

Osterluzen, ist ein Kraut, so in Spanien, und Frankreich von unterschiedener Gattung wächst, theils die steigende theils die lange, bey uns aber in denen Gärten nachgepflanzt anzurichten, und sonst ein Winter-Gewächse mit schwarz-bräunen und purpur-rothen Blumen versehen ist. Man braucht die lange und runde in Apotheken zu vielen Arzneyen. Ja sie kommt auch in Theriac.

Oster-Monat, siehe April.

Ost Indische Aloe, siehe Aloe.

Ostrix, siehe Meißner-Wurz.

Ost-Wind, siehe Wind.

Otter, siehe Fisch-Otter.

Otter, siehe Schlange.

Orboofft, ist ein Wein-Gebinde, welches nach dem Unterschied der Orter folgenden Jugalt hat: als ein Holländisches Gebinde bestehet ohngefähr aus anderthalb Eimer, in Hamburg beträgt es 64 Stübgen, oder 3 Eimer und 12 Leipziger Maß.

Pacht, Bestand, heisset zwar in weiterem Verstande überhaupt eine ieder Vermietung, da die Nutzung einer Sache von dem Eigenthums-Herrn einem andern, jedoch gegen Entrichtung eines gewissen Theils der Früchte oder einer veraltlichen Geld-Summe überlassen wird. Es ist daher diese Art sein Eigenthum zu miethen, bey beweglichen und unbeweglichen Gütern und Rechten heut zu Tage üblich, und sonderlich in Finantz-Sachen, nach dem Exempel des Französischen Hofes auf vielerley Weise, und bey vielen Dingen gebräuchlich. Man verpachtet Häuser, Dienste, Vieh, Rechte, öffentliche Einkünfte, Zehnden, Zinsen, Acise, Zoll, Geleite und allerhand andere Regalien, wofür man nicht das Verpachten so beschaffen ist, daß durch einen wenigjährigen auch unvermutheten unban-wirlichen Gebrauch und eine gewinnstichtige Nutzung die Nutzungen desselben auf sehr viele, ja oft 100 Jahr, wie z. E. bey einem Wald oder Forst gesehen kan, ganz oder doch größten theils verlohren gehen könnte. Aus welchem Grunde dem insgemein viele Dinge, sonderlich aber das Forst-Wesen nicht verpachtet zu werden pflegen, ja billig auch bey andern Dingen, z. E. denen Gerichten darauf gesehen werden sollte. Allein allerhand Nothfälle und Bequemlichkeiten, die bey der Verpachtung auch von denen Verpachtern genossen werden, verleiten öfters dahin, daß man diese Grund-Regel nicht allemal beobachtet. Man kan auch so gar einen solchen Aufwand auf ein Werk, welches steigend und fallend, dabey aber so beschaffen ist, daß ein anderer nach seinen Umständen durch allerhand Anstalt und Einrichtung, dabey etwas ersparen, folglich gewinnen, widrigenfalls verpielen kan, diesem gleichsam Pachtweise zuschlagen, indem man die Ausgabe oder den Aufwand nach dem Mittel desselben, wie er sich in 6, 9, 12 Jahren nach-

denen Umständen des Werckes geäußert, nach allen Capiteln in Anschlag bringet, und so viel einem, der solchen zu übernehmen beliebt, giebet, sonderlich aber demjenigen diese Sache überläßet, welcher sich unter allen Entrepreneurs sich erbietet, vor das wenigste Geld diese Ausgabe zu bestreiten. Es ist solches z. E. in dem Brandenburgischen mit den Königlichen Salt-Korthen, der Saal-Schiffahrt, it. an manchen Orten mit dem Aufwand, die Strassen, Laternen in denen Städten zu halten, glücklich eingerichtet worden, und ein Mittel, die Capital der Ausgabe in Gewisheit zu sehen, sich des vielen Berechnens und anderer Mühe zu entschlagen, den Anschlag der Ausgabe zuverlässig zu machen, u. s. f. Eigentlich soll auch die Nutzung, so zu verpachten, wenigstens auf einige Weise steigend und fallend seyn. Daher man an vielen Orten die Fixa oder beständige und der Quantität nach einerley bleibende Nutzungen nicht als ein Object der Verpachtung ansiehet, ja eben deswegen, wenn man sich auch dazu entschließet, den Pächter zur Rechnung verbindet. Allein es sind auch bey fixen Intraden verschiedene Umstände, welche solche steigend und fallend, wo nicht directe und unmittelbar, doch aber indirecte und mittelbar machen können, und daher gehet es ebenfalls an, daß man nach gewissen Absichten und Umständen, welche den so genannten General-Pacht aller nur ersinnlichen Einkünfte derer Domainen, Aemter- und Cammer-Güter anrathen, auch die Fixa dem Pächter unter der Bedingung der Rechnungsführung, so wegen künftiger Verpachtung nöthig, zuschlagen kan. Denn es fällt oft auch bey Fixis etwas aus, der Zinsmann z. E. verdirbet, das Einkommen wird caduc, und wächst was zu, z. E. oder ein caduc gewordener Geld-Zins wird wieder ganbar, es kan ein neuer gemacht werden, überdem aber bekommt der Pächter zu rechter Zeit dadurch baare Geld-Mittel in die Hände, daß daher seine Naturalien nicht zur Unzeit verstoffen, kan handeln und wandeln, wenn Fixa mit andern unbeständigen naturalibus und civilibus fructibus demselben zugeschlagen werden. Item, er bekommt zugleich dieser baaren und fixen Einnahme wegen eine Bedienung, so lange sein Pacht währet, und einen Charakter, dadurch er allerