöht werden.

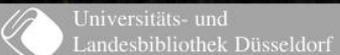
Morcheln, Morchen, siehe Morgeln.
Morellen, siehe Apricosen.
Morellen = Baum, siehe Apricosen-Baum.

Morene, Muräne, wird für eine Art edler Weißfische gehalten, und insonderheit in der Mark Brandenburg, wie auch in Pommern in unterschiedenen Seen in grosser Menge gefunden. Seinen Nahmen soll er von einem fünf bis sechs Meilen von Berlin gelegenen Städtlein, Morin genannt, bekommen haben, weil sie in dem dabey gelegenen grossen See häufig anutreffen, und etwa von dort aus am ersten bekannt worden sind: Denn derjenige Fisch, den die alten Römer Murzenam genennet, ist ein Meer-Fisch, und ihrer Beschreibung nach, kein anderer gewesen, als den wir heute zu Tage eine Lamprete nennen. Unsere Morene ist ein weislichter Fisch, mit ganz Silber-farbenen Schuppen, einem länglichten Kopf und grossen Augen, und aber nicht leicht über acht bis zehn Zoll lang. Dieser Fisch laichet um Martini, und wird um solche Zeit des Nachts mit einem Netze, so die daigenen Fischer eine Klippe heissen, auch hernach zur Winters-Zeit unter dem Eise bey Tage mit einem grossen Garn oder Eis-Netze aefangen. Er bald er auferhalb des Wassers Luft schöpffet, stehet er ab, also, daß selbiger in andere entfernte Gewässer nicht lebendig fortgebracht und versetzt werden kan. Sein Fleisch ist zart und wohl-schmeckend, fast wie die Korollen. Man pflegt sie entweder bloß aus Salz-Wasser zu siedden, wenn sie erkaltet, mit Wein-Esig zu begiessen, und mit grüner Petersilie zu bestreuen, oder auch mit einer Zwiebel-Brühe zuzurichten; man kan sie auch einsalzen und räuchern, doch dörffen sie über ihre gebührende Zeit nicht hängen, weil sie sonst, wegen der Fettigkeit ihres zarten Fleisches bald übel schmeckend werden. Eine andere und grossere Art Morenen findet man nur in einem einzigen grossen See in Pommern, die Maduze oder Maduwe genant, ohnweit dem Pommerschen Städtlein Werben, im Amte Colbat. Sie sind so groß wie ein Lachs, und, weil sie diesem Fisch auch an Gestalt ziemlich gleich kommen, nur daß sie weisser und nicht bunt-fleckigt sind, auch mehr

und grössere Schuppen, als der Lachs haben, pflegen sie von einigen, zum Unterschied der vorher beschriebenen, Lachs-Morenen genennet zu werden. Diese fänget man des Jahrs zweymahl, nemlich im Februario unterm Eise, und im Novembere bey offenem Wasser. Frisch schmecken sie fast wie die Korollen, gedörret aber wie ein Lachs. Man kan sie in Stücken zerschneiden auf einem Rost braten, oder mit Steck-Rüben, wie die trockenen Hechte zurichten. Noch zwey kleinere Arten, deren die grössen so lang als die Lachs-Föhren, fast wie ein grosser Häring gestalter, und mit Silber-weißen schimmernden Schuppen besetzt, die andern aber um ein wenig grösser, als die gemeinen Häringe sind, welche letztern insonderheit in einem See, die Pöls genant, so im Arnswaldischen Kreise an der Pommerschen Grenze lieget, gefangen werden. Von diesen benden sowohl als der ersten kleinen Sorte ist zu merken, daß sie außer dem Rückgrad und Gerippe keine Gräten haben, so, daß man das Fleisch nur abstreiffen und sicher essen kan, denn wenn dasselbe abgerissen, bleiben alle Gräten und Rippen am Rückgrad feste sitzen. Je kleiner sie sind, je wohl-schmeckender und niedlicher sollen sie zu essen seyn.

Moretus, ist ein für die schwangern Frauen zur Stärkung und Präservatio aus Gewürzen gemachter, und in den Apotheken besündlicher Trank. Man hat für Reiche und Arme solche Träncke.

Morgeln, Morchen, Maurvachen, also werden oft insgemein alle gedörrete und an der Luft wohl getrocknete Erd-Schwämme genennet, welche zum Essen dienlich, sind bald würzig bald rund, und haben verschiedene Farbe nach den Arten der Schwämme, davon dieses Wort nachzuschlagen; insbesondere aber bedeuten diese eigentlich eine Art Schwämme, die ganz gemein auf fetten Wiesen, Aeckern, auf denen Rainen, wie auch unter denen Steinen wachsen; sie sind grauer Farbe, und zweyerley Gattung, eines Theils würzig-rund, und heißen daher auch Spiz-Morgeln, andern Theils rund und voller locheriger Rerren, bald wie Wiesen-Häuslein, so man Ohren- oder Stock-Morgeln nennet. Sie werden zu keiner Zeit des Jahrs, außer im May, und bey uns zuweilen annoch im Herbst gefunden, und müssen alle frisch, das ist, weil sie noch grün, wohl gereinlaet werden, indem sich gerne mancherley giftig Ungeziefer darinnen aufhält. Galenus zehlet sie unter die ungeschmacke Speisen, die dem Leibe eine kalte phlegmatische und böse Nahrung geben, wie sie denn bey schwacher Daurung entweder ein Ersticken oder ein Erbrechen mit Durchlauff verursachen, ja bey den meisten fast ganz unverdauet wieder weggeben. Allein dieses ist nur dem unmäßigen Gebrauch, der übel und nicht genug gewürzten Zurichtung,



und endlich dem schwachen Magen selbst zuzuschreiben. Zu geschweigen, daß einige von unsern Landes-Morgeln, sonderlich die Epix-Morgeln, einen etwas würkhaften Geschmack bey sich führen, so daß das Pulver von den gestoffenen durren Morgeln Winters-Zeit in denen Fleisch-Suppen nützlich gebraucht wird, und lassen sich auch ganz, wenn sie vorher wohl gekocht, an verschiedene Essen, als bey dem Allerley oder Petataen, an Hünern, Tauben, Kalb- und Lamm-Fleisch, an Hechten u. s. f. gar wohl schmeckend genießen. Man kochet sie frisch ebenfalls wie gedöret, mit Butter und Gewürz, bratet sie auch am Spieß, wenn sie vorher wohl abgewürget: sollen sie nun frisch zugerichtet werden, schneidet man ihnen erstlich unten die Stiele ab, wäschet sie etliche mahl rein aus, damit kein Sand darinnen bleibet, thut hernach in eine Casserole oder Ziegel Butter nebst denen Morgeln, die man entweder ganz lassen, oder entzwey schneiden mag, schüttet alsdenn Ingber oder Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Fleisch-Brühe und geriebene Semmel daran, und läset sie kochen, bis sie weich werden, so far man sie anrichten und hingeben. Will man sie mit Rahm zurichten, so schneidet man solche mit einem Schneide-Messer ganz klein, schüttet sie in einen Ziegel, gieffet ein Seidlein oder Rößel-Rahm darauf, setet es aufs Kohl-Feuer, würzet es mit Muscaten-Blüthen und Ingber oder Pfeffer ab; hierauf schläget man ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, läset den Rahm, wenn er kochet, daran lauffen, rühret aber fleißig, damit es nicht zusammen läuft; inzwischen leget man ein Stücke Butter an die Morgeln, damit sie sich ein wenig durchziehen, gieffet hernach den abgerührten Rahm wieder an dieselben, daß die Brühe ein wenig dieke wird, und richtet sie an. Gesüllte Morgeln machet man also: Man nimmet dazu grosse Morgeln, wäschet und brühet sie etliche mahl in heissem Wasser, und siedet sie im Salz-Wasser ab, hacket denn einen Theil davon ganz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gebacktes und in Butter geröstetes Peterfilien-Kraut, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, und schläget Eyer daran: ist es zu dick, kan man ein wenig Fleisch-Brühe dazu gieffen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morgeln samt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter rösten, sondern diese Fülle in die grossen Epix-Morgeln füllen, dieselben an ein Spießlein stecken, mit Butter betrieffen, auf einen Rost legen, und also abbraten, denn entweder trocken auftragen, oder eine Butter-Brühe auf folgende Art darüber machen: Man thut nemlich die gebratenen Morgeln in einen Ziegel oder Casserole, gieffet eine gute Fleisch-Brühe daran, würzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, wirffet ein wenig Butter dargu, läset es also eine Weile mit einander kochen, und thut zuletzt noch ein gut

Theil Butter daran, damit die Brühe etwas dicklich werde. Man kan auch Stoc-Morgeln hacken, oder Peterfilien klein schneiden, und von solchen mit Eiern und geröstetem Semmel-Mehl eine Fülle machen. Die Morgeln lassen sich auch zu Votagen, an Dünner, Tauben, Kalb-Fleisch, Hechte, Lamm-Fleisch u. d. g. trefflich gebrauchen. Die Epix-Morgeln werden von Kalbs-Lungen folgender Gestalt nachgemacht: Setet ein paar Kälber-Lungen mit Wasser in einem Topf zum Feuer, und laffet sie recht weich kochen. Hernach nehmet sie wieder heraus, und schneidet, wenn sie abgekühlet, das Fleischigste davon, wie auch ein Pfund Nieren-Talg ganz klein, und menget es unter einander. Ferner setet in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, schüttet dar ein das Gebackte, ingleichen Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Cardamomen, auch röset es ein wenig, thut alsdenn ein paar Hände voll geriebene Semmeln dargu, schläget vier bis fünf Eyer daran, werffet gebackte grüne Peterfilie darauf, salzet es ein wenig, rühret es ab, und setet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach diesem machet aus einer Hand voll Mehl, einem Ey, und aus einer weissen Nuß groß Butter, einen festen Teig, treibet ihn auf, daß er ganz dünne wird, schneidet daraus kleine Plätzlein, einen oder Daumen breit und einen Finger lang, schläget auch auf einen Teller ein Ey, und streichet solches darauf mit einem Pinsel. Hierauf nehmet ein rundes Holz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet dasselbe mit einem Stücklein von dem geschittenen Teig, damit es die Form eines Morgel-Stiels bekomme, den überzogenen Teig aber bestreichet mit dem Ey. Hernach nehmet von der gebackten und abgerührten Kalbs-Lunge so viel, als groß ihr die Morgeln haben wollet, und kleibet es um den Teig herum, doch so, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gebe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet sie vom Holz ab, und leget sie auf eine Schüssel, bis ihr deren genug habt. Endlich machet Schmalz heiß, streuet Mehl über die gemachten Morgeln, und backet sie aus dem Schmalz, so werden sie natürlich als wie Epix-Morgeln aussehen. Diese Morgeln können ihr entweder warm, gebackten, oder in einer selbst beliebigen Brühe auftragen lassen. Auch giebt es noch eine Art Morgeln, die zum Unterscheid der Eingangs beschriebenen Erd-Morgeln genennet, und eben wie die gemeinen vor- und zubereitet werden. Es sind aber diese runde Wurckeln, so man im Frühling aus der Erde aräbet, und gelb aussehen. *Valerius Cordus* schreibt von ihnen, daß sie in Italien häufig zu finden würden im May, wenn es donnert, ausgegraben, wären allenhalben ohne Rinde und ohne Mark: werden oft in der Größe eines Dritten-Appfels gefunden, die Italiäner nennen sie *Tartofflo*.

Morgen,

Morgen, ist ein Acker- oder Feld = Maas, so aber nicht an allen Orten gleich. Mehrtheils wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte = Ruthen gerechnet; in den Churfürstlich = Sächsischen Landen aber hält ein Morgen nur hundert und funffzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwanzig dergleichen Ruthen.

Morgen, Ort, heisset auch dasjenige von denen vier Haupt = Gegenden der Welt, wo die Sonne aufgehet, und welche, wenn wir das Gesicht nach Norden oder Mitternacht zukehren, uns iust zur rechten Hand liegt.

Morgen-Gabe, heisset eigentlich dasjenige Geschenk, so ein neuer Ehemann nach alten deutschen Sitten seiner Frau am andern Hochzeit = Tage früh, theils vor den ersten Beyschlaf, theils zum Reichen des beschnittenen Ehe = Bettes, und dessen Besitznehmung und der angetretenen ehelichen Gemeinschaft gab, und worüber die Frau das volle Eigenthum erlangete. Ob es aber seinen Ursprung von derer Griechen ihrem Aeang = Gelde habe, ist unaußgemacht. Hiernechst ist davon unterschieden dasjenige, was man sonderlich in Sachsen auch Morgen-Gabe, wiewohl ganz uneigentlich nennet, und darinne bestehet, was eine adeliche Wittve aus ihres verstorbenen Ehe = Herrn Gütern nach Sächsischen Rechten an Feldgängigen weiblichen Vieh, als Kühe, Kälber, Ziegen, Schweine, alle unbeseite Stutten und Mutter = Pferde, so auf die Weide gehen, und noch nicht eingespannet worden; alle Säune und Zimmern, so bey des Mannes Lebzeiten angefangen, aber nicht gerichtet und eingedeckert worden; ingleichen alle Füllen, und anderes junges Vieh, so vor dem dreyßigsten Tage nach des Mannes Tode gefallen, es mag weiblicher oder männlicher Art seyn; it. alles Eingeschneidel an vorhandenen Victualien, oder das Mus = Theil, Hufen Land &c. Und dieses alles gehöret einer adelichen Wittve, sie sey adelichen oder bürgerlichen Herkommens, wenn nur der verstorbene Ehemann adelichen Geschlechtes gewesen. Außer diesen verstehen einige auch dasjenige darunter, was bey einer ungleichen Ehe und im matrimonio ad Morganaticum sc. pactum, dem Ehe = Weibe und Kindern außgesetzt wird, weil sie beydersseits nicht die Rechte gleicher Ehen nach denen alten deutschen Rechten genossen. Es heist aber dieses eigentlich Morgen = Gnad, weil es gleichsam aus Gnaden und gutem Willen, und nicht nach denen ehelichen Rechten bey solchen Mis = Heyrathen gegeben wurde. Die Verwirrung dieser Sachen und der uneigentliche Gebrauch dieses Wortes hat ohne Zweifel seinen Ursprung in der Unwissenheit und Vernachlässigung der alten deutschen Rechte, darein die Rechtslehrer aus Liebe und Ansehen des Römischen Justinianischen Rechts ehemals etliche Secula hindurch verfallen waren.

Morgen = Röthe, wenn die Sonne bey

ihrem Aufgang ihre Strahlen in die über ihr stehende Wolcken wirfft, so verursachet solches die sogenannte Morgen = Röthe. Solche Röthe ist manchmal heller, manchmal dunkler, währet zuweilen lang, zuweilen kurz, und bringet gemeinlich Regen oder Wind, sintemal die Wolcken gegen Morgen anzeigen, daß der Abend = Wind wehe, und also die Wolcken der Sonnen entgegen treibe.

Morgen = Stern, siehe Vocks = Bart.

Morgen = Wind, siehe Wind.

Morillen, siehe Apricosen.

Morillen = Baum, siehe Apricosen = Baum.

Morillon de la Croix; Morillon Bellone; Morillon de Gand oder Tournoisien rouge; Morillon d'Espagne; Morillon du Mont; Morillon d'Hiernie; Morillon de la Cour; sind alle zusammen Carmesin = rothe und weisse Nägelein, mit grossen bunten vertheilten Flecken, die sich wohl über ihre Blätter hinauf ziehen. Die Morillon Magnifique ist Blut = roth auf Milchweiß, aber nicht gar breit, auch nicht groß gesprengt, jedoch mit sehr runden und wohl vertheilten Flecken, und hat nicht übrig viel Blätter; die schönsten von diesen Blumen werden zu Nyffel und Amiens angetroffen.

Morsellen, ist ein Confect oder vielmehr gezuckerte trockene Arznei, die aus gepulverten Blumen, Gewürz, Conserven, Condituren und dergleichen zubereitet, und sind entweder Haupt- und Magen = stärkende Morsellen; oder purgirende und abführende Morsellen. Die Art sie zuzubereiten bestehet in folgenden Anmerkungen: Der Zucker wird so lange gekocht, bis daß, wenn man von ihm zur Probe ein wenig auf Zinn oder einen kalten Stein gießet, er bald hart wird. Wenn nun der Zucker gehörig präpariret, mischet man, nachdem er vom Feuer abgehoben und nicht mehr recht heiß, auch vorher noch einmal ungerührt worden, die Pulver nach und nach darunter, und nachdem es wohl unter einander gemengt, gießet man es, weil es noch süßig, auf eine kupferne oder steinerne Tafel, damit alles erkalte und hart werde, da man es denn in Lastein nach seinem Gefallen schneiden kan. Des Zuckers wird, nachdem die Sachen, so darunter zu mischen, stark oder unangenehm ou Geschmack, sechs oder acht mal so viel als diese austragen; zu den purgirenden Morsellen aber wird statt des Zuckers allein, Manna, jedoch nach Gutbefinden mit darzu genommen.

Mortadelle, ist eine Art fremder Würste, welche von Bologna aus Italien, oder aus der Französischen Landschaft Provence zu uns gebracht werden. Sie bestehen aus einem Theil Schweinen- und zwey Theilen Rindfleisch, sind mit Speck untermengt, mit Salt und Pfeffer behörig gewürcket und in die mittlere Ochsen = Därme gefüllt. Man macht

ſie von beliebiger Länge, und laßt ſie erſtlich an der Luft trocken, hernach aber noch neun Tage im Rauch hängen.

Moſſe, iſt ein Thier wie ein Ochſe, mit einem Kopf wie ein Bock, und einem breiten Horn, ſo es alle Jahr abwirft, verſehen in Neu-Engelland. Sein Fleiſch iſt eine gute Speiſe, und wird geräuchert, wiewohl es ſcheinet, daß es mit dem obgedachten Moſſe einerley ſey.

Moſt, heißet der aus der Frucht des Weinstockes, nemlich aus denen Trauben, frisch ausgepreſſte Saft, welcher, wenn er vergohren hat, ſeinen Namen ändert, und Wein genennet wird. Bey der Weinleſe werden die geſammelten Trauben aus denen hölzernen Butten, darinnen man ſie auf dem Rücken aus dem Weinberg trägt, in große Zuber, Wein-Butten, Küſſen oder Vortiche, welche etwas von der Erden erhoben ſtehen müſſen, geſchlittet, und durch ſtarcke Perſonen, welche man Treter oder Trott-Knechte nennet, mit Füſſen wohl zertreten, alſo, daß der Saft durch ein Loch in das untergeſetzte Faß oder Ständen abgezapfet werden kan. Kein Trott-Knecht ſoll in die Butten oder Küſſe treten, er habe denn ſeine Füſſe ſauber gewaſchen, und den ganzen Leib wohl gereinigt, die Kleider gehörig geſchürzt oder aufgehunden, und ein ſauberes weißes Hemde angezogen, damit er den Moſt mit Schweiß und Wuſt nicht verunreinige. Sie ſollen ſich auch hüten, weder Knoblauch noch Zwiebeln und andere dergleichen ſcharfe Dinge zu eſſen, oder ſolche in den Keller, darinnen der Wein liegt, zu bringen, weil der Wein leichtlich davon abkehrt, oder doch anzick wird. Ingleichen ſollen auch noch die Trott-Knechte mit ſonderem Fleiß das Laub und die grünen ungetriggen fauren, vertorrtten und faulen Trauben von den andern reiſſen und friſchen Trauben ausleſen, damit der Wein keinen Schaden oder anderes Verderbniß davon bekomme. Das Treten oder Trottten ſelbſt ſoll mit ſolchem Fleiße geſchehen, daß kein einziges Beerlein davon ganz bleiben möge: Denn je beſſer der Wein getreten wird, je leichter er ſich auch nachmals preſſen läſſet. In Thüringen, ſonderlich um Jena, wie auch in Oeſterreich, und an etlichen anderen Orten pflaget man die Trauben mit hölzernen Stempeln zu zerkoſten, welches ſie in Oeſterreich Moſteln heißen. Nachdem nun die Trauben ihres meiſten Saftes durch das Treten oder Stoſſen beraubet, und das Abzapfen geſchehen, ſo werden ſolche getretene Trauben auf die Preſſe geſchlagen, welche durch die Spill- oder Baum-Preſſe alſo gedruket wird, daß er vollends ſtieſſen läſſet, was vom Treten oder Stoſſen zurücke geblieben. Bey dieſer Arbeit aber muß man nicht eilen, ſondern den Saft wohl auswippen laſſen, und nachmals denſelben verhaun, auch das Verhaun ſo oft (nemlich etwan vier oder fünf mal) wieder-

holen, bis nichts mehr rinnen will. Solches Verhaun wird gemeinlich alle zwey Stunden vorgenommen. Wenn nun der Kuchen rein ausgepreſſet, wird er herab genommen oder herunter geworfen, dagegen ein neuer aufgeſetzt, und mit ſolchem, wie mit dem erſten ſein ordentlich umgegangnen. Auf die ausgepreſſten Trauben-Hüſſen wird endlich noch Waſſer gezoſſen, und alſo Lauer oder Lurcke vor das Gefinde davon gemacht; wovon an ſeinem Orte ein mehrers. Eins iſt hier noch zu gedenken, daß etliche die Trauben nur mit einem Fuß zertreten, und ſodenn die Beeren, Hüſſen und Körner zugleich in die Pſanne legen und preſſen. Aber andere, wenn ſie die Trauben alſo zertreten haben, ſo kammern ſie ſelbige, das iſt, ſie reiſſen im Faße oder in der Bütte, mit einem hübschen Gabelein, das ſie Mücken nennen, umher, daß die Beere von den Kammern ſich abreiſſen, und raſen alldem ſolche Kämme mit einem Haken heraus, und legen ſie bey ſeite in einen Zuber, bis auf die letzte, da preſſen ſie ſolche ganz alleine; die zertretene Beere aber thun ſie ſamt dem Wein-Saft ebenfalls beſonders, und preſſen es gehörig aus; welcher Moſt denn viel beſſer wird, als wenn die Kämme darunter geſoſſen worden. Derienige Moſt, der aus dem Zuber von den Trauben, ehe ſie noch geſtampfet oder getreten werden, von ſelbſten abläufft, wird der Vorlauf, und mit dem was von dem Treten abläufft, der Vorſchuß genennet, und iſt der beſte; Ja in denen rechten Wein-Ländern pflaget man die ſchönſten reiſſen und edelſten Arten von Trauben von denen Kammern abzuſondern, und ſolche nur ein wenig mit denen Händen zu drücken, und dieſen Vorſchuß hernach beſonders zu füllen, damit aber den Nachdruck zu verbeſſern, und ihm ſeine Stärke zu geben. Was ausgepreſſet wird, heißet der Nachdruck, und dieſe müſſen bey dem Faſſen gleich unter einander vertheilet und gezoſſen werden, damit nicht das Gute allein, und das Geringe auch abſonderlich bleibe; es wäre denn, daß man mit Fleiß zwey- oder dreyerley Wein behalten wollte. Den Moſt ſoll man in den Ständen vier und zwanzig Stunden lang mehr oder weniger, nachdem man den Wein ſtark oder gut haben will, gleichſam kochen oder vergähren laſſen, denn je mehr er gähret, je dicker, rothſchielter und ſtärcker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, ſo wird er deſto lieblicher und ſüßlicher. Den rothen Wein, wenn man demſelben eine dunkel-rothe Farbe machen will, muß man nach dem Treten auf den Beeren etwas ſtehen laſſen, ehe ſelbige auf die Preſſe gebracht werden. So muß man auch inſugemein, wenn man einen guten ſtarcken Wein haben will, die Moſt-Ständen oder Bünnen wohl zudecken, damit die Dünſte davon nicht verdampffen, und die beſte Krafft verriechen möge. So bald der Moſt vergohren, welches daran zu erkennen, wenn er nicht mehr über ſich ſteiger und auswirft, ſoll man denſelben entweder durch den Zapfen, oder einen geſtochtenen Korb ablaſſen, und alſo denſelben

selbiger erst in die Fässer füllen, doch soll man dieselben nicht ganz und gar voll machen, sondern noch ein gut Theil ledig und ungefüllt lassen, damit der Most darinnen desto besser vergähren, und den Schaum desto bequemer heraus werfen könne; doch soll man die Fässer nichts desto weniger, bis so lange sie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter wärendter Zeit des Gährens aber darf man den Spund nicht zuschlagen, sondern an statt dessen das Loch nur mit einem Stein oder von Heu gemachten Wische zudecken: Wenn aber der Wein nicht mehr gähren oder aufwerfen will, alsdenn kan man den Spund wohl zuschlagen. In wärender Gährzeit soll man auch die Wein-Fässer mit dem Most oder neuem Wein irgendwo an die Luft, doch an einem verdeckten Ort, unter einem Schuppen, oder in eine besondere Scheune legen, und nicht so gleich in die Keller bringen lassen, es sey denn, daß er vorher ganz ausgewitert und vertobet habe. Wo ein starker Wein-Bau ist, hat man grosse lange lederne Schläuche, die an dem einen Ende eine enge von Holz oder Blech gemachte Röhre haben, die sich lust in das Spundloch schiebet, oder wenigstens in einen Trichter eingelassen werden kan; dieses Ende wird durch ein Keller-Fenster hinab in den Keller gelassen, das andere aber, welches mit einem weiten Hals versehen, hält man unter das heraussen im Hof oder auf der Gassen stehende Faß, und läset also den Most durch den Schlauch hinab in die im Keller liegende Fässer laufen; wenn ein Faß voll ist, nimmt man nur den untern Theil des Schlauches, und stecket ihn weiter in ein leeres Faß. Es gehört aber fleißige Aufsicht und eigene Person dazu, die mit dem, welcher das obere Theil des Schlauches regieret, geschicklich reden könne. Die Schläuche werden meistens in etliche Stücke abgetheilt, die in einander geschraubt oder geheftet werden, daß man sie nach Nothdurft länger oder kürker machen kan. Wenn man sie nicht mehr braucht, müssen sie wieder gesäubert und an einem trockenen Orte aufbehalten werden. Der Most ist zwar lieblich zu genießen, hat aber, weil er von seiner Unreinigkeit durch die Gährung noch nicht geschieden, allerhand schädliche Wirkungen, massen er die Leber, Milz und Krebs-Adern verstopfet, Blähungen machet, und den Nieren-Stein verursacht. Wenn man einen schlechten Land-Wein recht stark und gut machen will, muß man die edelsten und reiffsten Arten allein pressen, hernach den Most, wenn er ein wenig außer denen Fässern, wie oben gedacht, vergehren hat, in sehr wohl mit eisernen Ringen verwahrte starke Fässer füllen, solche aber oben mit einem starken Spund verwahren, und darauf eine Stütze, die zwischen das Faß und die Decke des Kellers getrieben wird, setzen, und solchergestalt den Most unter sich gähren lassen, hernach aber den Wein abziehen, und mit gehörigem Einschlag auf Wein-Fässer füllen, welches abziehen, auch das erste und andere Jahr etliche

mahl wiederholen, so bekommt man einen edlen und starken Wein. Den Most bald lauter zu machen: Nimm eine gute Hand voll Sals, thue es in eine saubere Pfanne, halire sie über das Feuer, mache das Sals heiß, rühre es gar wohl, und wüß es in ein tüdtiges Faß Most, das anhebt zu gähren, füle das Faß vollends an, daß es überläufft, so wird der Wein in zwölf Tagen lauter und schön. Wenn der Most zu gähren beginnet, soll man Meerrettig-Saamen darein thun, so verkehrt sich der Wein nicht, sondern bekommt einen guten Geruch und Geschmack. Wenn man in ein Faß Most ein Mößel guten und starken Brantwein gießet, oder Hopfen-Blüthe in einem leinen saubern Säcklein hinein hängt, so wird der Wein davon stark und dauerhaftig. Die Gährung des Mostes zu verhindern, oder verhaltenen Most zu machen, soll man ein Stück Speck in einem reinen Säcklein in das Faß hängen, und das Spundloch wohl verwahren, daß nur ein kleines Löchlein zur Lüftung bleibe; oder man thut eine Hand voll Senn-Mehl in ein Faß, und rühret es mit einem Eisen wohl unter einander, so bleibet der Most ebenfalls süß. Oder man fällt den Most in ein wohl abgedundenes Fäßein, hänger dasselbe in einen Brunnen, daß das Wasser eben so hoch darüber gehe, und läst es also sechs bis acht Wochen darinnen, so kan der Most wegen der Kälte des Wassers nicht gähren, sondern bleibet bis auf den letzten Trophen süß. Oder man nimmt frischen Most von der Presse weg, gießet ihn in ein großes Faß, daß er sich darinnen setze, und das linreine auf den Boden zu liegen komme, ziehet denn den reinen Most in ein anderes Faß ab, darein man vorhero häselne Späne geworffen, so wird der Most, wenn er anders in einen guten kalten Keller kommt, nicht nur an und für sich selbst gut bleiben, sondern es werden auch andere Weine damit verbessert, und gut gemacht werden können. Wer gefottenen Most haben will, der das ganze Jahr über zum Kochen und andern Dingen gebrauchet werden kan, der soll auslesen gute und wohl reife Trauben etliche Tage auf Flechten oder Dörr-Horden an der Sonne stehen lassen, des Nachts aber jederzeit wieder in ein Gemach stellen, damit sie weder Thau noch Reif weiter berühret, hernach solche in einer Bütte oder Zuber mit Stempeln zerstoßen, den lautersten und klaresten Most oben abschöpfen, in einen tüdfernen Kessel thun, und solchen über ein helles nicht viel rauchendes Feuer setzen, hierauf, wenn der dritte Theil davon eingesteten, das übrige in ein hölzernes Gefäße gießen, und wenn es abgekühlt, sodenn auf ein sauberes Fäßein füllen, dasselbe zufundeln und in einen frischen Keller legen. So lange dieser Most siedet, muß man ihn rein abschäumen, und wenn man ihn vom Feuer hinweg nimmt, mit grossen hölzernen Löffeln wohl umrühren. Laßt man ihn gar bis

auf die Helfste einziehen, wird er desto süßfer. In dergleichen gestornem Moste können allerley Obst, als Quitten, Birnen, Pflaumen, Apriosen, Nespeln, Pfäumen und andere Garten-Früchte, als Zucker-Küben, Pastinac, Cicori, Scorzonere und dergleichen eingemacht werden. Von dem Most, der aus Aepffeln, Birnen, Quitten und dergleichen gepresset, und zum Unterscheid des jetzt beschriebenen Press-Most, ungleichen Cidre genennet wird, siehe an seinem Orte ein mehrers.

Mosard, siehe Senff.

Morb, siehe Holz-Erde.

Moschen-Kalb, siehe Kalb.

Motte, Schabe, ist ein kleines kriechendes Ingeziefer, welches die Kleider, Tapeten und Pelzwerk sehr zerfrisst und verderbet. Solche zu vertreiben, pfleget man Campher in Lächlein gebunden; oder Wein-Kauten; oder Baldrian-Wurzel, welche hierzu im Frühling gegraben werden muß; oder Farren-Kraut; oder auch fette Riehn-Späne, oder suchtene Riemen, oder wilden Rosmarin hin und wieder zwischen die Kleider zu legen, auch dieselben so wohl als das Rauch- oder Pelzwerk im Martio bey schönem und hellem Wetter in die freye Luft zu hängen, und derb auszuklopfen. Von denen Motten, ihrem Ursprung und Natur-Historie, wie auch Mitteln dagegen, siehe die Leipziger Sammlungen im VI Stück n. 1. p. 472.

Motten, heisset auch ein anderes schädliches Ingeziefer, so in denen Bien-Stöcken großes Unheil anrichtet, und insgemein der Wolff genennet wird. Anfanglich sind es grosse Maden, wie Raupen, die das Honig-Gewirke bespinnen, und sich hernachmals in lange geflügelte Zweyfalter oder Motten-Diebe verwandeln. Sie haben in denen Stöcken meistentheils hinten um die Querhölzer in dem ledigen Noos ihren Aufenthalt, und werden auf viererley Art darinnen gezeuget; Erstlich tragen die jungen unvorsichtigen Bienen den Saamen zu solchem Ingeziefer, im Frühling, von denen auf den Bäumen befindlichen Raupen-Nestern, wenn sich der Honig-Thau darauf gelezet, selbst in ihre Stöcke. 2) Zum Theil aber wachsen sie auch von sich selbst unten in denen Stöcken, in dem Gemälbe, das denen Bienen entfallen; daselbst machen sie gemeinlich ihre Nester, die von Spinnweben der Länge nach zusammen gewickelt sind. So bringen auch 3) die Bienenfalter dieses Geschmeiß an die Beuten-Breter, welche man in der Zeitlung mit Honig beschmieret hat, die wissen sich nachmals wohl in die Stöcke zu arbeiten. 4) Endlich wachsen sie auch fürnehmlich gar leicht in dem alten schwarzen verdorbenen Noos oder Gewirke, wenn die Beuten nicht fleißig, oft, und zu rechter Zeit davon gereinigt werden, absonderlich hinten um die Querhölzer, wo sie, wie gedacht, sich am meisten aufzuhalten pflegen. Sie

zehren nicht allein das Honig aus denen Stöcken, sondern vertreiben und vertilgen auch die Bienen, und verkehren das Gewirke in lauter Spinnweben. Das vornehmste und nöthigste hierbey ist, daß man die Bienen-Stöcke fein sauber und rein halte, denen Bienen nicht zu viel auf einmal Honig nehme, als wovon sie unlustig, verdrossen, faul und matt zu werden pflegen, und ihnen das Bienen-Pulver gebe, solchergestalt wird man sich für ihnen nichts beforgen dürfen, die Bienen aber in den Stand gefeset werden, sich dieser ihrer Feinde selbst zu entledigen. Man kan sie auch leicht mit Rauch vertreiben, als wovon sie herab in den Stock fallen, und sodenn getodtet werden können. Oder man nimmet einen eisernen Drat, zwö Spannen lang obngefehr, machet ihn an einem Ende glatt und schärf, und beuget ihn krumm, wie einen Kräker, am andern Ende aber machet man ihn spitzig, wie einen Pfriemen, und beuget ihn daselbst auch krumm; mit diesem Instrumente kan man die Motten allenthalben ausziehen und tödten, und das muß zum öfttern geschehen; im Fall aber diese Würmer aus dem ledigen Noos in das Honig-Gewirke gerathen wären, so muß man sie rund herum ausschneiden, damit sie auch daselbst sich nicht vermehren mögen. Findet man im Frühling leeres, sonderlich aber schwarzes Noos in denen Stöcken, muß man solches mit Fleiß heraus brechen, und dadurch diesem Ingeziefer die Gelegenheit zu ihrem Aufenthalt benehmen. Wenn man Bienenfalter bey den Bienen verspüret, muß man des Abends, wenn es dunkel worden, ein brennendes Licht vor die Stöcke setzen, so werden sie Hauffenweise herum flattern und ihre Flügel verbrennen.

Motten-Kraut oder Schaben-Kraut, wird von den meisten vor eine Art Romias-Kerzen oder Wullkraut gehalten, und daher von etlichen Verbasculum genant, weil seine Eigenschafft und Wirkung mit denen andern Wullkräutern überein stimmt, ist an Farben gemeinlich weiß oder gelb. Das Aschenfarbne, wohlriechende, und Purpurfarbige gehören unter die Schirm-Gewächse, und müssen über Winters beygesezet werden. Ihre Vermehrung geschieht entweder durch den Saamen, oder durch die bisweilen unten hervor kommende Reyschosse. Dem sogenannten Persich, Post, oder wilden Rosmarin, so in Heiden und Wäldern wächst, wird auch der Rahme Motten-Kraut beygeleget, weil es die Motten aus denen Kleidern vertreiben soll.

Mouschen, sind von verschiedener Größe und allerhand figurirte Schmirck-Pflasterlein, so aus schwarzen auf der einen Seite mit einem zarten Gummi überzogenen Tafent geschnitten sind, derer sich das Frauenzimmer bedienet, solche in das Gesicht und auf die blöße Haut zu kleben, um diese dadurch weißer und beliebter zu machen.

Mousch

Mouffelin, ist ein zartes aus weißer sehr klarer Baumwolle verfertigtes leichtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu verschiedenem Nus bedienet, z. E. zu Hals-Lüchern, Schürken, Engageanten, Hals-gen, Ermeln u. s. f.

Muhl-Bret, siehe Pflug.

Muhme, nennet man insgemein diejenige Weibes-Person, welcher in einer Haushaltung die Aufsicht und Verpflegung der kleinen un-erzogenen Kinder anvertrauet. Siehe Kin-der-Wärterin.

Mücke, ist ein kleines fliegendes Ingezie-fer, welches anstatt der Zunge einen sub-tilen Stachel im Maul hat, womit es so-wohl denen Menschen als dem Vieh das Blut aufsaugt, und dieselbigen auf das empfindlichste sticht. Gemeinlich halten sie sich an feuchten Orten auf, welches Ursache giebt zu glauben, daß sie aus der Fäulnis des Wassers, oder aus der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit erzeu-ger werden, massen darinnen ein gewisser Saame stecken soll, welcher durch die Wär-me der Sonnen lebendig gemacht wird. Sich vor diesem beschwerlichen Ingeziefer zu-bewahren, soll man Wermut oder Kümmel in Wein oder Efig sieden, und den Leib damit was-chen, oder wenn sie in Zimmern oder Gemä-chern sind, einen starken Rauch von Wachhol-der-Holz und Beeren, Wermut oder Maut-Wurzeln machen, die Fenster eine halbe Stunde zuhalten, hernach aber wieder eröffnen und den Rauch hinaus lassen, so werden dieselbige, so nicht davon gestorben, häufig mit hinaus eilen. In einigen Orten werden die Fliegen mit dem Nahmen Mücken belegt, die Mücken aber Schnaeden genennet.

Mücken, heißen einige auch das Instrument, womit in dem Fasse die Wein-Beere von den Kä-mmen abgerissen werden, daß diese letzte ganz allein ausgepresset werden können. Siehe Most.

Mücken = Schwamm, siehe Fliegen-Schwamm.

Müdigkeit, ist ein beschwerlicher Zustand, welcher den Pferden entweder durch eine lang-wierige, ohnunterbrochene starke Reife, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zu-gezogen wird. Einem müd-gerittenen Pferde aber zu helfen, und es wieder zu rechte zu brin-gen, soll ein Reisender, oder wenn sonst das Pferd anvertrauet ist, demselben des Abends die Schenckel mit warmen Bier, darinnen ein we-nig Butter und Salz zergangen ist, waschen, oder mit unter einander gestampften Efig, Ho-rten und Bier wohl bähen, oder auch Salz in einer Pfanne rösten, und wenn es heiß, dem Pferd in die Hüfte thun, über solches aber trocke-nen Rog-Koh schlagen, und damit es nicht her-aus falle, wohlvermachen. Wenn ein Pferd sehr müde ist, soll man ein paar Hände voll Salz in einer Gelte mit frischem Wasser wohl durch ein-ander rühren, dem Pferd gege Abend die Schen-ckel wohl damit reiben, und es also über Nacht stehen lassen; des Morgens aber eine Hand

voll Odermennige in halb Wein und halb Was-fer sieden, und damit, so warm man es an de-nen Händen erleiden kan, das Rog gegen die Haare reiben, alsdenn denselben Tag stille sie-hen lassen, so kommt es gewiß wieder zurechte. Oder siede einen großen Topf voll Lann-Za-pfen in Wein, und wasche, so warm es seyn kan, dem Pferd so wohl die Schenckel, als auch den ganzen Bauch nebst der Brust und dem Geschro-te damit. Laß es auch oft in ein fließ-Wasser gegen den Strohm führen, und eine Zeit lang darinnen gegen den Strom stehen. Man soll insonderheit solchen müden Pferden Boh-nen = Mehl im Futter zu fressen geben, und Weizen = Kleven unter das Trinken rühren, denenselben aber durchaus keine Wad öffnen lassen, als welches ihnen höchstschädlich ist, son-deru dafür denenselben von Volus, Efig, Bran-tewein und Knoblauch, Sauerreig und der-gleichen einen guten Anstrich machen; Oder, man kan auch solchen Pferden die Schenckel oft mit Knoblauchs = Brühe reiben, und ihnen dabey mit Salz, Knoblauch und altem Schmeer unter einander gestossen, einschlagen. Etlliche waschen ihre müden Pferde mit warmen Was-fer, darinnen Haber = Stroh gesotten worden, binden ihnen auch zugleich das warme Haber = Stroh um die Beine, und geben ihnen Eisen-Kraut, Böhms, Kletten = Wurzel, Eber = Wur-zel, Wegwarten zc. unter dem Futter zu fressen. Andere rathen, man soll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spül-Wasser waschen, hernach Hanf-Del acht Loth, Lein-Del zwölff Loth, und zwen Hände voll Salz unter einan-der mischen, und dem Pferd die Beine, wenn sie vorher vom Waschen trocken worden, wohl damit reiben, und dem mit nachfolgendem Einschlag demselben einschlagen. Nimm zwey Hände voll gestoffene rothe Zwiebeln, ein halb Pfund Butter, ein Viertel Pfund Honig, drey Loth Wachs und Efig, so viel als genug ist, und mische es unter einander zu einem Einfaß. Daß ein Pferd nicht müde werde, wenn man reisen muß, so gieb ihm alle Nacht und alle Mor-gen eine gute Hand voll Wegwart = Wurzeln zu fressen, oder binde ihm die Wurzel von Eis-en-Kraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und schlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Serpentin, gut alten Schmeer und Hirsch = Unsaß, litz jedes gleich viel, Grünspan den dritten Theil, so viel als eines dieser Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß sie nicht zu dünne werde. Von nachstehendem Pulver soll man auf der Reife einem Pferde täglich einen oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meiser = Wurzel, Eber = Wurzel, jedes drey Loth, An-gelica, Ribenell, Florentinische Weil = Wurk, Hasel = Mistel, Eichen = Mistel und Birnbaum = Mistel jedes zwey Loth, Hirsch = Klauen drey Loth, gebrannt Hirsch = Horn sechs Loth, Zitt-ler, Galgant jedes ein Loth, Foenum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und un-ter einander gemischt. Wer mit seinem Pferd öftters auf der Reife seyn muß, der gebe dem-selben wöchentlich ein halbes Loth Antimoni-

um crudum, (Spies-Glas), oder ein Quintlein Crocum Metallorum, welcher aus guten Spies-Glas und gereinigtem Salpeter bereitet wird, mit Sals vermischt zu fressen, und lasse demselben mit Eßig und Kühe-Koth, oder mit altem Schmeer, Knoblauch und Sals unter einander gemischt, fleißig, doch auch nicht gar zu oft einschlagen, lasse es auch während der Reise des Abends niemalen ins Wasser reiten, sondern die Füße fein trocken mit Stroh oder einem wülfenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reise wieder zurück kommen, und es heiße Zeit ist, kan man es täglich ins Wasser reiten, und eine halbe Stunde gegen dem Strohm stehen lassen.

Mühle, ist eine von verschiedenen Rädern und Getrieben zusammengesetzte Maschine, welche durch eine aussertliche Gewalt in Gang gebracht, und vermittelst derselben eine sonst starke und beschwerliche Arbeit mit besonderm Vortheil leicht und geschwind verrichtet wird. Ihrem Gebrauch nach ist sie in Korn-Getraide- oder Mahl-Mühle, Stampf-Mühle, Oel-Mühle, Schneide-Bret-oder Säge-Mühle, Wald-Papier-Loh-Bohr-Polier-Schleiff-Mang-Gewürz- und Pulver-Mühle unterschieden. Und diesen kan man noch die neu-erfundene Dresch-Mühle, davon unter dem Artikel Dreschen mehr zu finden, hinzugesetzt werden, wie dieselbe in der Tab. XXI, fig. 2, a, und einigen Strüken fig. 2, b, c, d, e im Abriß zu sehen. Nach der Kraft aber, wodurch die Bewegung und der Umtrieb derselben geschieht, wird sie eine Sand-Mühl, oder eine Ross-Mühl oder eine Wind-Mühl, oder eine Wasser-Mühl genennet. Die Sand-Mühlen, welche die kleinsten, und entweder auf eine oder zwey Personen, von denen sie getrieben werden müssen, eingerichtet sind, werden zum Getraidemahlen gebraucht, und nicht unbillig vor die älteste Invention von Mühlen gehalten, angesehen unsere Alte vor undenklichen Jahren nicht mit so leichter Mühe und geringer Arbeit, als wie zu den jetzigen unsern Zeiten geschieht, ihr Korn und Früchte, welche sie zum Brot gebraucht, mahlen, und zu Mehl machen können, sondern, dieweil sie von solchen kunstreichen Mählen nichts gewußt, als haben sie im Anfang das Korn mit großer Mühe zum backen zugerichtet, welches zerknirschet, zermalmet, zerstoßen und zerstampet, bis hernach die Hand-Mühlen erfunden worden, auf welchen jedoch (weil sie, wie leicht zu erachten, nicht in so gutem Stand, als die heutigen künstlich zugerichtet, das Mahlen eine dermassen saure und harte Arbeit war, daß die leibeigenen Knechte, und die so was verwirret hatten, zur Strafe mahlen müssen. Hey unsern Zeiten sind sie noch an vielen Orten, absonderlich aber in Littthauen sehr gemein, und werden dermassen künstlich zugerichtet, daß man mit sonderbarem Vortheil lange darauf mahlen, und dieselbe, vornemlich zu Kriegs-Zeiten in Bestungen, wohl gebrauchen kan. Von Land-Gütern, welche keine eigene Wasser- oder Wind-Mühlen, und auf andere Mühlen weit zu fahren haben, oder

welche an solchen Orten liegen, da die Bäche und Mühl-Gräben in heißen trockenen Jahren vertrocknen, oder im Winter zufrieren, thun die Hand-Mühlen sehr gute Dienste; man hat deren verschiedene Arten, doch müssen sie alle mit ihren Schwung-Rädern, Schwengeln, Zieh-Armen, Well-Häumen, Stirn-Rädern, Rumpffen, Steinen, Kästen, Beuteln, und andern Mühl-Nothdurften versehen seyn. Es werden auch wohl an etlichen Hand-Mühlen die Schwung-Räder, mit drey anhängenden Gewicht-Steinen, zu besserer Beförderung des Untreibens, vermußlich beschweret. Wo man größere Werke haben will, welche von Menschen-Händen nicht getrieben werden können, pflegt man an der Hand-Mühle ein grosses hängendes oder flach liegendes Tret- oder Trit- Rad anzubringen, da denn durch zwey Personen das ganze Werk bewegt werden kan. Es müssen aber die Trit-Räder nicht zu klein seyn, weil sie solchergehalt sehr beschwerlich zu regieren sind, dahinaegen, je größer sie sind, je hurtiger auch die Bewegung beschleuniget wird. Eine ganz bequeme Art Hand-Mühlen lieffen 1717 Kayserl. Majestät von neuer Invention verfertigen, um selbige bey der Arnee zu gebrauchen. Sie waren sehr leicht, so daß eine zu samt Holz, Eisen und Stein kaum zwey Centner schwer, und zwey deraleichen Mühlen comode auf einem Wagen geführt werden können. Es sollen vier einander ablofende Personen in 24 Stunden Mehl zu 1200 Portionen Brot darauf mahlen können. Die

Ross-Mühlen, also genant, weil sie gemeinlich von Pferden umgetrieben werden, ob man schon auch andere Thiere, als Esen und Esel dazu gebrauchen kan, werden noch an vielen Orten, absonderlich aber in Bestungen gefunden, und sind in allen bey denen Hand-Mühlen erwähnten Nothfällen nützlich zu gebrauchen. Sie werden entweder mit einem horizontal liegenden grossen Rade und aufrecht oder perpendicular stehenden Welle, an welcher ein Arm statt einer Deichsel, daran das Zug-Vieh vermittelst eines Ort-Scheites gespannt wird, oder mit einem Trit-Rad, welches durch Austreten des Viehes umgetrieben wird, angeleget und gebauet. Wo es die Gelegenheit leidet, mag man auch durch einen Wasser-Fall dem Pferd oder andern Thiere zu Hülffe kommen, so an denen Orten bequeme, wo man zwar einen Bach hat, der aber ein Mühl-Werk zu treiben bey dürrem Wetter zu schwach ist. Denen wir noch curiositatis gratia befügen wollen, die so genantte

Wagen-Mühl, welches ein mit einer andern gemeinen Mühl in allen Stücken überein kommandes Mählen-Werk von zweyen Gängen ist, so seine Bewegung zugleich mit dem Umlauff der ordentlichen Räder des Wagens, darauf diese Maschine erbauet, erhalten soll. Man vermeinte zwar vor einigen Jahren, da dergleichen Invention als etwas neues wiederum auf das Laret gebracht wurde, daß solche Mühle einer Arnee guten Nutzen schaffen könte, wenn sie

se hauptsächlich durch wüste leere Gegenden eine lange Zeit zu marschiren genöthiget wäre: überlegte aber dabey nicht, daß auch darzu ein sehr wohl gebahnter Weg besellet seyn müsse, wenn anders nicht immerzu an dergleichen Maschine gebauet werden solte. Die Wind-Mühlen, welche in denen ebenen Ländern, wo wenig fließende Wasser, und die Winde frey durchstreichen können, gefunden werden, haben vier Flügel, welche aus starken Bäumen, die man Ruthen nennet, und Creukweis durch die Welle gesteckt sind, und daran befestigten Sprossen bestehen; diese letztern sind, den Wind besser zu fangen, entweder mit Segel-Leinwand, oder breiten und dünnen hölzernen Spänen, entweder ganz oder nur zum theil bespannet und bekleidet, nachdem nemlich der Wind schwach oder stark bläset. Weil aber eine Wind-Mühle schlechte Dienste leisten würde, wo sie nicht nach der Veränderung des Windes gewendet werden konte, als sehet der ganze Anstus auf einer Spindel, daran man ihn vermittelst des Sterzes oder Wende-Holzes also fehren und wenden kan, wie es die Nothdurfft erfordert; Oder, welches noch besser und bequemer, das ganze Wind-Mühlen-Gebäude sehet fest und unbeweglich, bis auf das Dach, welches mit der Welle, daran die Flügel stecken, nach dem Wind gewendet werden kan. Diese Mühlen geben wegen ihres ungleichen Triebes kein so schönes und reines, dargegen oft gar sandiges Mehl; auch sondern sie die Kleyen nicht so gut ab, wie die Wasser-Mühlen, und ist gemeinlich der zehende Theil Mehl abzurechnen, der sich dabey entweder verstäubet, oder sonst verwehet wird. Wer hiervon mehr Nachricht verlanget, kan solches, was dieser Mühlen Construction betrifft, in Leopoldes Theatro Machinarum Generali nachschlagen. Die Wasser-Mühlen, so entweder mit Panster- oder Staber- oder Straube-Zeug gebauet sind, werden von Flüssen oder Bächen getrieben, und sind theils Pfahl-Mühlen, theils Schiff-Mühlen. Jene werden an Teiche, Bäche und Flüsse gebauet, und stehen mit ihrem Grund-Wercke unbeweglich und auf festen Boden. Nach dem unterschiedenen Fall des Wassers, da nemlich dieses bald oben auf die Mühlen-Räder fällt, bald unten an dieselben mit Gewalt antreibt, werden sie wieder in Überschlächtrige und Unterschlächtrige eingetheilet. Eine ober- oder überschlächtrige Mühle heißet, wenn das Wasser von oben herab auf das Mühl-Rad fällt, und solches vorwärts umtreibet. Dergleichen Mühlen sind an kleinen Bächen, an bergigten Orten, wo das Wasser einen starken Fall hat, angeleget, und das Wasser oberhalb der Mühle in ein ruges Gerinne gefasset. Je höher das Rad ist, dar- auf das Wasser fällt, mit desto wenigern Wasser kan man auch mahlen. Eine unterschlächtrige Mühle wird genennet, wenn das Wasser unten an das in dem Mühl-Gerinne hängende Mühl-Rad fällt, und dasselbe durch seinen immerwährenden Stoß rückwärts umtreibet.

Die Schiff-Mühlen werden auf grossen Strömen gefunden. Sie sind auf platten Schiffen erbauet, und können von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strom das stärkste Gefälle hat, damit ihr Wasser-Rad von dem daran schlagenden Strom behörig umgetrieben werde. Die Schiff-Mühlen heben und sencken sich mit dem steigenden und fallenden Wasser, müssen aber mit starken Ketten oder Seilen wohl an das Land gehängt und befestiget oder tüchtig verankert, auch zu gehöriger Zeit, und wenn man dieselbe auf dem Wasser nicht mehr gebrauchen kan, in ihren ordentlichen Winter-Stand gebracht werden. Hiernächst sollen nun auch nach dem Unterschied der Mühlen, wie sie appliciret werden, die Erklärungen derselben in Alphabetischer Ordnung folgen. Also heißet eine Boher-Mühle diejenige, auf welcher grosse Stämme und Blöcke der Länge nach durchbohret, und also zu Wasser- und Brunnen-Röhren zubereitet werden. Die Wasser-Rade-Welle wird mit einem Kamm-Rad versehen, und demselben viel oder wenig Kämme gegeben, nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad greift so dann mit seinen Kämmen in ein nächst daran befindliches Gerriebe oder Trillis ein, und drehet also den mitten in dem Trillis befestigten Bohrer mit herum. Dieser wird mit einer Drehedocken eingeschlossen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren soll, liegen auf einer Ruth-Nahn eingestückt und befestiget, doch muß man dieselbige gegen den Bohrer nachdrücken, welches eine Person zu Werke richten kan. Die Gewürz-Mühlen, auf welchen Pfeffer, Ingber, und anderes Gewürze in großer Menge auf einmahl gemahlen und gestossen werden kan, kommen darinnen fast einer Del-Mühlen gleich, daß ihre Stampfen mit eisernen Schuhen beschlagen, und die ausgebauenen Löcher, darein sie ihren Fall haben, am Boden gleichfalls mit eisernen Blechen gefüttert sind. Sie können dergestalt eingeschlossen oder versperret werden, daß niemand darzu kommen kan, als der den Schlüssel darzu hat. In der Loh-Mühle treibet das Wasser-Rad eine starke mit Tangenten versehene oder so genannte Daumen-Welle, welche die Stampfen, womit die Rinden von gewissen Bäumen, sonderlich Eichen und Tannen zum Gebrauch der Loh- oder Roth-Gerber klein gestampffet und gestossen werden, in die Höhe hebt und wieder fallen läset. In den Mahl- oder Korn-Gertraide-Mühlen werden allerley Körner und Gertraide zu Schrot und Mehl gemahlen. Hierzu werden die Wasser-Mühlen, die ein stets-fließendes Wasser, so niemand ableiten oder hindern kan, und ein starkes Gefälle haben, und unter demselben die Panster-Mühlen in der Haushaltung vor die besten gehalten, und allen andern vorgezogen. Das vornehmste, was in einer solchen Mahl- und Wasser-Mühle zu betrachten ist, bestehet in folgenden: Der Mahl-Mühl-

Eich-

Eich- oder Sicher-Anfahl, welcher die Höhe des Wasserstandes anzeigt; der Fach-Grund- oder Spund-Baum, welcher unmittelbar vor denen Gerinnen der Mühle liegt; das Grief-Werck mit Grief-Säulen, Docken und Spann-Röhren; die Schützen oder Schuß-Breter; die Leer-Wände; das wüste Gerinne, wodurch das überflüssige Wasser wegfällt; das Wasser- oder Mahl-Gerinne, darinnen die Mühl- oder Wasser-Räder hängen; das Wasser-Rad mit seinen Armen und Schaukeln, daran die Welle die Scheiben, das Stirn-Rad; die Drielinge oder Drehlinge; das Kamm-Rad; das Getriebe, darinnen die Scheiben und Stäbe oder Trieb-Stecken; das Mühl-Eisen in der Pfanne; der Vocks; der Boden-Stein, in welchem die eiserne Haube; der Läufer oder oberste Mühl-Stein; der Nähr-Nagel; der Schuß; der Rump oder Rumpff, darinnen das Getraide aufgeschüttet wird, und aus demselben auf den Boden-Stein läuft, auf welchem es von dem sich umdrehenden Läufer zerkrümset oder zerrieben und klein gemahlen wird, heisset auch, an etlichen Orten das Kahr; die Rump-Leiter; der Lauf oder (wie sie von einigen genennet wird) die Zarg, darinnen die Mühl-Steine umlaufen; der Beutel-Kasten, darinnen vermittelst des Beutels das schöne Mehl von den Kleinen gesondert wird; das Schiebe-Bret; das Beutel-Tuch; die Krücke; der Mehl-Kasten; die Schrot-Kasten; die Daumen; die Anschlag-Welle; die Kloben-Säule; die Red-Schere; die Beutel-Welle mit den zwey Armen; der Steg; die Trag-Banck; die Hohl-Docke; die Hebe-Schiene, daran oben der Arm; die Laune; die Keile; das Zieh-Werck; die Zieh-Scheiben; das Getriebe; das Zieh-Stirn-Rad; die Panzer-Ketten; die Weisse oder Gatter; die Scheiden; die Stamm-Schere; die Zapfen-Lager; die Rück-Schere; der Rück-Baum; die Stelze; der Zieh-Boden, der Mehl-Boden und der Staub-Boden. Wer eine solche Wasser- und Mahl-Mühle von neuem erbauen oder kaufen will, hat insonderheit auf folgende Stücke sein Absehen zu machen. Erstlich: Ob die Mühle mit beständig- und genugsaamen Wasser versehen sey, und das Mahlen Sommers und Winters ungehindert seinen Fortgang haben könne. Zum andern soll man in Acht nehmen, wie viel Gänge die Mühle habe? Ob eine Del- und Schneide-Mühle dabey, ob auch Stampff-Mühlen, und wie viel? vorhanden, Grüse zu machen, Hirsen zu stampfen &c. Drittens muß man nachfragen, ob es eine Zwang- und Wann-Mühle sey, wo die Leute zu mahlen genöthiget sind, oder ob sonst viele Mahl-Gänge dahin zu mahlen kommen? Ingleichen ob man gute Gelegenheit habe, das Mehl, Grüse, Graupen, Kleyn, Del und dergleichen in Städte, oder andere Volk-reiche Orte zu verführen und zu verkaufen? oder ob man solches auf der Stelle gegen baare Bezahlung an und los werden könne? Viertens: Ob zu der Mühle auch Feld-Güter, als Aecker, Wiesen und Weide gehören, damit der Müller

in Abgang und Mangel des Wassers etwan mit dem Feld-Bau und der Vieh-Zucht sich helfen könne? Zum fünften: Was vor Herrschaftliche Onera auf der Mühle liegen, und was der Müller, wenn die Mühle nicht sein Eigenthum, jährlich Pacht gebe; oder aber um einen gewissen Theil der Meze löse? Ob er auch Schweine in die Mastung zu nehmen schuldig? Zum sechsten: Ob es auch Fisch-Wasser bey der Mühle gebe, oder der Müller doch zum wenigsten in den Gräben, Wehr-Wasser und Mühl-Waag Macht zu fischen habe? Siebendens: Ob das Mühl- und Wasser-Gebäude, Dämme, Wehre und andere Zugehör in gutem Stande und baulichem Wesen, ob sie leichtlich Schaden nehmen, und was sie zu erhalten kosten? Achzens: Ob die Mühlen auch von Uberschwemmungen und Wasser-Güssen Noth haben? Zum neunten muß man sehen, was vor Zeug, Geschirre und an andern Sachen, so zu einer Mühle gehören, vorhanden? Und endlich was die Mühlen vor Nachbarn und Anrenser oder Antösser habe, ohne deren Freundschaft und guten Willen in Ueberlassung des Wassers, der Müller in schlechtem Stande sich befinden wird. Die Del-Mühlen sind in einer Landwirtschaft, wo man viel Lein, Rahn, Nüsse, und sonderlich Nießen, oder Nib-Saamen erbauet, ein gutes und wohlerrägliches Stück. Man leget sie entweder in einem Gerinne mit den Mehl-Gängen an, oder macht denenelben gegen über an der andern Seite des Flusses ein besonderes Gerinne und Wasser-Rad. Dieses hat an seiner Welle innerhalb des Del-Mühl-Gebäudes ein Stirn-Rad, welches mit seinen Zähnen oder Rämmen in das an der Daumen-Welle befindliche Getriebe eingreiffet, und dasselbe samt gedachter Welle herum treibet. An dieser sind vornen in gewisser Weite von einander Hebel-Arme, oder so genannete Daumen befestiget, welche die Stampffen aufheben und wieder fallen lassen. Es müssen aber diese Stampffen von autem fester, entweder Abornenem oder Weisbüchenem Holze verfertigt, und unten mit eisernen Schuhen beschlagen, auch die ausgearbeiteten Löcher im Gruben-Stock, darein sie fallen, unten am Boden mit starken eisernen Blechen gefüttert werden. Wenn man nun aus dem Saamen-Del machen will, wird solcher erstlich gestossen, hernach in einem Kessel über dem Feuer geröstet, und also warm zwischen zwey Haar-Tücher in die in viereckiges Holz eingegrabene runde Löcher gelegt, und folgendes in die viereckigt ausgehauenen Löcher der Del-Lade, welche von starkem eichenem Holze gemacht seyn muß, eingetan, darauf ein anderer gevierter Klotz gesetzt, und von hinten ein Keil durchgestossen, welcher vornen etwas schmaler als hinten ist, endlich mit einem an der so genanneten Schlegel-Welle, an einem langen und starken hölkernen Arme befestigten, obngefähr anderthalb Ellen langen und achtzehn Zoll starken eichenen Schlegel die Keilen hinein, das Del aber unten heraus und in untergesetzte Geschirre getrieben. Und diese Arbeit

beit wird das Velschlagen, der dazu bestellte Mühls-Vursche aber, so dieselbe verrichtet, der Mühlschläger genennet. In Sachsen und Thüringen, da viel Mühl-Saamen erbauet, und das Del zum Beleuchte gebraucht, die Del-Küchen aber mit unter das Getränke vor das Kind-Vieh und besonders vor die Melck-Kühe gemeinet werden, sind dergleichen Del-Mühlen sehr gemein. Die Papier-Mühlen wollen einen starken Wasser-Fluß, ein genugsames Gefälle, und absonderlich ein reines und weiches Wasser haben, als ohne welches das Papier nicht gut, noch schön weiß gerathen wird. Nächst der Mühle und unter das gehörige Rad und Geschirre, ingleichen der Wohnung vor Meister und Gesellen werden noch an Gebäuden und Gemächern dazu erfordert, die Werk-Stube; der Lumpen-Boden, wo die gesammleten Lumpen hingebracht, ausge-sucht, und ihrer Feine nach sortirt werden; ein besonderer Platz vor die Lumpen-Fäule; eine Leim-Küche; eine Glätz-Stube, Wasser- und Fängboden, welche geraumt und nach der Quantität des Papiers, das alda gemacht wird, proportioniret seyn müssen. Unter dem Wort Geschirre wird das Rad, die Welle mit ihren Hebeln, die in den Hinter- und Vorder-Standen gehende Schwingen und Stampffen, und der Lächer-Baum verstanden, in und durch welche die Haderen und alte Lumpen, nachdem sie vorher gefäulet, und zweymal mit einem Beil, so das Hader-Messer genant wird, zerhackt worden, gestampffet und zu Zeug gemacht werden. Der Lächer-Baum ist ein starker dicker Block, worinnen etliche lang-runde große Löcher ausgearbeitet, und mit Platten, das ist Schalen-förmigen oval-runden Eisen ausgelegt, in welche die Stampffen fallen. Diese sind große Stücke Holz, worin unten vier große eiserne Keile geschlagen, und womit in dem Lächer-Baum die alten Lumpen zerstampffet werden. In ieder Stampffe ist ein Stücklein Pfoste befestiget, welches die Schwinge genennet wird, und mit der Stampffe die Gestalt eines grossen Hammers hat. Hinter-Staude ist ein Stücke Holz, worinnen die Schwinge am hintern Ort mit einem Bolzen anemachet ist, an dem sie sich bewegen kan. Vorder-Standen sind zwö kleine in dem Lächer-Baum fest-gemachte Säulen, zwischen welchen die Schwinge gehet, das sie auf keine Seite weichen oder sich verrücken kan. So viel Schwingen und Stampffen also in einer Papier-Mühle sind, so viel paar solcher Säulen sind auch dabey. Eine Holländische Invention von Papier-Mühlen, da der Zeug nicht durch Stampffen, sondern mit mehrern Vortheil durch Zerretz- und Zerreibung der Hader-Lumpen bereitet wird, ist vor wenig Jahren im Fürstenthum Altenburg angebracht worden. Wo man nicht der Nichtigkeit des Wassers, eines genugsamen Vorraths an Lumpen und eines zulänglichen Abgangs des Papiers versichert ist, mag keine Papier-Mühle mit Vortheil aneuleget werden, weil das Papier-machen eine feibare Arbeit, davon der Gewinn

auf den starken Vertrieb des Papiers beruhet. Die Polier-Mühlen, darauf allerley Gewehr, Harnisch und Eisen-Geräthe hell und glatt gemacht werden, schicken sich besser in die grossen Städte, als auf das Land, weil es auf dem Lande von dergleichen Arbeit, die mehr zur Zierlichkeit als zur Nothdurfft angesehen, wenig giebt. Eine solche Mühle erfordert einen starken Fluß, welcher das Wasser-Rad mit seiner Welle, und dem daran besetzigten Stirn-Rad treibt; dieses Stirn-Rad greiffe mit seinen Kämmen in das Getriebe einer andern Welle, woran die Polier-Steine mit herum getrieben, und an deren glatten Härte die angehaltene Waffen und andere Sachen poliret werden. In der Pulver-Mühle wird der Salpeter, nachdem er vorher geläutert worden, mit Schwefel und Kohlen durch einander gestampffet, und zu Schieß-Pulver gemacht. Die gemeinsten sind wie die Papier- und Stampff-Mühlen beschaffen, wo der Baum so wohl als die Hämmer und der Trog aus Holz bestehen. Weil aber bekannt, daß alch durch die alzu grosse Erhitzung dieser Materie Pulver sich entzündet, und mit akten vorhandnen Personen und Geräthschaften in die Luft flieget, so ist man auf allerhand Mittel bedacht gewesen, diesem so besorglichen Übel abzuhelfen, daher wird unter andern erfordert, daß die Stampffen unten metallene Schuhe haben, und wenn man will, die unten im Holz eingehauene Löcher, daren die Stampffen fallen, auch mit Metall oder Messing gefüttert werden sollen. Ja da man überdis von dem Mar-mor-Steine versichert, daß er keine Entzündungen machen könne, wenn er schon auf einander gerieben werde, weil er weicher Natur: so hat man sich dessen zu folgender sicheren Invention einer neuen Pulver-Mühlen bedienet, so daß darbey ein dergleichen aufrecht stehender Stein angebracht, auf welchen ein anderer oder mehr kleinere Steine, als circa axes bewegt werden, welche die dazwischen kommende Materien diminuiren und klein mahlen. Von einer solchen Invention ist die in Böcklers Theatro Machin. Part. In. 68 befindlicher Ingenieur F. R. V. J. eine Beschreibung in 12 ohngefehr anderthalb Bogen stark von dergleichen Mühlen zu Regensburg in Druck gegeben, unter dem Titel: Richtige Invention einer ganz neuen Pulver-Mühle. Nicht weniger kan von dieser Materie Daniel Elrich in seinem Artillerie- und Feuerwerk-Buche, und zwar vor den andern nachgelesen werden, wo er zwey besondere von den gemeinen unterschiedene Arten der Pulver-Mühlen angiebet. Dergleichen Mühle muß man an einen solchen Ort setzen, der von andern Gebäuden ganz abgesondert ist, damit wenn sie durch einen unglücklichen Zufall, als Ungewitter oder üble Luftsticht der Arbeiter zc. entzündet wird, es andern Gebäuden ohnenschädlich seyn möge. Die Sägemühlen, Schneide-Mühlen, oder Bretz-Mühlen, sind ebenfalls ein nutzbares Stück der Haus-Wirtschaft, wo man ein bequemes

Oeconomisch. Lexic. II Theil,

1

Preis

Treib-Wasser mit einem guten Gefälle, auch viel haubares unweit herzu führendes Gehölze haben kan, sonderlich wenn grosse Städte und Märkte in der Nähe, daselbst es viel Tischler, Zimmer-Leute und dergleichen Handwerker giebt, welche Wofsen, Breter und Latzen zu ihrer Nothdurfft bedürffen. Insgemein muß das Wasser-Rad einer solchen Schneide-Mühle, nach der Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers entweder mit weiten oder engen Schaufeln, von dünnen leichten Tannen-Bretern gemacht seyn, damit es nicht zu schwer, sondern fein flüchtig und schnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade, und Rämmen zugleich umtreibe, welche Rämme hinwieder die Krumm-Welle und das Schwung-Rad treiben, und sodenn am Ende derselben das Gatter und den krummen Zapfen umdrehen, das solcher wie an einem Schleiff-Stein, den Lencker, (welcher in dem Gatter angemacht), das Gatter und die Säge zugleich auf- und niederschleibe, und den Bret-Klos durchschneide. Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beständig an einem Orte bleibet, so muß der Bret-Klos alle Schnitte gegen die Säge zurücken, und wird hiezu das Schiebs-Zeng durch das Gatter bewegt, das die Schiebs-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortziehe, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibe. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Ramm-Baum an dem Wagen ergreiffet, und solchen allgemach fortschiebet: Wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klos einmal durchgeschritten, wird der Wagen zurück geschoben, so entweder von dem Müller oder vermittelst eines absonderlichen Getriebes geschieht, und der Klos losgemacht, nach Stärke der Breter oder Wofsen, vornen und hinten gefellet, und zum neuen Schnitt angesezet. Wenn denn der Klos mit seinen Bretern oder Wofsen geschritten, wird es am süglichsten berechnet, wenn es zusammen mit seinen Schwarten, wie es gewesen, vorgezeigt wird; oder es werden sonst auch die Breter, damit sie desto besser in der Luft trocknen, gehörlich aufgeschrenket, und entweder zum Hauen und nöthigen Gebrauch oder zum Verkauf parat gehalten. Es müssen aber die im Walde abgehauene Bret-Klöser nicht allzu lange in ihrer Rinde auf blosser Erde und angezogener Feuchtigkeit liegen bleiben; denn sonst dieselben leichtlich unter der Rinde im Splint blau anlauffen, oder gar verstocken möchten, das hieraus nur lauter unfüchtige Breter und vergebliche Mühe zu schneiden wäre; woforne sie aber liegen sollen, muß man die Rinde davon abschalen und sie auf Träger legen, am allerbesten aber ist es, das man sie gang frisch schneide, da sie denn dauerhafter find. Über oberwehnte alte Art von Sägen oder Schneide-Mühlen hat man eine sehr bequeme neue Invention, mit so viel neben einander gestellten Sägen, das dadurch ein gan-

zer Block in so viel Breter, als seine Stärke austrägt, auf einmahl geschritten werden kan, folglich man der Mühe überhoben ist, den Block jedesmahl, wenn ein Schnitt zu Ende, wieder zurücke lauffen zu lassen, und solches so oft zu wiederholen, bis er gang zerschnitten, wie notwendig bey der ersten Art, wo nur eine Säge ist, geschehen muß. Dergleichen bequeme und compendioöse Schneide-Mühlen, welche vom Winde getrieben werden, sind zu Berlin zu sehen. Von Wasser-Schneide-Mühlen aber findet man viele hier und dar nach dieser neuen Art eingerichteter. Es werden aber die Sägen oder Schneide-Mühlen nicht an allen Orten, ohne der Landes-Fürstlichen Obrigkeit Bewilligung zugelassen: Und hat sonderlich die Fürstlich-Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn über die vorigen Sägen-Mühlen eine neue anzulegen in Vorschlag kommen würde, soll erstlich wohl überlegt werden, was vor Nutzen dabei zu erwarten? Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall alda befindlich? Vors dritte: Wie lange die Holzkungen, so auf solchen Sägen-Mühlen zu verschneiden vorhanden, nachhalten können? Viertens: Ob solches Holz nicht auf einer andern Mühle gelegener zu schneiden sey? Und zum fünften: Ob man auch eines guten Abbaans der Breter und Latzen versichert sey? Nach der Fürstlichen Sachsen-Gothischen Mühl-Ordnung sollen die Hoden in denen Sägen-Mühlen wohl verwahrt seyn, das keine Sägen-Späne ins Wasser fallen, und die Fisch-Wasser dadurch abgedet und vermühtet werden. Die Schleiff-Mühlen sind zwar von wenigen Unkosten, aber zur Haus-Wirtschaft notwendiger, weil darinnen auf allerhand Schleiff-Steinen, die durch Hilfe eines Wasser-Rades umgetrieben werden, allerhand Stahl und Eisenwerk, so durch den Gebrauch die Schneide verlohren, wieder geschärfet und also darben eine schwere Hand-Arbeit erspart wird. Man kan sie bey andern Mühl-Mühlen an ein Wasser-Rad mit anhängen, und wenn man sie nicht brauchet, davon abrücken. Die Stampf-Mühlen werden meistens denen nur beschriebenen Mühl- und Wasser-Mühlen angehängt, haben ihre besondere Welle, und daran so viel Zapfen oder Daumen, als Stampfen oder bey dem Umlauff der Welle die Stampfen in die Höhe heben und wieder fallen lassen. Sie dienen, Hirsen, Heidekorn, Gerste ic. zu stampfen, und zur Creife bequemerlicher zu bereiten. Die Walck-Mühlen, darinnen Leder, Tugh und andere Zeuge gewalcket, das ist, gestampfet, und zur gehörigen Limbigkeit gebracht werden, pfleget man an fließenden Wassern alleine oder bey andern Mühlen dergestalt anzubringen, das das Wasser-Rad den Well-Baum mit seinen Heb-Armen herum treibt, wie bey andern Stampf- und Papier-Mühlen, welche Armen die Klappen oder rund und glatt gemachten Stampfen aufheben und niedersinken lassen, deren man denn mehr oder weniger machet

machen kan, als es etwan die Stärcke des Wassers, oder die Nothdurfft des Inhabers erfordert. Allein es muß auch nahe dabey ein Wind- oder anderer Ofen, samt einem Kessel, darinnen man die herbey gebrachten Lächer einweichen kan, mit allem Fleiße gebauet werden. Wer nun von diesen bis daher erzehlten Arten der Mühlen etwas mehrers zu wissen verlanget, der kan L. C. Sturms vollständige Mühlen-Bau-Kunst nachschlagen. Von denen kleinen Arten der Mühlen aber, auf welchen Caffee, Pfeffer mit der Hand gemahlen werden, ist unter denen Wörtern Caffee-Mühle und Pfeffer-Mühle nachzusehen.

Mühlen-Ordnung, ist eine heillame Verfassung gewisser Artickel, welche sowohl die Mühl-Herrn und Müller bey dem Mühlen- und Wasser-Bau, als auch insonderheit die Müller bey ihrem Mühl-Wesen zu beobachten haben. Sie soll eine Regel und Richtschnur seyn, nach welcher alle Streitigkeiten, so bey Mühl-Gebäuden vorkommen mögen, entschieden werden können. Die Churfürstlich-Sächsischen Mühlen-Ordnungen, vor die an den Saalen-Luppen-Elster- und Weißen-Strömen liegende Mühlen sub d. 23 Novembr. Anno 1668, ingleichen vor die Mühlen auf der Unstrut sub d. 29 April 1653 werden bey denen Römern, und von denen geschwornen Müllern in Entstehung allerhand Irrungen bey dem Mühlen-Bau, vornehmlich gebraucht; dabey man vor ientlich erachtet, einen Auszug davon, so viel die nöthigsten und wichtigsten Punkte anbetrifft, hiermit einzurücken: Es soll kein Müller, Mühl-Herr, noch niemand, von ihrentwegen den Mahl- noch Wehr-Pfahl ausziehen, verrücken, noch einigen Falsch daran üben oder gebrauchen, welcher aber dessen durch die geschwornen Müller, oder sonsten mit Bestand überkommen und überwiesen, der soll der Obrigkeit des Orts mit fünfshundert Gulden unmachläufiger Pön und Straffe verfallen seyn, und des Mühl-Handwerks entsetzt werden. Auch soll kein Müller oder Mühl-Herr, des die Mühle eigan ist, einen neuen Fach-Baum legen, ohne Beysehn und Zuthun der geschwornen Müller und seiner Nachbarn, so zunächst über und unter ihm Mühlen haben, und soll alsdenn solchem neuen Fach-Baum über den Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiaer Zoll zugegeben werden, bey fünfshundert Gulden unmachläufiger Pön und Straffe dem Landes-Kürsten zu erlegen. Würde auch ein Müller durch die Geschwornen überfündig, daß er den gelezten neuen Fach-Baum auf den Hacken mit Keilen oder andern verächtelt und über dem Mahl-Pfahl erhöhet, der soll drey hundert Gulden Straffe der Obrigkeit verwirret haben, und des Handwerks verwiesen seyn. Wenn auch in Legung eines neuen Fach-Baums die Hacken um viel oder wenig zu niedrig gemacht, so sollen solche Hacken nicht mit Leisten oder Brettern unter dem Fach-Baum erhöhet, sondern neue Hacken in rechter Höhe ganz ohne allen Falsch gemacht, und darauf der Fach-Baum ohne einige Unterlage durch die Geschwornen, in Beysehn

beider nächst angefessener Müller, bey ientlicherührten drey hundert Gulden Straffe und Verweisung, und des Mühl-Handwerks rechtfertig geleyet werden. Und da ein Müller durch die Geschwornen oder sonsten glaubhaftig überfunden, daß er auf den Fach-Baum Leisten, oder dergleichen etwas anders aufgeschafft, der soll gleichergestalt in dreyhundert Gulden Straffe verfallen, und des Handwerks gänzlich verlustig und entsetzt seyn. Begebe sich auch, daß etwan ein Fach-Baum gesunken wäre, der soll ohne Beysehn, Erkänntnis und Zuthun des Amts, darunter die Mühle gelegen, und der geschwornen Müller bey Vermeidung ientlicherührter Straffe, nicht wiederum erhöhet, noch einiger Gestalt verändert werden. Würde jemand die Breter aus dem Gerinne über den Fach-Baum vorgehen lassen, und damit denselbigen erhöhen, der soll zum ersten, da er dessen durch die Geschwornen oder sonsten überfunden, der Obrigkeit, darunter die Mühle gelegen, ein hundert Gulden unmachläufiger Pön und Straffe verfallen seyn; da er aber zum andernmahl auf solcher That und Falsch beariffet, soll er also denn zwey hundert Gulden Straffe unmachläufig erlegen, und auf dem Handwerke weiter nicht gelitten werden. Welcher Müller das Wehr höher halten würde, denn der Mahl-Pfahl anweist, und nachdem es neu beleget, mit Sande beschüret, und einmahl das Wasser darüber gangen ist, derselbige soll, um so viel Zolle es höher von den Geschwornen in Beschichtigung befunden, so viel neue Schock zur Straffe verfallen seyn; dergleichen soll es mit den erhöhten Schutz-Brettern auch gehalten werden. Es soll auch einem jeden Müller unvorhinderlich nachgelassen seyn und frey stehen, wenn er einigen Mangel spüret, seines nächsten Nachbarns Mühlen über und unter ihm, ungeachtet, wenn die Gerichte zusehen, zu besichtigen, und da er einigen Mangel findet, soll er bey seinen Eides-Pflichten alsobald den Geschwornen davon Bericht thun, darauf denn diese vermittelst ihrer darauf geleisteten Eide, solche Verbrechen besichtigen sollen, und da sie in einem oder mehr Artickeln verbrochen, und desselben also überfunden, sollen sie zu oberzehlten Straffen durch die Obrigkeit angehalten, und darneben durch dieselbigen Verbrecher den Geschwornen iederzeit ihre Gebühr unabbrüchig vor voll entrichtet werden. Die Schutz-Breter auf der Saale und Unstrut sollen nicht höher denn anderthalb Ellen, und auf der Elster, Meisse und Luppe nicht über fünf Viertel einer Ellen bey obbemeldter Straffe gehalten, und ein jedes mit zweyen Steuern gemacht werden, daß man dieselben in aufauffenden Wassern gewinnen und aufziehen könne. Zu dem soll kein Müller in kleinen und mittelmäßigen Wassern vor dem Gerinne, so auf die Wade und durchs wüste Gerinne gehet, mehr denn zwey Schutz-Breter bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit, oder des Amts vorzusetzen haben; würden aber die Wasser sehr aren seyn, daß sie ohne Aufsetzung des dritten Schutz-Bretts nicht mahlen könnten, soll ihnen in derselben Noth, damit das Mahlwerk

nicht gehindert, solches aufzufahren frey stehen. Welcher Mäler nicht zu mahlen hat, der soll zu iederzeit, auf der Elster, Meisse und Luppe zwey Schutz-Breter, auf der Saale und Unstrut aber vier Schutz-Breter offen stehen haben, und wo nicht wüste Gerinne seyn, sollen die Schleussen aufgezogen, und vier Schutz-Breter gezogen werden, und so er darwider befunden, es geschehe zu Tage oder Nacht, und dessen von seinem nächsten Nachbar überzeuget werden möchte, der soll der Obrigkeit oder Amt, darunter er gefessen, vier neue Schock zur Straffe, und dem Mäler, der ihn solches überweiset, zwey neue Schock zu geben schuldig seyn, damit also keiner dem andern zum Verdruss das Wasser muthwillig aufhalte. In grossen oder hochwachsenden Wassern, und bevorab in Sommer-Wassern soll kein Mäler einigen Strohm-Korb einlegen, vielmehrer auf die Strohm-Körbe, Schutz-Breter aufsetzen, oder Dielen aufwerffen, und dadurch das Wasser in die Wiesen und Hölzer aufschwellen, auf welches alles dem auch eines jeden Mälers Obrigkeit, und die anstossenden Benachbarten gute Aufsichtung geben sollen. Welcher aber darüber muthwillig und ungehorsam befunden, der soll in dreyßig Galden unnachlässiger Straffe verfallen seyn. Die Strohm-Körbe aber unter dem wüsten Gerinne sollen hiernit zugelassen, und nicht gemeinet seyn. Wenn sich auch grosse Wasser-Fluthen begeben, es sey im Winter oder Sommer, soll ein ieder Mäler die wüsten Gerinne oder Schleussen, sowohl die Fischeren adentlich aufziehen und bey Straffe dreyßig Galden kein Schutz-Bret darinnen vorsetzen lassen. Wenn ein Mäler oder Mühl-Herr einen Grund-Bau an seiner Mühle machen muß, und das Wasser in andere Wege nicht abschlagen kan, auf dem Fall soll der Mäler über und unter ihm gefessen vier Wochen lang mit dem Mahlen, altem Herkommen und Gebrauch nach, innen zu halten schuldig seyn; doch soll der Mäler, der das Wasser abschlagen muß, solches sowohl seinen Benachbarten, als auch wenn der Mühl-Graben mit der Fischeren nicht sein eigen, dem Amts-Fischer oder Eigenthums-Herrn der Fischeren bey Straffe zwey neuer Schock anmelden, damit sich einer oder der andere zu seiner Nothdurfft darnach richten könne. Es soll auch denen Mälern, welche bishero ihre Mühl-Gräben zu erweitern, die Dämme hoher aufzuführen, sie gleichsam zu Schutz-Zeichen zu machen, und das Wasser darinnen aufzubalten, und zum Mahlen zu sammeln, also, das inmittelst die Bäche austrocknen, und die darinnen vorhandene Fische verderben müssen, sich unterstanden, solches bey vier neue Schock Straffe hiernit ernstlich verboten seyn. Weil auch die Fischer in die Ströme rüeggen Fische zu schlagen, und von alters hergebracht, dieselben auf den Tag Johannis Baptistä hinwieder anzubeben, so sollen demnach die Mäler alle sänctlich, und ein ieder insonderheit schuldig und verpflichtet seyn, darauf gute Achtung zu geben; und welcher Fischer

auf bestimmten Tag Johannis Baptistä solch Sach nicht aufhebet, der soll dem Amte, darunter er gefessen, zwey neue Schock Straffe verfallen seyn. Die Läufe in einer iederen Mühle sollen weiter nicht, denn zweyer Solle weit vom Steine gehalten, unten und oben eine Weite und nicht ungleich seyn bey dreyßig Galden Straffe. So oft auch ein Stein behauen, soll der Mäler schuldig seyn, denselbigen anfangs mit Stein-Mehl, oder sonsten, wie gebräuchlich und hergebracht zu beschütten, und ehe solches geschehen, sonsten kein Getraide zu nachtheiligem Schaden der Mühl-Gäfte darauf mahlen. Es soll kein Mäler dem andern seine Mühl- oder Mühl-Gäfte abspornig machen, noch einzerley Weise abtractieren, bey Straffe zehn Galden, so oft jemand brüchig hierinnen befunden. Die Mühl-Gäfte sollen das Getraide an rechten unverfälschten Land-üblichen und bräuchlichen Korn-Maas in die Mühle bringen, und soll ihnen hierinne bey widrlicher Straffe der Obrigkeit oder des Amts keine Uebervortheilung noch Betrug zu suchen verstatet werden. Die Wiesen in denen Mühlen sollen den sechzehenden Theil des Scheffels, wie er jedes Orts gebräuchlich ist, groß seyn, auch von den Gerichts-Herrn mit Gemercken gebrannt und gezeichnet werden, wie es vor Alters verordnet und hergebracht, bey Vermeidung fünfzig Rheinscher Galden unnachlässiger Von und Straffe die der Mäler dem Gerichts-Herrn verfallen seyn soll. Ein ieder Mäler soll schuldig seyn, seine Mühl-Gäfte nach rechter Ordnung, wie die zu mahlen bringen und in die Mühle kommen, mit dem Mahlen zu befördern, und keinen um Gelübniß oder Gnuß willen dem andern vorzuziehen; es geschehe denn mit des Mühl-Gastes, welchen die Ordnung des Mahlens betroffen, guten Willen und Nachlassung. Nachdem bishero denen Mühlmeistern von den muthwilligen unlauffenden Mühl-Knappen, die keinem Meister um einen gefährlichen und ziemlichen Lohn dienen wolten, viel Verdruss, Beschwerung und Unkosten zugezogen worden, so soll hiñfuro kein Wanders-Gesell bey einem Mühlmeister unbearusset, und wider desselben Willen zur Herberge einkehren, und da ihm gleich der Mühlmeister Herberge vergönnet, des Orts über eine Nacht nicht verharren, es gehe ihm denn der Meister Arbeit. Ein ieder Gesell, so sich um Dienst wirbet, soll schuldig seyn von seinem Meister, welchem er am neulichsten gedienet, glaubwürtdigen Schein, daß er mit Klumpf, guten Wissen, und Willen von demselben abgesehen, vorzulegen; dagegen sollen aber auch die Meister, wenn sie keine erhebliche Ursachen haben, den ehrlichen und oetrenen Gesellen solchen Schein ohne Entgeld mitzutheilen, verpflichtet seyn. Würde aber ein Gesell, welcher sich zu einem Meister auf gewisse Zeit verprochen, ohne erhebliche Ursachen aus dem Dienste gehen, der soll in einem halben Jahre keinen andern dienen, sondern Dienst-loß bleiben, würde er aber von einem andern Meister, iezo gedachten Wanders-Gesellen zuwider, in Arbeit und in seinen Dienst

aufge-

aufgenommen werden, derselbige Meister soll zu zehn Gulden gestraffet werden. Es soll kein Gesell ohne seines Meisters Vorbewußt und Erlaubniß über Nacht aus der Mühle bleiben, bey Straffe zehn Groschen. Würde auch einiger Gesell um Geschenke oder seines eigenen Nutzens willen den Leuten ungemest mahlen, oder in andere Weise untrentlich handeln, und solches über ihm ausgeführt werden, der oder dieselben sollen nicht allein untüchtig seyn, in noch ausserhalb Landes auf dem Handwerke nicht gelitten, und von den wanderenden Gesellen, wo sie die antreffen, aufgetrieben, sondern auch nach Gelegenheit der Verbrechen und derselbigen Wichtigkeit, am Leibe, nach Verordnung der Rechte, gestraffet werden. Es soll auch ein jeder Gesell an seinem ordentlichen Lohn sich genügen lassen, und da es ihm gleich angeboten, von niemand kein Gelübniß oder Geschenk nehmen, und einen allererst ankommenden Mühl-Gast dem andern, der zuvor albereit in der Mühle gewesen, vorziehen, vielweniger die Leute vor sich mit sonderlichen Trancgelbe und dergleichen beschweren, und sie also dem Mühlmeister abwendig machen, und Ursache geben, daß sich die Mühl-Gäste des Mahlens anderswo erholen; welcher aber hierinnen in einem oder dem andern brüchig befunden, der soll, so oft es geschieht, der Obrigkeit des Orts in ihre willkürliche Gefängniß- oder Geld-Straffe gefallen seyn etc. In der Mühlen-Ordnung vor die Mühlen an der Weiseris und Elbsub dato 3 April 1661 ist ferner folgendes verzeuht: Nachdem auch die Müller und Mühl-Knechte sich hithero in ihrem Stande ziemlich erhoben, und nicht allein ihre alte Tracht in Kleidungen geändert, sondern auch die Schurz-Kelle, so ihnen täglich zu tragen gebühren, meistens abgeschafft; als sollen Müller und Mühl-Knechte von dato an sich ihrer alten Art in Kleidungen gebrauchen, und täglich Schurz-Kelle tragen, würde aber einer darüber handeln, so soll der Mühlmeister jedesmahl fünf, der Mühl-Knecht aber einen Thaler zur Straffe verfallen seyn. Von jedem Scheffel Weizen oder Korn unvermenactem guten reinen Getraide gestrichen, soll ein gebäufter Scheffel Mehl und vier gehäufter Meken Kleyen gegeben werden, über dasjenige, was zur Mese genommen, und zu Ausfüllung der Läufler gebraucht, als von zweyen Scheffeln eine gehäufter Mese Kleyen; von dem geringen Getraide aber, nach Gelegenheit, wie es unter einander gemenaet, und sich im Mahlen ergiebet, sollen die Müller zu obernamen gehäuften Maas nicht gedrungen, den Mühl-Gästen aber frey gelassen werden, ihr Getraide, wenn es ihnen beliebt, selbst zu mahlen, worin der Müller die Mühlen scharff machen und anrichten lassen soll etc.

Mühl-Stein, heißen die grossen rund-gearbeiteten und platten Steine, welche in denen Mühl- oder Korn-Mühlen, das Getraide klein

zu mahlen, gebraucht werden. Bey jedem Mühl-Gang sind zwey Mühl-Steine, davon der untere, welcher fest und unbeweglich liegt, der Boden-Stein, der obere aber, welcher auf dem Boden-Stein umgetrieben wird, und die Körner zermalmet, der Läufer genemet wird. Die Mühl-Steine sollen zwar hart und fest, jedoch nicht von gleicher Härteigkeit seyn: Denn, wie das gemeine Sprichwort lautet, zwey harte Steine mahlen selten klein. Die besten Mühl-Steine sind, ausser ben uns hier in Sachsen, auch noch anderer Orten mehr zu haben, und kommen meist vom Rhein-Strom, aus Schweden und der Insel Gotland. Ob nun wohl einem jeden erlaubt, daß er zu dem Gebrauch seiner eigenen Mühle Steine von andern Orten kommen lassen darf; so ist doch an manchen Orten, und sonderlich in der Mark Brandenburg damit einen Handel zu treiben, untersagt, weil die hohe Landes-Obrigkeit sich allein den Verkauf derselben vorbehält. So oft ein Stein behauen oder scharff gemacht wird, soll man ihn denen Mühl-Ordnungen gemäss, mit Stein-Mehl oder Kleyen ablaufen lassen, und ehe solches geschehen, sonst kein Getraide zu Nachtheil und Schaden der Mühl-Gäste aufschütten. In Mühlen-Nachten werden die vorhandenen Mühl-Steine denen Nacht-Müllern dem Zoll nach, und zwar die Höhe eines Zolles pro einen Thaler angeschlagen, und also ins Inventarium gezeichnet, damit dem Müller bey seinem Abzug, wenn neue und bessere Mühl-Steine vorhanden, der Überschuss ersetzt, oder der Abgang decurtirt werden könne.

Milane oder Schwalben, Schwanz, siehe Beyer.

Müncz-Khabarber, sonst auch *Patientia* genannt, ist eine Art der Mangel- oder Grind-Wurzel, mit sehr grossen breiten Blättern, die anfangs wie ein Knopf beyammen aus der Erden hervor kommen, bis sie sich nach und nach aufthun; der Stengel wird fast zwey Ellen hoch, mit trauschlichten weiß-gelben Blumen, aus welchen ein dreneckiger Samen erfolgt. Dieses Gewächse wird sowohl seiner Schönheit halber, als auch, weil die Wurzel der Levantischen Khabarber an Krafft und Wirkung allerdings gleich, und daher an statt derselben, wiewohl in doppelter Doh genommen wird, in unsern Gärten gezeuget. Gedachte Wurzel führet durch den Stuhlaava die Galle, Schleim und Gewässer ab, dienet auch vor die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Saft davon ist gut vor die Krätze, Sommerprossen, Flecken und andere Unsauberkeiten der Haut zu gebrauchen.

Mündel, ist ein Unmündiger, welcher aber nach den Römischen Rechten entweder ein Pupill, so vom weiblichen Geschlecht noch nicht 12, vom männlichen aber noch nicht 14 Jahr alt ist, oder ein Minderjähriger, d. i. ein Minor, welcher nach Kayserlichen Rechten noch nicht 25 Jahr, nach Sächsischen noch nicht 21 Jahr, und in Francken noch nicht 20 Jahr alt ist. Wenn aber dieses vorhanden, so wird einer mündig genemet.

Münze, ist ein Kraut, davon man zwey Haupt = Geschlechter hat, nemlich die Garten = Münze und die wilde Münze. Jezt, die Garten = Münze, ist wieder dreyerley: Frauen = Münze, Krause = Münze, und Spitz = Münze. Die Frauen = Münze hat eine lange zerstrichte Wurzel, welche aber nicht tief unter sich schlägt, sondern an der Fläche des Erdreichs hin und her flattert. Aus derselben kommen viereckigte haarigte Stengel, fast einer Ellen hoch, an welchen trauschlichte dicke bleich = Purpur = farbne Blumen wachsen. Die Blätter sind rundlich, und laufen spizig zu, etwas rauh, rings herum zerkerbt, und ein wenig runtslicht, eines lieblichen Geruchs, aber scharffen und bitteren Geschmacks. Die Krause = Münze hat kürzere und krausere Blätter als die vorhergehende; da hingegen die Blätter an der Spitz = Münze länglichter und spiziger, auch einer dunkel = grünen Farbe sind. Eine Art von der Krause = Münze ist die weiße Englische Münze, deren Blätter theils bleich = grün, theils weißlich, und theils weiß und grün zugleich vermischt sind. Sie gehören alle drey unter die Winter = Gewächse, und werden von den Weyschöllingen, die Krause = Münze aber auch, durch abgebrochene Zweiglein vermehret. Sie lassen das Eisen, und lassen sich lieber mit den Händen abbrechen. Ihr Geruch ist angenehm, ihr Geschmack aber scharff und bitter. Sie sind gute Magen = und Mutter = Kräuter, welche das Haupt stärken, die Daaung befördern, die Verstopfungen der Leber öffnen, den Durchlauf stopffen, und das Bauch = Grimmen stillen. In Wein oder Bier gesotten, und wieder ausgewunden, oder trocken auf den Magen gelegt, stärken sie den Magen, stillen das Erbrechen und die Colic; und zertheilen, auf die Brüste gelegt, die darinnen befindliche Milch = Knollen oder geronnene Milch. Es wird davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Essenz, Saltz und Del, welche in den Magen = Krankheiten guten Nutzen schaffen, sonderlich aber aus der Krause = Münze ein trefflicher Magen = stärkender Brantwein zugerichtet. Der wilden Münze hat man gleichfalls etliche Gattungen: Die Bach = Münze wächst gerne an Brunn = Quellen, ingleichen an den Wasser = Gräben der Aecker und Wiesen, und an andern feuchten Orten, hat einen Stengel wie die Krause = Münze, aber etwas breitere Blätter. Die Blumen sind Purpur = braun mit weissen Streifen; sie kommt an Tugend der Garten = Münze fast gleich, hat aber keinen so starken Geruch als dieselbe. Die Ross = Münze wächst auf den Brach = Feldern, hat viereckige rauhe Stengel und Blätter, Purpur = farbne Blumen, und eine eröffnende zertheilende Kraft, ist gut für schweren Athem, Bauch = Weh und die Bauch = Wärme. Insonderheit etliche Blätter in der Hand zerrieben, in die Ohren gelegt, und alle zwey Stunden frisch abgewechselt, vertreiben die Taubheit, Die

Kagen = Münze, welche an ungebauten feuchten Orten wächst, hat Blätter wie die Melissen, aber kleiner und weißlich, einen viereckigen Stengel, und weißlichte Blumen, die an etlichen Aeblen weißlicht hervor kommen. Die Kagen stellen diesem Kraute, eben wie dem Baldrian, hefftig nach; in der Arzney aber wird es wenig gebraucht.

Münze oder Geld, siehe diesen Artikel. Siehe auch das allgemeine Kaufmanns = Lexicon von Mänsen und Mäns = Fuß.

Mulde, ist ein länglichtes ausgehöhlt und am Boden rundes hölzernes Gefäße, welches nach seinem unterschiedenen Gebrauch auch von verschiedener Größe ist. Also hat man große zum Waschen und Backen; kleinere, Fleisch und andere Sachen darinnen zu tragen, oder darein zu legen; noch kleinere, das Getraide damit zu sacken ic. Der Wappel = Baum ist sonderlich gut, Mulden daraus zu machen.

Mulden = Gewölbe, siehe Gewölbe.

Mulm, wird die Fäule im Holze genannt. Demselben ist insonderheit die Roth = Buche sehr unterworfen, denn wenn von selbiger ein Ast abgehauen wird, so pflaget solcher sich in wenig Jahren mulmicht zu werden, daß die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Um eben dieser Ursache willen lassen gute Haus = Wirthe ihre Eich = Bäume nicht schneiden, denn das eichene Holz ist porös und ziehet, zumahl der Splint oder das Weiße, die Feuchtigkeit gerne an sich, das also der Baum mit Gewalt von oben hinein faulet und mulmicht wird. Russen diesen werden auch leichte mulmicht alle die Bäume, so in dem Regen nicht dauern, als Ethern oder Erlen, Steins = Buchen, Aspen ic.

Mumme, ist ein dickes Bier, so zu Braunschweig gebrauet, und wegen seiner fürtrefflichen Stärke, lieblichen Geschmacks und dickbraunen schönen Farbe sehr hoch gehalten, und weit und breit über Land und Wasser verführet wird. Die sogenante Schiff = Mumme ist die beste, massen sie sich vor der Stadt = Mumme auf dem Wasser wohl hält, und weit und lange, ohne Anstos oder Verderben, führen läset. Zu dieser sollen die Braunschweiger zwey ihrer Wipfel recht wohl gewachsen und gedörret Gersten = Maltz nehmen, dasselbe mit aemmalen Wasser in der Brause = Pfanne bey fünfß Viertel = Stunden lang kochen, solches darans in einen Bottich schöpfen, ein wenig stehen lassen, und alsdenn wieder, jedoch ohne das Maltz in die Pfanne gießen, und abermahls bey drey Stunden lang mit fünfzehen Himpen gute Land = Hopfens darinnen wohl kochen, nach diesem aber solches in einem Bottiche erkalten, und gebührender massen darinnen vergähren lassen. Zur gemeinen Stadt = Mumme, die bald wegaetrunken zu werden pflaget, nehmen sie auf so viel Gersten = Maltz nur vier Himpen Hopffen,

Hopfen, und verfahren damit wie beim verzeihen. Soll sie aber lange liegen, nehmen sie zehen Maas Hopfen dazu. Zu ihrem Erndte-Mals, zwölf Maas Hopfen, kochen es mit genugsamen Wasser auf vorige Art und Weise, und lassen es abgähren; spründen die Käse hernach zu, und verkauffens den Baurern zur Erndte-Zeit.

Mund, ist derjenige Theil des Leibes, durch welchen der Mensch die Speise und den Tranck zu seiner Erhaltung in den Magen schickt. Daher hat man auch, sonderlich bey großen und ansehnlichen Hoffaltungen, Gelegenheit genommen, theils einige Victualien, theils auch die Personen, so selbige vor die Herrschafft zubereiten, oder sie unter ihrer Beforgung haben, besonders noch mit diesem Beynahmen zu belegen, die in denen folgenden Erklärungen zu finden sind.

Mund-Becher, ist dasjenige Geschirr, daraus eine hohe Stands-Person das Getränk zu sich zu nehmen pfleget.

Mund-Becker, wird bey einer Hoffhaltung derjenige genennet, der vor die Herrschafftliche Tafel einig und allein das Brot zu backen angenommen worden.

Mund-Fäßgen, heißet man dasjenige runde geoffene Geschirr von Zinn, so vornen mit einer Schnauze, oben mit einem Deckel, und über demselben mit einem an beyden Seiten befestigten Sprigel versehen, daran man es zur Seite des Hand-Fasses aufhängen pfleget, um sich mit dem darein gestülten Wasser den Mund ausspülen zu können.

Mund-Fäule an den Menschen, siehe Scharbock.

Mund-Fäule oder Gurgis der Pferde, ist eine Krankheit, da einem Pferde nebst heftiger Entzündung des ganzen Mundes an dem Zahn-Fleisch Geschwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel Locher fallen. Sie entsethet von denen hitzigen Dämpfen, welche aus der Leber, und von grosser Hitze der gallischen Feuchtigkeiten über sich steigen; item wenn die Pferde des neuen Heues zu viel fressen. Im Anfang wird der ganze Mund Feuer-roth, das Pferd bekommt einen hitzigen stinkenden Athem, und läset einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwüre sich zeigen, und wenn man das Uebel zu weit einreissen läset, Locher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geschwäre vorhanden, sticket man das Pferd in den Rech-Stall, bindet es an, und vermahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen, schauet nach dem Schaden, und wischer hernach die Zunge, den Rachen und das ganze Maul wohl mit nachfolgender Mirtur aus. Darzu wird Wegerich-Wasser und Lattich-Wasser, jedes ein halbes Nössel, Bertram ein Loth, und Eßig ein Nössel genommen, und wohl unter einander gemischt.

Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaschen gestanden, bläset man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürrer Delbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen, pulverisirt und unter einander gemischt. Nach einer halben Stunde wäseth man den Schaden wieder mit vorbeschriebener Mirtur aus; wiederhohlet solches täglich Morgens und Abends, und gieffet ihm erliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes Epaticae ein Loth, Scammonii zwey Quint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, Gummi Guttae ein Quint, und Wein-Stein drey Loth, stosse alles unter einander, und lasse es über Nacht in drey Nösseln oder anderthalben Maas Wein stehen, und geuß es ihm auf einmahl ein. Nach dem Einuß soll man das Maul mit obiger Mirtur wieder waschen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reiten. Wo aber Geschwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleichfalls diese Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber soll man ihm die Adern am Hals, wie auch den Staffel stechen, und wohl bluten lassen; die Geschwüre aber, nachdem sie eröffnet, mit nachfolgendem wohl auswaschen: Nimm Stamma, Myrten, Delbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden oder Schalen, jedes zwey Hände voll, siede es wohl mit einander im Kließ-Wasser, und streue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen, Galläpfel, Delbaum-Laub und Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemischt. So aber die Geschwüre um sich fressen, so nimm Hepar Antimonii, das ist, mit Salpeter verpufftes Spieß-Glas, welches ein Leber-farbnæs Pulver ist, ein Quint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nössel Wein, mische es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmahl ein, nimm sodenn Rosen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, jedes sechs Loth, mische es unter einander zu einer Salbe, und schmiere die Geschwüre damit. Das Pferd soll in einem mittelmäßigen warmen Stall stehen, und sein Futter gebrochen oder geschrotet, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kirchern vermengt; der Tranck aber laulich, mit schönem Mehl, Honig-Wasser und etwas Salpeter angemacht seyn.

Mund-Galle, siehe Galle.

Mund-Holz, siehe Rhein-Weide.

Mund-Koch, heißet bey einer Hoffhaltung die vornehmste Person unter denen Köchen, welche vor die Herrschafftliche Tafel die Speisen zu besorgen und zuzurichten angenommen ist. Wie die Mund-Köche die Speisen grosser Herren der Gesundheit gemäßer zubereiten, und nicht so viel widrige Dinge zusammen nehmen sollen, davon hat Kretschmar in seinen Oeconomischen Vorschlägen, so zu Leipzig in der Großischen Handlung in 8. 1744 herausgekommen, Anweisung gegeben.

Mund-Leim, siehe Leim.

Mund-Portion, wird dasjenige genennet, so an Speis und Trank auf einen Soldaten, theils im Felde, theils auch im Quartier, entweder in Natura gereicht, oder mit Geld und einem andern Aequivalent ihm vergütet wird.

Mund-Semmel, siehe Franz-Brot.

Mund-Schenke, heißt bey einer Hofhaltung diejenige Person, die das Getränke, so vor die Herrschaft bestimmt, in guter Verwahrung hält, das Geschir dazu jederzeit auf das reineste aufbehält, und solches auf bedürftenden Fall mit der Herrschaft beliebigen Getränke füllet, und durch den Cammer-Herrn oder Juncker, der zur Aufwartung bestimmt, derselben überreichen läßt. Das vornehmste, so in dessen Bestaltun enthalten ist, bestehet hauptsächlich darinnen, daß er niemand von den seinen, noch weniger aber von fremden in den Keller zu sich ziehe, oder gar etwas von dem in seiner Verwahrung habenden Getränke wegstehlen lasse. Das Trink-Geschir, als Flaschen, Becher, Gläser u. s. f. die zur Fürstlichen Tafel gehören, jedesmal reinlich zu halten, und nicht zuzugeben, daß jemand fremdes ohne die Herrschaft daraus trinke, und sie misbrauche. Das Getränke, so er vor die Herrschaft austrägt, muß er vorhero credenzen, alles Getränke fleißig wahren und Sorge haben, daß es auf keine Weise Schaden leide, auch es zu rathe halten; daß ihm anvertraute Inventarium richtig erhalten, fleißig verwahren und Acht darauf haben, daß nichts verlohren gehe, solte er aber etwas davon vermissen, ist er schuldig, solches dem Hofmarschall sogleich anzuzeigen, daß etwas zerbrochen oder sonst verlohren gangen, und wie es geschehen, unverzüglich zu berichten, in Unterbleibung dessen aber die Erkattung von dem seinigem zu leisten, und den Schaden zu bezahlen, auch sich überhaupt in allem treulich und fleißig zu betheuen.

Mund-Seite, nennet man in Fürstlichen Küchen denjenigen Ort, auf welchem alleine vor die Herrschaftliche Tafel gekocht, und das Essen zubereitet wird.

Mundstück, Gebiß, wird dasjenige Stücke an einem Zaume genennet, welches dem Pferde in das Maul gelegt wird, wenn man solches aufkämmt. Deren sind, nach Art der Pferde und ihrer Abrihtung oder Gebrauchs, verschiedene Gattungen. Junge und rohe Pferde zum Gehorsam zu bringen, hält man die geschlossenen Mundstücke oder Hohl-Bisse für die vornehmsten und besten. Ihre Größe oder Weite muß nach der Beschaffenheit des Mundes eingerichtet werden; so müssen sie auch vorher schon an andern Pferden gebraucht, auch nicht ungelent und ungangbar seyn, vielweniger noch einigen Geschmack vom Verzinnen haben, als welchen man mit Sals verbessern und vertreiben kan. Die Arbeit daran muß sauber, glatt und gleich seyn, daß nicht ein Theil dicker, schär-

fer, unebener, größer oder kleiner, als der andere sey. Und diese geschlossene Hohl-Bisse braucht man bey jungen Pferden, als denen man im Anfang die Freyheit der Zungen nicht lassen darf, so lange, bis der Korff vorhero wohl stät und gerichtet ist. Die Zungen-freyen Mundstücke, die von etlichen auch offene und gekröppte genennet werden, braucht man gemeinlich, wenn die Pferde schon das fünfte Jahr völlig erreichet haben, und vom Hals, Kopff und dem ganzen Leib stät und gerecht sind, denn wird ihnen mehr Freyheit der Zungen zugelassen, wiewohl die Mundstücke die Laden besser angreifen, und das Pferd etwas stärker bezäumen, als die geschlossenen. Sie werden meistens alleine zu den stark-züngigen Pferden gebraucht. Die gekröpften Gebisse mit Dring-Stänglein und härter als die andern; doch sollen die Dring-Stänglein nicht in den Zaffen, oder in den Ort, da man das Mundstück einschraubet, gemacht seyn, sondern, je höher sie in den Stangen an statt der Bleifettlein liegen, je die härter Mundstück sie machen; je niedriger aber, je linder sind sie. Die Kappen-Mundstücke werden heut zu Tage nicht so viel, als wie vor Alters gebraucht, und sind fast einerley Gattung mit denen Hohl-Bissen, außer, daß sie eingekerbt und eingeschnitten, auch nicht so groß und dicke sind. Die Galgen-Mundstücke sind hart, und sollen jungen Pferden nicht leichte in den Mund kommen, weil sie mehr verderben als gut machen; vor diesem hat man sie zu grossen weitmäuligen Hengsten gebraucht, die dicke Leffen, starke Laden und Kinn, auch dicke Zungen gehabt, und schwer in der Faust waren. Sie werden unterschiedlich gemacht, nicht allein in der Weite, sondern auch in der Höhe der Galgen, Walzen, Aepffel, Gezielen mit oder ohne Dring-Stänglein, dahero auch allezeit eines härter ist als das andere. Die Weite dieser Mundstücke sollen vier Zoll und ein Viertel, und die Höhe des Bogens oder Galgens anderthalben Zoll, die Aepffel aber nicht über einen Zoll hoch, und oben ein wenig zurück gebogen seyn, damit sie einem Pferd den Gaumen nicht verletzen. Die Galgen-Mundstücke zäumen unter sich, gleichwie die gekröpften oder Zungen-freyen heben, die geschlossenen Hohl-Bisse aber über sich zäumen. Die Mundstücke insgemein sollen einem jeden Pferd auf beyden Seiten gleich hangen, und einen ower Finger über die Hacken-Zähne einwärts liegen, damit es die Hacken nicht berühre. Die Walzen in denen Mundstücken sind vielerley Arten: Oliven = Spilling = Meinen = Glocken = Hirz = Aepffel = Eichel = Mühlstein = und noch mehr andere Walzen, so denen Pferden dienen, welche nicht gerne viel Eisen im Maul haben. Unter solchen sind die glatten besser als die eingekerbten, weil sich nicht so viel Schweiß darein legen mag, und sie auch säuberer können gehalten werden, dienen auch vor die

die Pferde, die klein und leicht vom Maul, und fleischigte starke Laden haben, veranlassen ferner ein Pferd damit zu spielen, dadurch ein feuchtes Maul zu überkommen. Je größer oder kleiner aber die Walsen sind, je mehr oder weniger greiffen sie an. Die Melonen- und Birnen-Walsen gehören für große und weiträumliche Pferde; auch sind die Birn-Walsen gut für Pferde, die das Maul krümmen, denn sie machen, daß ein Pferd nicht Laden-wund wird; nur ist in Acht zu nehmen, daß sie im Maul nicht neben der Laden aufliegen, in diesem Fall kan man sie mit kleinen Ninglein vornen bey'm Schluß zurücke treiben und solchergestalt werden sie ein junges Ross so stat vom Kopffe machen, wie ein geschleitetes Mundstück oder Hohl-Viß.

Mund-Wein, wird derjenige genemmet, der einer Person am besten schmecket, und von ihr am allerliebsten getruncken wird.

Murene, siehe Morene.

Murmelthier, ist ein kleines wildes vierfüßiges Thier, welches vor eine Gattung großer Feld-Mäuse gehalten wird, und sich meistens auf denen Schweizerischen, Tyrolischen und Italiänischen Alpen aufhält. Es erwächet zur Größe eines Caninichens, hat aber niedrigere Füße, und einen breiten Rücken, ingleichen rundere und stärkere Haare, welche entweder rauch-gelb oder fahl oder Aschen-farb sind. Seine Augen sind groß und baufigt; in seiner Schnauze hat es vier lange Zähne, davon zwey oben, die andern zwey unten stehen; welche wegen der hell-gelben Farbe schier denen Biber-Zähnen gleichen. Die Füße, welche fast denen Bären-Fäßen ähnlich kommen, sind kurz, dick und haarig, vornen mit starken Klauen bewaffnet, womit dieses Thier tief in die Erde hinein grabet; sonst hat es am ganzen Leib etwas länglichte Haare, und ist übrigens fast wie ein Dachs bekleidet. Die Nahrung dieses Thieres ist unterschieden, wie der meisten Mäuse, und sonderlich, wenn es von Jugend auf von Menschen erzogen wird, so frist es alles, was sonst die Menschen essen mögen, als Fleisch, Brot, Milch, Käse, Butter und dergleichen; in seiner Freyheit aber sucht es meistens das Obst, welches es wie ein Eichhorn benaget, und mit den zweyen vordern Füßen, gleich als den Händen habend, und auf denen Hintern sitzend, dasselbe frist. Es schmazet aber im Fressen nicht anders als ein Schwein. Dieses Thier ist zur Sommers-Zeit selten müßig und ohne Arbeit, andey gar häuslich und sauber: Denn ob es schon im Sommer einen widrigen Gestand von sich giebet, so hält es doch seinen Bau ganz rein von Koch und Mist; deswegen grabet es auch vrdentlich zwey Oeffnungen in seiner Höhle, die eine oben hinaus gegen des Berges Spitzen zu, alwo es seinen Ein- und Ausgang hält, die andere Oeffnung aber gehet tief abwärts, und bedienet sich das Mur-

melthierlein dessen zu seinem Abtritt oder heimlichen Gemach. Es hat aber noch einen ganz besondern Gang in solchem seinem Bau, daran doch keine Oeffnung zu sehen, ohne im Eingang; daselbst hebt es seine Nahrung auf, und ist sein Nest oder Lager von Gras, Heu und Stroh zusammen getragen, und ganz sauber zubereitet. Die Art und Weise, nach welcher sie im Sommer ihr Heu und Stroh einzuführen pflegen, ist sehr curieuse: Denn es leget sich eines von denen Murmelthieren (deren allezeit fünf, sieben, neun, bis auf eifß und dreyzehn in ungleicher Zahl zugleich in einer Höhle sich aufhalten) nieder auf den Rücken, die vier Füße in die Höhe haltend, und präsentiret also gleichfart einen Karren oder Wagen, darein sammeln die andern Murmelthiere das Heu, so viel und hoch, als es sich immer laden und häuffen läßet. Wenn nun der lebendige Heu-Wagen, oder vielmehr Heu-Schlitten voll geladen, so fassen etliche dieser Thiere die Deichsel, nemlich den Schweif mit ihren Zähnen an, und schleppen ihn also nach und nach auf das Nest zu, woselbst sie das Heu und Stroh abladen, und sich davon ihr sanftes Lager nach selbst eigenem Belieben zubereiten. Und dieses Fuhrwerks-Amt soll dergestalt unter ihnen nach der Ordnung herum gehen, daß immerzu ein Murmelthier nach dem andern, wie es die Reihe betrifft, einen Heu-Schlitten agiren und abgeben muß, daven denn manchem die Haare auf dem Rücken ziemlich wegaweket und abgeschabet werden. Wenn das Murmelthier nach seiner Nahrung ausgehet, so läßet er nie seine Höhle alleine, sondern zum wenigsten muß eines davon zurücke bleiben, und bey der Höhle die Wacht halten. So bald nun diese Schildwache einen Menschen oder anderes Thier vermercket, so giebt es einen starken Laut von sich, als wenn jemand pffist, darauf begeben sie sich eiligt zurück in ihre Höhlen, da denn der Wächter so lange davor stehen bleibet, bis sie alle hinein, worauf er zuletzt zusperrt. Sonderheitlich aber stoffet dieses Thier um Michaelis die oberste und unterste Oeffnung dergestalt fest zu, daß weder Schnee noch Kälte hinein zu dringen vermag, und es bey'm Auffuchen dieser Thiere leichter fällt, auf der Seiten ein neues Loch zu machen, als das von ihnen sehr fest zugesperrte zu eröffnen und zu durchwählen. In solcher ihrer Höhle leget sie sich alle in die Kandung, fast wie die Igel zusammen, und schlafen den ganzen Winter durch, bis daß der Frühling völlig ausgegangen. Bey Regen- oder andern fürmischen Wetter im Sommer, läßt sich das Murmelthier niemals ausserhalb seiner Höhle antreffen, und soll dasselbige gleich etliche Wochen anhalten; so kan auch dieses Thier schon etliche Tage zuvor von Natur das Wetter und die Witterung wissen und abnehmen, welches denen Tyroler Bauern und andern Bewohnern ermeldter Gebirge ein unbrüggliches Kennzeichen des nassen und trockenen

Wetters ist. Denn wenn sie das Marmelthier, oder Marmelthier, wie sie es nennen, nicht sehen auf den Bergen herumspringen und spielen, so wissen sie gewis, daß es innerhalb vier und zwanzig Stunden regnen wird; wenn sich aber diese Thierlein gegen den Abend lustig erzeigen, so ist der folgende Tag gewis heiter und hell; dabey stellen auch nach diesen natürlichen Kalender-Zeichen die Land-Leute daselbst ihre Reisen an, und sind versichert, daß sie des folgenden Tages unbereget hin und wieder kommen können. Es fuhret auch das Marmelthier zweyerley Geschrey; Denn da es lustig und mit seines gleichen scherzet, schreyet es wie eine Klage; so ferne es aber zornig wird und das Wetter sich verändern will, so giebt es einen scharffen hell-Klingenden, doch ganz widerwärtigen Pfiff und Laut von sich. Es gehet offters auf denen zweyen huten Füßen, wie man sehen kan, wenn die Marmelthier und welche Bauer-Jungen solche Thierlein in Kästen zu uns heraus bringen, und den Leuten das Geld damit abbetrügen und heraus lügen. Sie werden folgender Gestalt gefangen: Man beobachtet im Sommer ihre Löcher und Höhlen, wo sie aus und einkriechen, und steckt eine lange Stange darzu, da mit im Winter dieselbige über den Schnee hervorrage und gesehen werden könne. Wenn es nun gegen das neue Jahr zu gehet, räumen die Bauren den Schnee hinweg, und graben die schlafende Marmelthiere aus. Man muß aber im Nachgraben kein allzu großes Getöse oder Geräusche machen, denn sonst, wenn man diese Thierlein dadurch aufwecket, so sind sie gar schwer zu bekommen, müssen sie immer weiter hinein graben, und durch die Furchung der Erde die Nachgräber verhindern und verwirren, daß sie letztlich nimmer wissen, wo sie die Marmelthierlein mehr auffuchen und finden sollen. Man kan sie auch im Sommer mit Schlingen und Stricken vor ihren Höhlen fangen; allein sie sind alsdenn bey weitem nicht so fett als im Winter, wenn sie ruhen und schlafen, und allererst in die Feiste schlagen. Die Bauren schlachten und richten sie zu, wie die Spanferkel, und essen sie hernach, andere salzen sie auch ein, und hängen sie in Rauch, um es als geräuchert Fleisch zu genießen. Dis Fleisch schmecket als das delicatesste Wildpret, und ist, wenn es eingefalsen, viel gesünder als das frische: Denn das Salz trucket die überflüssigen Feuchtigkeiten desselben aus, und benimmt ihm auch den starcken Geruch. Das Marmelthierlein = Fett oder Sen als die gepflanzten, ten-Nüsse reiff werden, pfeaget man sie, wie und zu Erweichung der erhärteten Nerven, unsere welschen Nüsse, in Zucker oder Honig heilet die Contractur, und zertheilet das geronnene Gebliut im Leibe; es befördert auch den Schlaf, wenn die Fuß = Sohlen damit gesalbet werden.

Mus, heisset man dasjenige weiche und doch auf Malabar, und in andern Ost-Indischen darben etwas stark gekochte Essen, welches sich gleich als Butter auffreichen läset, gemeinlich aber mit Bissen oder Löffel weis genossen wird. Es ist in dessen Zubereitung ein gar mercklicher Unterschied; denn ein anders ist ein Mus, das aus Mehl und Wasser, Bier, Milch oder Wein gemacht, welche Benennungen davon wir ter nachzulesen: Ein anders ist das aus Hirse, Grütze, Orisz und dergleichen gekocht wird, so man sonst auch einen Tiegels-Brey oder schlechweg einen Brey nennet, davon das erste Wort fernner nachzuschlagen: Und ein anders ist, so aus einigen Baum-Früchten, als Nappeln, Birnen, Kirschen, Mandeln, Pflaumen, Witten 2c. aus alterhand Beeren, als Wachholder, Hollunder u. s. f. schmackhaft zubereitet wird, deren Erklärungen ebenfalls unter diesen erzeigten Wörtern ihres Orts anzutreffen sehn werden.

Muscate, Muscaten = Nuss, ist die herrliche Frucht eines auf der Insel Java um Bantam und Batavia wachsenden Baumes, welcher unsern Birn-Bäumen ziemlich gleich kommt, und des Jahrs dreymal Früchte und Nüsse hat. Die Kerne oder Nüsse dieser Frucht, wie sie vermittelst der Holländischen Compagnie häufig herans und zu uns gebracht werden, sind ganz oder länglich-rund, dick und hart, äußerlich graulich und voller Kunkeln, inwendig aber etwas rötlich mit vielen Adern durchzogen, und haben einen etwas bitteren, scharffen und aromatischen Geruch, und angenehmen Geschmack. Wenn diese Früchte an denen Orten, da sie wachsen, reiff werden, sollen sie den Nüssen gleichen, ehe man aber zum Kern gelangen, muß man zuvor drey Schalen ledig machen, erstlich eine dicke und grüne Rinde, wie die grünen welschen Nuss = Schalen, welche, wenn die Muscaten-Nüsse reiff, sich einander spaltet; hierauf folget ein gelbes oder rothes Häutlein, welches aber nicht ganz sondern nur Strichweise herum lieget, und insgemein Muscaten = Blütze genennet wird, die an dem Baume Blut = roth aussiehet, und endlich kommt eine holzigte und harte Schale, darinnen der Kern lieget. Die auf denen wilden Muscaten = Bäumen wachsende Nüsse werden Männlein genennet, sind aber nicht so kräftig als die andern. Auf der Insel Java sollen sich gewisse Vögel aufhalten, welche die reiffen Nüsse frisch von dem Baum weg, ganz verschlucken, und nun dieselben auf ein gutes Land fallen, solten sie bekleiden und geschwinder aufwachen als die gepflanzten. Ehe die Muscaten-Nüsse reiff werden, pfeaget man sie, wie unsere welschen Nüsse, in Zucker oder Honig einzumachen. Dergleichen in ihrem Scharff oder auch trocken aus Holland zu uns gebracht, und für eine herrliche Magen-Stärkung gehalten werden. Es wachsen zwar Landtschaften auch Muscaten = Bäume, deren Früchte aber weder Geruch noch Geschmack

schmack haben, und also auch nicht zu gebrauchen sind. Die Muscaten-Nüsse werden nicht nur als ein gutes Gewürke in der Küche vielfältig an die Speisen, als welche davon eine schmackhafte und gesunde Güte bekommen, sondern auch als eine Arznei gebraucht: Denn sie sind warmer, trocknender auch etwas zusammenziehender Natur, stärken die Nerven und das Gehirn, ingleichen den Magen und alle Eingeweide, und sind wider die Colic, allerhand Durchbrüche und die rothe Ruhr nützlich zu gebrauchen. Von gestoffenen Muscaten und Maun mit Honig vermischt wird eine gute Zahn-Latwerge gemacht, welche die wackelnden Zähne befestiget, und das Bluten derselben stillt. Das aus denen Muscaten-Nüssen entweder aerpreste oder durch Destilliren bereitete Oel hat eine große Kraft den Magen und andere Eingeweide zu stärken, und wird wider das Bauchweh und den Durchlaß bey kleinen Kindern viel gebraucht. Die Muscaten-Nüsse werden auch mit zu dem Einschlag in die Weine genommen, oder auch ganz alleine statt eines Einschlags bey denselben gebraucht.

Muscateller-Birn, ist der Nahme einer kleinen Birn, welche frühzeitig reif, und wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Würzgeruchs sehr hoch gehalten wird. Es giebt deren große und kleine, welche nicht nur grün wohl zu gemessen sind, sondern auch in Zucker naß und trocken eingemacht werden können.

Muscateller-Wein, heißet der aus denen sogenannten Muscateller-Trauben ausgepreste Wein. Die weiße Muscateller ist eine schöne Frucht, hat aber sehr dickhüllichte Beere, und will dahero einen guten Sommer und warmen Herbst, zumahl im gedeckten; im ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reifung haben. An Spalieren oder Mauer-Geländern, wo die Trauben am Widerschein stehen, werden sie am reiffsten gefunden. Sie haben einen lieblichen Geschmack, und geben einen trefflichen süßen und gesunden Wein, der schmecket als wenn er gewürzet wäre. Die schwarze Muscateller-Traube hat zwar eine schwarze Beere, giebt aber meistens einen schönen blanken Most oder Wein, welcher ein wenig anschmeckender als der blanke Muscateller, jedoch von gleicher Kraft und ebenfalls sehr lieblich ist. Verschieden Arten von diesen Trauben müssen, wenn man sie lange gut erhalten will, entweder auf düres Stroh gelegt, oder an Sonnen-Bändern gebunden frey aufgehängt, und wider den Staub mit Papier bedeckt werden. Muscateller-Wein durch die Kunst nachzumachen, soll man der blühenden Birsel von Basilien, oder des gedörnten Krauts einen Theil, wohl getrockneter Hollunder-Blüte zwey Theil, und gestoffenen Coriander-Saamen drey Theil, zusammen in ein Säcklein thun, mitten in das Wein-Faß hängen, und also zehn Tage lang darinnen,

den Wein aber inzwischen unangezapft lassen. Einige pflegen die Hollunder-Blüthen nur allein darzu zu nehmen. Man mag aber eine Art erwehlen, welche man will, so geschiehet es am besten im Herbst, da man den Most darüber vergähren lassen kan; unterdessen ist das Faß fleißig zuzubalten, und durch den Spund nur ein kleines Loch zu bohren, in welches man ein Nohrlein von Wachholder-Holze stecket, damit es dadurch vergähren könne. Auf eine andere Art dem Wein einen Muscateller-Geschmack zu machen: Schneidet zu einem Faß, welches sechs Eimer hält, vier Loth weißen Ingber; eben so viel langen Pfeffer; Muscaten, Melcken und Calmus, jedes zwey Loth, sein klein, thut dieses zusammen in ein leinnes Bündlein, bindet solches mit einer Schnur feste zu, leget es in ein reines Glas, gießet guten Brantwein darauf, daß er über das Säcklein gehe, und verbindet endlich das Glas, welches man also drey Tag und Nächste stehen läset. Hernach nimmt man das Säcklein wieder heraus, bindet solches an eine lange Schnure, hängt es in das Faß, bis auf etwa eine quere Hand vom Boden, und spründet das Faß feste zu. Wenn es also zwey mal vier und zwanzig Stunden gelegen, wird es wieder aufgespründet, das Säcklein heraus gezogen und ausgedrucket, daß der Saft durch das Spund-Loch hinein unter den Wein lauffe. Endlich wird das Säcklein, den Geschmack vollkommen zu machen, wieder in dieses Faß, oder auch in ein anderes gehänget, das gleichen Muscateller-Geschmack bekommen soll. Den rothen Muscateller-Wein bereitet man also: Man läset Most in einem Kessel wohl sieden, und schäumt ihn fleißig ab, hänget hernach in einem zugebundenen Säcklein ein Viertel Wund-Hollunder-Blüte, und ein Loth Zimmet hinein, und läset es zusammen sieden: wenn der Most verkühlet, wird er in ein zuerichtetes Fäßlein gefüllet, der Spund zugeschlagen, ein Lochlein durchgeboret, und obgedachter maschen ein Wachholder-Nohrlein hinein gesteckt, damit er dadurch sein gelinde vergähren könne. Das allzustarcke Gähren zu verhindern, darf man nur süße Aepffel zerschneiden, und sie an einen Kaden hinein hängen. Der ausländische Muscateller, oder Muscaten-Wein wird wegen seiner Lieblichkeit am Geschmack und Geruch unter die delicatesten Weine gezehlet. In Frankreich hat den Vortzug der Muscat de Frontignac, von einem ohnweit Montpellier in Languedoc gelegenen Orte also genannt, und in Italien die Muscatelli di Monte stascone im Nablischen Gebiet, und di Monte Aicino im Toscanaischen. Der Muscat de Frontignac wird seitens auch Muscat de Lion genannt, weil er über Lion zu uns heraus zu kommen pfleget. Muscaten-Blüthe, ist eigentlich keine Blüthe oder Blume, sondern die mittlere Schale, welche die Muscate wie ein Netz umgiebet: Ist anfänglich ganz roth, wird aber nachmals Gelb-

aeth, und ist am Geschmack viel schärffer als die Mus; weswegen auch die Indianer diese Blüthe mehr zur Arznei, und die Nässe mehr zur Erzeie genießen sellen; bey uns wird sie gleich denen Muscaten-Nüssen stark in der Küche gebrauchet.

Muscaten-Muß, siehe Muscate.

Muscaten-Rose, siehe Rose.

Muschel, ist eine Art von Schale-Fischen, welche an den Ufern der Nord- und West-See gefangen und zur Speise gebrauchet werden. Sie gehoren unter die Testacea bivalvia, denn ihr Fleisch liegt zwischen zweyen Schalen, welche sich auf- und zu thun können. Diese sind dünne, an beyden Seiten dick und erhaben, auswendig schwärzlich, inwendig Silber-Farb und glänzend; das Fleisch ist weiß, und, wenn die Muscheln jung sind, bleiben sie auch im Kochen so, oder werden etwas Ziegel-färbig; wenn sie aber roth werden, sind sie gewiß genug alt; wiewohl einige dafür halten, diese Röthe solle daher kommen, weil selbige Muscheln in ihrem Muschel-Berge tieff unten im Schlamm gelegen, daher das Meer selbige nicht so wohl als die obersten abfäulen können; und deswegen würden die obersten im Kochen weißlich, die untersten aber rothlich; aber die vorige Ursache ist gewisser. In der Mitte liest ein hartes braunes Sänglein, am Rande herum aber lauffet eine harte Ader oder Bart, welche beyde Stücke man abreisset und wegwirft, das übrige Fleisch aber wird alles gegessen. Sie können die beyden Schalen öffnen, das Meer-Wasser zu schöpfen, und sich alsdenn wieder feste zuschließen. Andere Bewegung wird an ihnen nicht gespüret. Ihre Zeit ist von dem October bis in den März, da sie am besten sind, wiewohl sie an den See-Küsten das ganze Jahr über genossen werden. Ihr Temperament gleichet denen Austern; Dennoch sind die Muscheln ungleich härter als die Austern, wiewohl sie hergegen der Fäulniß in der Verdauung so sehr nicht unterworfen; sie geben also, wenn sie wohl verdauet werden, eine gute Nahrung, doch müssen sie wegen ihrer Nothsässigkeit nicht gar zu oft genossen werden. Wenn francke Muscheln, die sich ganz verzehret, darunter befindlich sind, wie es öfters zu geschehen pfleget, so kan man sich leichtlich ein Fieber daran essen. Sie werden entweder aus denen Schalen roh, oder besser gestotten genossen. Wenn die Muscheln noch in Schalen sind, müssen sie in einen Kessel oder Zuber mit Wasser geschüttet, mit einem neuen Besen eine gute Weile umgerühret, und dadurch von aller Unsauberkeit gereiniget werden. Darnach seiget man dieses unreine Wasser ab, gieffet wieder reines nur kein warmes daran, setzet selbige in einem Kessel auf das Feuer, und läffet sie einen Sud thun, machet unterdessen folgende Soffe fertig: Thut vier bis fünf Eyer-Dottern, und eine Messerspitze rohes Mehl in eine Casserole oder Ziegel, und rühret es klar

ab, gieffet ein Glas Wein daran, wirket es mit Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, und ein wenig weißen Ingber, schüttet ferner Fleisch-Brühe oder nur Wasser daran, leget ein halb Pfund ausgewaschene Butter darzu, setzet es auf Kohl-Feuer, und gieffet immer mit einer Kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man diese Soffe a parte in eine Schüssel an, und drücket viel Citronen-Safft darein: Die Muscheln aber richtet man an, decket eine Serviette darüber, und läffet sie zu Tische tragen, woselbst sie einzeln mit der Brühe verzehret werden. Die ausgefäulten und in Salt-Wasser eingemachten Muscheln kan man entweder mit Eßig und Baum-Öl roh genießen, oder aber auf nachstehende Art fricassiren: Man machet eine Soffe auf obbeschriebene Art, und rühret sie über dem Kohl-Feuer so lange, bis sie anhebt dicke zu werden. Hernach passiret man Muscheln in einer Casserole mit Butter ab, und gieffet, wenn sie durchwärmet sind, die abgerührte Brühe darauf, so sind sie fertig. Man kan sie auch mit grüner Petersilie machen, oder an Hechte, Hünern, Kalb-Fleisch, Lamm-Fleisch und dergleichen kochen. Die Muscheln, so bey uns in stehenden Wassern und Pfützen anfinden werden, dienet zu nichts. Die Holländer pflegen aus denen am Meer-Strande häufig liegenden weißen Muscheln und See-Schnecken einen Kalch zu brennen, welcher aber zum Lünchen an freyer Luft allerdings undienlich ist. Die Schalen brauchen auch die Mahler zu denen Wasser-Farben; und zerstossen sind sie ein Precipitans antifebrile.

Muster, heißen die Näherinnen denjenigen Entwurf und die Zeichnung der Blumen, Zieratzen, Gänge und dergleichen, die sie vorher auf das Papier bringen, wornach sie alsdenn zu nehen pflegen.

Muster, werden von einigen auch die Proben genennet, welche man in dem Handel sowohl von trockenen als flüssigen Waaren abzuschneiden und abzunehmen pfleget, dazumit der Käufer, so darzu Lust hat, die Beschaffenheit und Güte der Sache selbst, darzuaus abnehmen möge. Ein sorgfältiger Hauswirth weiß aber von selbst schon, wie weit er dem Muster einer Sache Glauben zuzustellen, indem öfters die Sache, davon das Muster genommen, in dem ganken Stück hin und wieder schlechter gefunden werden. Siehe Probe, in welchen kan hier wiederholt werden, was bey dem Wort Kosten angeführet worden.

Muster, nennen die Gärtner das Anlegen einer zierlichen Fiaur in der Parterre des Blumen-Gartens; Was vor Ordnung darinnen müsse gehalten werden, siehe weiter unten Muster-Ordnung.

Muster-Bäumlein, sind in denen Lust-Gärten diejenigen, welche entweder in dem Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muster, oder auch an die Gänge in gewisser Distanz

gelesen, theils auch derselben um mehrern Zieraths willen, unter der Scheere gehalten, und in gewisse Figuren durch Beschneiden gebracht werden. Die Franzosen heissen sie Buissons, Büsche oder Sträucher, und schicken sich hierzu am besten der grosse Buchsbaum, Wachholder, Baum des Lebens, Eiben- oder Eide- = Baum, Rosen = Sträucher, Rosmarin, Cypressen-Kraut, Salbey = Sträucher, Veil = oder Wilder = Rosmarin; ja auch einige Arten Obst-Bäume. Die ganz fremden Bäume trägt man mit samt ihren Gefässen hin, und stellt sie in die Muster an bequeme Orte, da sie wohl ins Gesicht fallen, als: Cypressen = Bäumlein, Laurier, Laurus Erinus, Jasmin, Del = Baum, Citronen, Pomeranzen, Granaten, Myrthen, Terebinthen, Bisciaien, Mastix = Baum, Ehermes = Baum, und Spanische Senfte.

Muster-Buch, heisset diejenige Sammlung, welche das Franzosium zu ihrem Nehen oder Stricken in ein besonderes Buch zusammen zu tragen pfleget, um daraus bedürfenden Falls sich eines guten Rathes erholen zu können. In das zum Nehen gehörige Buch tragen sie die Muster nach der Ordnung derer Sachen, so man zu nehen in Gewohnheit hat, und zwar jedes nach denen verschiedenen Manieren, und die Abtheilung des Neheus ins besondere ein, als: Die Krausen- und Manchetten = Muster allein, nicht weniger die Hals = Tücher = und Schürken = Muster, in gleichen verschiedene Arten von Bündgen auch ins besondere, so auch die Hauben und Schleppen = Risse, ja ganze Zeichnungen und Abtheilungen zu Lagen, Camisolen, Decken über Betten, Tische und zu Stühlen, und was dergleichen mehr; wie man denn: solche, wiewohl noch gar unvollkommene Bücher in Kupfer gestochen hin und wieder bey denen Bilden = Krämmern zu Kauf ansaeleget findet. Das Muster = Buch zum Stricken bestehet aus solchen Blättern, daran die eine Seite über und über ein regulares Gitter vorstellet, welches lauter kleine viereckigte ausmachen, und gemeinlich roth gedruckt ist. In diese kleine Räume werden schwarze Punkte mit der Feder in solcher Ordnung gesetzt, wie es das Muster, so gestrickt werden soll, erfordert, Tab. VIII weist hiervon ein Exempel, daselbst Fig. 1 ein Muster zu einem Zwickel in einen Strumpf. Fig. 2 ist dergleichen. Fig. 3 bis 10 sind eben solche Modell, können aber auch zugleich auf Handschuh gebraucht werden. Fig. 11 bis 15 sind Entwürffe zu Mähdgen, Rändern, Einfassungen und dergleichen. Die andere Seite aber bleibet weiß und leer, daß man nach denen beygeschriebenen Numern die Erläuterung setzen kan, wozu ein icalisches Muster zu gebrauchen, und was etwa sonst darbey anzu merken nöthig. Ueberhaupt ist davon zu behalten, daß alle dergleichen Muster sich mit Creus = Rath in ein Buch neben lassen, so verlihet sich auch selbst, daß solche

Muster = Bücher ihren Nutzen in den Manufacturen bey den Wirk = Stühlen haben, und diese nach solchen Modell müssen angeschirret werden.

Muster = Ordnung, ist eine geschickliche Austheilung dessen, was in den Blumen Gärten gepflanzt wird, kraft welcher ein jedes Gewächse eine solche Stelle überkommet, daraus in folgender Weise dem Gesichte eine angenehme Vermischung und liebliche Augen = Weide entsethet. Solchemnach muß man sich anfänglich hüten, daß die Besäung und Pflanzung nicht zu dichte, sondern so geschehe, daß kein Gewächse das andere hindere, auch ein jedes vor dem andern vollkommlich gesehen werden könne. Darnach stellet man die Eintheilung also an, daß daraus eine gewisse Harmonie erscheine; zum Exempel, wenn man an ein Haupt = Eck einen Pflanz = Stock pflanzt, daß eben dergleichen auch an die andern Haupt = Ecken desselben Musters gesetzt werden: wenn in der Mitte eines Beetleins auf dieser Seite eine Kapfer = Erone steht, daß auf dem Gegen = Beetlein der andern Seite dergleichen geschehe, und so fort eines auf das andere accordire. Ferner ist bey vielen im Brauch, daß jedem Beetlein nicht mehr als eine gewisse Art Blumen anvertrauet werde, als diesem eitel Tulipanen, jenem eitel Lilien, dem dritten eitel Narcessen, und so weiter; Welche Eintheilung zwar noch ziemlich fein, und den Augen angenehm, so lange die Blüte der selben Blumen dauert: Wenn aber selbige vorbey, so stehen die Beetlein ganz bloß und kahl, welches eine schlechte Garten = Zierde ist. Daher andere bezwogen worden, daß Zwiebelwerk an die Ecken und zunächst an die Bordirung der Beete zu bringen, den Mittel = Platz aber denen zurechtigen Gewächsen besonders zu lassen, damit sie ihnen mit der Reifung ohne Schaden der andern zu Hülffe kommen können. Auf solche Weise, wenn jene verblühen, kommen diese hernach, und behalten also die Beete allezeit eine Bekleidung. Laurentzberg im fünfften Capitel seines zweyten Buchs vom Garten = Bau, schlägt folgende Musterung für: Auf eine mit Zwiebel = Gewächsen allbereit belegte Parterre pflanzt er hin und her Rosmarien oder Cypressen und Nägelein = Stöcke unter einander: Zwischen selbe aber streuet er über die ganze Parterre allerley bunt = gefüllten Mahn = Saamen. Hier auf erscheinen erstlich die Zwiebel = Blumen, also daß alles mit Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen &c. bedeckt: Wenn solche stüchtige Zierde verschwunden, so wird die grüne Gestalt des Rosmarians scheinbar, und tapeziert das Erdreich so lange, bis bald darauf die bunt = farbigen Mahn = Blumen sich präsentiren. Endlich nachdem diese Veränderung auch für über, so zeigt sich die Bekleidung der vollen Nägelein, und behält also eine solche Parterre stets ein schönes Angesicht. Damit man aber im Säen und Pflanzen desto weniger einen Irrthum oder Fehler begehen möge, so schreibet man auf die Beetlein des Grund = Risses, nach welchem

welchem die Parterre angeleget, die Nahmen der Gewächse mit solcher Austheilung, als einem jeden selbst gut düncket. Fällt aber der Grund-Niß zu enge, so zeichnet man nur die Stellen mit Zahlen oder Buchstaben, und machet nach denselben ein Gegen-Register, in welchem die völlige Nahmen aufgeschrieben. Einige illuminiren auch die Vertlein mit blau, roth, gelb und andern Farben, nachdem die Blumen sind, welche in Iedweden wachsen sollen: Also daß sie einen Entwurf ihres inskünftige blühenden Gartens schon vorherho besitzen. Diefem papiernen Entwurf nun folgen sie in Säen und Pflanzen richtig nach, und brauchen ihn anstatt eines Spiegels, in welchem sie den mit Erdreich bedeckten Saamen, und die eingelegte Wurseln, so oft ihnen beliebt, gleichsam als schon aufgegangen, schauen können. Hieher gehöret auch die sehr gebräuchliche Art, das Blum-Werk durch beygesteckte Stäblein, oder Nummern-Pfählein zu registriren; selbige werden insgemein nur aus Holz gemacht, die Zahlen von 1, 2, 3, 4 und so fort darauf geschnitten, und also an die Stellen der ausgefreuten Saamen und eingelezten Wurseln eingesteckt, auch darüber ein geschriebenes Register gehalten. Die beyernern werden denen von Holz geschnitten deswegen vorgezogen, weil sie nicht so leichtlich faulen, auch die Zahl dauerhafter an ihnen bleibet.

Mustheil, Hof-Speisen, heißen diejenigen Ess-Waaren, so eine Adelige Wittve nach ihres Mannes Tode, nach dem dreßigsten Tag von seinen Gütern zur Helffte mit sich nimmt. Hierzu gehöret allerley Herräncke, an Wein, Meel, Bier, Cofent etc. so bey Leb-Zeiten des Mannes in den Keller gebracht worden. Alles Fleisch-Werk, als Mast-Schweine, so zum wenigsten binnen dem dreßigsten geschlachtet worden, ingleichen ander Fleisch, geräuchert, gefalzen oder ungesalzen, als Schinken, Speck-Seiten, Schmalz, Würste und dergleichen. Alle Fische, so vor die Haushaltung in Kästen, Kuffen, Hältern oder Tonnen stehen, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, sie mögen seyn gefalzen oder ungesalzen: die Fische in denen Teichen davon ausgeschloffen; allerhand Getraidig an Korn, Weizen, Hirsen, gemalzte Gerste, und zwar das Getraidig gedroschen, oder in Panzen; nicht weniger Flachß, Hanff, Lein, dabey er nach des Mannes Tode annoch auf dem Felde stehet: Denn wenn er gehauen oder geschnitten, ob er gleich noch nicht gerostet oder gehehlet, so gehöret er zur Gerade: Ferner wird dartzu gerechnet Linsen, Bohnen, Erbsen, Mohn, Rübe-Saat, auch betagte Korn-Wächte und Getraidig = Rinsen, welches letztere zwar von einigem noch in Zweifel gezogen werden will; Endlich gehöret noch dazu, was sonst zur Haushaltung und Hof-Speise vorhanden an Butter, Graupen, Grütze, Käse, Quark, Sals etc. Doch darf sich die Adelige Wittve dieser Hof-Speise nicht vor sich allein anmassen, sondern sie muß selbige von denen Erben fodern und erwarten, auch solches Mustheil binnen Jahr und Tag fodern, angesehen

bey Unterlassung dessen, dergleichen Forderung nach Sachsen-Rechte verjähret wird.

Muschierung, ist nichts anders, als ein Gesellschafts-Contract, wenn zwey oder mehrere eine Sache gemeinschafftlich haben, nützen, gebrauchen, oder verwalten.

Mutter, wird in der Haus-Wirtschaft das Weidlein unter dem Vieh, so zur Zucht bestimmet ist, aenennet, als Mutter-Pferd, Mutter-Schaaß, Mutter-Schwein etc. Es ist entweder ein gebährendes oder Eyer-legendes Thier. Uiberdem heist auch dasjenige Behältniß und Gefäß, darinnen die Frucht formiret wird, die Mutter oder Vär-Mutter.

Mutter-Wein, heißet dasjenige Anschlein oder Gelencke, so an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Wein sich schließen.

Mutter-Beschwerung, ist eine Krankheit, welche sich an der Vär-Mutter des weiblichen Geschlechts, sonderlich derer Menschen äußert, oder doch an denen um sie herum liegenden Spinnadrigen Theilen gefühlet wird. Sie bestehet in einem Zucken der Spinnadern derselben, und rühret her von verderbten sauern und scharffen Säffen, welche von Uiberfluß des Gebürts, von Verstopfung, von der Verschleimung und allerhand Unreinigkeiten, oder auch Verletzung der Mutter entziehen können. Sie ziehen allerhand schwere Zufälle nach sich, als Kopf-Schmerzen, schweren Athem, Würgen im Halse, Kurren im Leibe, Blähen, Aufsteigen der Eimaweide, daher die gemeinen Leute wohl gar sagen, die Mutter steige in den Hals, Stillstehen des Pulses, Ohnmachten u. d. g. Ja bisweilen kömmt der Schlag oder die fallende Sucht darzu. Es ist eine langweilige Krankheit. Nahe kalte Luft, starker Geruch von ausgeblühtem Lichte, Biesam, Ribet, saure und altsige harte Speisen, starker Wein, dick Bier, übriges Schlafen und Wachen, hefftige Gemüths-Bewegungen sind zu meiden, der Leib ist zu öffnen, abführende und reinigende Sachen sind zu brauchen. Unter dem Artickel Mutter-Kraut findet man ein Mittel. Nur muß man drey Theile Schaaß = Garbe dazu nehmen, und es wie Thee trincken. Denn bey schwächlichen Personen ist das Mutter-Kraut allein zu hißig.

Mutter-Vircke, siehe Vircke.

Mutter-Serffe und **Mutter-Korn**, siehe Korn-Mutter.

Mutter-Kraut, **Merram** oder **Metteram**, it. *Matricaria*, ist ein Kraut, welches gerne an dünnen Orten wächst, auch seines Nutzens wegen in den Gärten gezeilet wird. Es hat eine zartliche Wursel, aus welcher etliche dicke, harte und holzigte Stengel fast Ellen lang wachsen, von unten bis oben aus mit Saat = grünen Blättern, die sich dem Venus ver gleichen, besetzt. Auf den Gipfeln der Stengel, gewinnet es schöne weisse gekirnte Blumen, welche schier den ganzen Sommer

Commer bis in den Herbst gesehen werden. Nach der Blüte zeitiget in den gelben Knosphen der schwarzs-grüne Saamen, der dem Nereinfahren- oder Warm-Saamen nicht ungleich ist. Dieses Kraut erwärmet und trocknet, dienet wider die Colic und Mutter-Schmerzen, und vertreibet in Wein gestoßen, Abends und Morgens ein Becherlein davon getruncken, die Wasser-Sucht. Dieses Kraut ist auch in den Küchen bekant, denn im Frühling, wenn es noch jung ist, zerschneidet mans klein, zerklopft es mit Eiern, und machet gute Pfannen-Kuchen damit, sind eine Speise vor diejenigen, welche mit Grimmen und Mutter-Beschwerden befaßet sind. Das gefüllte Mutter-Kraut, hat oben am Stengel dicke, wie eine Härte besamten siehende weisse, wie die dicken Camillen gefornite Blümlein, welche einen Geruch wie die gemeinen Nereinfaren haben, und den ganzen Herbst durch blühen. Dieses Kraut wird entweder von den Neben-Sägen und Zertheilung der Wurzeln, oder durch Steckung der frischen Nestlein vermehret, die denn, wo man sie fleißig begießet, leichte bekommen. Das einfache besammet sich selbst.

Mutter-losen, suche Gruben.

Mutter-Nägelein, siehe Nägelein.

Mutter-Pferde, suche Stute.

Mutter-Schaaf, siehe Schaaf.

Mutter-Schwein, siehe Fahr-Mütter.

Mutter-Viole, suche Viole.

Mutter-Wurz, suche Engel-Trank.

Mutter-Zimmet, siehe Zimmet.

Muz, ist eine Bier- oder Schrot-Leiter, woy auf man Häßer in den Keller leßt. In Thüringen ist dieses Wort ein Schimpff-Nahmen, welchen man denen wilden und frechen Mägden giebt. Es bedeutet auch die Abfürzung an einer Sache, z. E. ein Muz-Schwanz.

Myrabolanen, Microbalanen, sind eine schöne Indianische Baum-Frucht, in Gestalt der Pflaumen, und Größe mittelmäßiger Apri-cosen, von unterschiedlichen Farben, als roth, grün, gelblich, blaulich, Purpur-roth und schäckigt, theils sind glatt, theils rungligh, theils haben auch keine Kerne. Sie hängen an subtilen Stielen an den Bäumen hauffenweise herunter, und geben dahero einem Garten eine sonderbare Zierlichkeit. Einige Arten davon werden gleich im Lande daselbst frisch mit Zucker eingemacht, und zu uns in Käßlein heraus gebracht. Man kan die Bäume zwar wohl von Kernen ziehen, besser aber thut man, wenn man sie auf Pflaumen-Wildlinge pflanzet, und am allerbesten, wenn sie auf wilde aus Kernen gezogene Apri-cosen = Stämme, oder auf süße Mandel-Stämme abgesetzet werden, als wovon sie nicht nur einen lieblichen Geschmack bekommen, sondern auch einen guten Theil grösser werden. Sie tragen oft das erste, gewöhnlich aber das andere Jahr, und nehmen zu als kein Pflaumen-Geschlecht.

Myrten-Baum, ist ein immer-grüner Baum, welcher eine röthliche Rinde, dicht in einander stehende und hengsame Aeste, glatte und spizige Blätter, und weisse faserige Blumen hat, die eines guten Geruchs sind, und vom May bis in den Herbst währen. Auf die Blüte folgen länglichte Beeren, die anfänglich grün, nachmahls roth, und wenn sie reiff, schwarz werden. Diese sind größer als unsere Heidelbeeren, haben oben Kronlein, inwendig aber einen in Gestalt eines halben Mondes gekrümmten weissen Saamen. Dieser Baum wächst in warmen Ländern wild, bey uns aber wird er als eine besondere Zierde der Lust-Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten. Man findet desselben vielerley Arten, als den gemeinen, den Krausen, den breitblättrigen, den mit gedoppelter Blüte, gedoppelte Myrren, mit Rosmarin-Laub, mit Lorbeer-Laub, mit Buchsbaum Blättern, und mit subtilen zarten Blättern, etliche die schwarze, etliche die weisse Beeren tragen, theils die weiß, theils die gelblich blühen, dunkel- oder licht-grüne Blätter haben zc. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch die Brut, die sie aus den Wurzeln treiben, oder auch durch abgebrochene Zweige: diese sollen hierzu schon glatt, auch etwas stark seyn, und wenn sie abgestochen, zu untern Kreuzweis eingeschnitten, ein wenig zerklorret, und alsdant in ein mit etwas sandiger Erden angefülltes Geschirre eingesezet werden: Denn ob schon die Myrten sonst eine starke und fetze Erde lieben, kommen dessen Brut und Schöslinge doch viel besser in einer sandigen und lückern Erde fort. Die aus den Wurzeln hervortreibende Brut aber wird also abgestochen, das ein Theil gedachter Wurzel daran bleibet. Die Einsezung oder Pflanzung so wohl der Brut als der Zweige, muß im May oder auch in Augusto geschehen, und bey trockenem Wetter fleißig begossen werden. Sie lassen sich mit der Hecht-Schere in averbhand Formen bringen, und pflegen davon nur desto besser, schöner, dicker und ziellicher durch einander zu wachsen. Aufz längste soll man sie allezeit im dritten Jahre versehen, und entweder in größere Geschirre bringen, oder doch die Wurzeln beschneiden, so vermehren sie sich aufs neue. Man kan sie auch auf andere Stämme ablactiren, und müssen bey uns auf den Winter ben-gesezet werden. Dem Myrten-Baum wird eine geheime Verwandtschaft mit dem Granaten-Baum zugeschrieben, so daß sie in der Nähe besamten gepflan-zet, besser gedeihen sollen. Aus den wohlzeitigen Beeren macht man eine gute Tuncke zum Gebratenen, die sich lange hält, den Magen stärket, Appetit zum Essen erwecket, auch der rothen Ruhr und andern Blut-Flüssen widersteht. Der Baum giebt einen Gummi, welcher eine trocknende Eigenschaft hat. Aus den frischen Blättern und der Frucht selbst wird ein Saft gepresset, welcher einer zusammenziehenden Kraft, und dem Magen sehr gesund ist, den Harn befördert, und mit Wein getruncken wider die Spinnen- und Scorpionen-
Et.che

Stiche, ein heilfames Mittel ist, auch vor der Mahrheit genommen, der Trunkenheit wehret, und die Dämpfe nicht leichtlich in den Kopf steigen lässet. Aus der Blüte wird ein wohlriechendes Wasser gezogen. In etlichen Orten Deutschlands, sonderlich in und auffer dem Hagenauer-Forst wird ein Gewächse gefunden, welches einige vor den Deutschen Myrten-Baum halten: Es hat holzigte, harte, doch dünne Stengelein, immer grüne Blätter, gleich dem Simgrün oder Myrten-Blättern, trägt länglichte Beere, in Größe der Erd-Beere, mit einer Blüte oder Hüseln, wie die Birnen; auf der einen Seite roth-streiflicht, auf der andern aber bleicher, werden aber doch gegen den Herbst schier ganz roth; man lässet sie den ganzen Winter über liegen, da sie denn erst im Oftern aut zu essen sind, und einen angenehmen Geschmack fast wie Erd-Beere haben. Sie werden insgemein Moos-Beere genannt, weil sie an moosichten Orten wachsen, und denen Kranken zur Labung dienen.

Myrten-Beere, Welsche Heidelbeere, ist die Frucht des Myrten-Baums, welche, weil sie bey uns nicht reiff wird, sonst aus Italien und Frankreich zu uns gebracht worden, nachdem man aber unsere Heidelbeeren zu dörrn, und an deren statt zu nehmen angefangen, werden solche wenig mehr gebraucht; in den Apotheken hat man davon einen Syruw. Sie haben eine vortrefliche Krafft zu kühlen, anzuhalten und zusammen zu ziehen, womit sie alle Bauch- und andere Flüsse, Blut-Eurzungen, unnatürlichen Schweiß und Verrenkungen der Glieder heilen.

Myrten-Dorn, siehe Mäuse-Dorn.

N. N. n. dieser Buchstabe bedeutet in Vöthern und Rechnungen das Wort numerum, die Zahl.

Naar, siehe Nabb.

Nabe, heißet das ausgebohrte Holz mitten in einem Wagen-Rad, Tab. VII Fig. 5 A, B, welches auf die Achse gestossen, an derselben umläuffet. Man machet sie am besten von Küstern-Holz, und befestiget in solcher auswendig die Speichen C, welche mit dem andern Ende in die Felgen D reichen. Damit sich die Nabe inwendig nicht auslauffe, wird ein eiserner Rinden a hinein geschlagen, welchen man Bore oder Wüchse nennet. Die andern Rinden, damit die Nabe von aussen belegt ist, heißet die Naben-Rinden b, die beyden grossen Rinden auf der Nabe aber, die beyderseits denen Speichen am nächsten sind, nennet man Speichen-Rinden c, Groß-Rinden d hingegen heißet derjenige, damit die Nabe im Lauffen an die Achse anstößet.

Nabel, ist dasjenige hinterbliebene Merckmahl, so von der abgeschnittenen Nabel-Schnur in der Mitte des Schmeer-Bauchs an jedem Menschen befindlich, und bey denen neugebohrnen Kindern insonderheit wohl in Acht zu nehmen. Denn so ferne die Nabel-Schnur das ist, der zusammen gedreyete häutige Gang,

so ohngefehr drey Spannen lang, und eines Fingers dick, darinnen zwey Puls- und eine Blut-Ader gehen, und womit bey dem Gebähren der Mutter-Süchen und das Kind an einander verknüpfet, nachdem das Kind davon gelöst, nicht recht verwahret, oder so lang verknüpfet worden, entsethet durch dessen Herausstretung, oder andere Ausdehnung vermittelst preschafftigen Schreyens gerne ein sogenannter Nabel-Bruch. Dieses letzte nun insonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein kleines von weicher Leinwand über einander geschlagenes Tüchlein, so das Nabel-Tüchlein heißet, denen Wochen-Kindern auf den eingedruckten Nabel zu schlagen, sondern auch noch besonders bey der Weickung des Kindes dieses mit einem aus weißer Leinwand lang und schmal geschnittenen Streifen, welcher die Nabel-Binde heißet, einzubinden und anzudrücken.

Nabel-Kraut, Venus-Nabel, ist ein Kraut, so in Ungarn und Italien auf alten Wänden oder Mauern, auch Felsen und Stein-Hausen, besonders an feuchten und sumpfigten Orten wild wächst, bey uns aber in Gärten erzelet, und unter denen zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird. Seine Blätter sind hohl, rund und eingebogen, fast wie eine Schüffel, seine Blümlein aber, welche auf dünnen Stengeln hervor kommen, weiß oder bleich Purpurfarb. Dieses Gewächse lieber einen feuchten Grund, und kan im Merken von den Knoten der Wurzel, so fast einer Oliven ähnlich, aber ziemlich zasericht ist, fortzefranket werden. Eine andere Gattung hat feiste breite Zungenförmige Blätter, so um die Wurzeln auf der Erden in einem Zirckel herum, zwey oder dreyfach in kürzen und längern Reihen auf einander liegen. Mitten unter denselben stehet ein einziger dümmer mit etlichen feinsten Blättern bester Stengel hervor, daran schone weiß- und rothlicht gemischte kleine Blümlein wachsen, welche von einigen Jehova-Blümlein genennet werden. Man kan sie aus dem kleinen Saamen erzeugen. Die Blätter haben eine kühlende und zusammenziehende Eigenschaft, sie werden mit oder ohne die Wurzeln wie ein Salat geassen, für ein treffliches Mittel wider den Stein und Gries, vornehmlich aber wider die Wasserfucht gerühmt, äußerlich aber bey Entzündungen, hitzigen Geschwulsten, Nase oder Rothlauf und Blättern nützlich gebraucher. Man pfleget sie auch bisweilen unter den Kräuter-Salat mitzunehmen.

Nachbar, Nachbarn heißen einander nicht nur diejenigen, die nahe bey einander wohnen, sondern auch deren Aecker, Wiesen, Holzung, Weinberge und andere Grund-Stücken, auch ganze Güter und Herrschafften zusammen gränzen. Wie viel einem Haus-Vater an einem guten Nachbar gelegen seyn müsse, hat bereits Caro zu seiner Zeit zu erkennen gegeben, wenn er dem, der ein Haus, Aecker oder Garten, oder was es auch sonst von liegenden Grundten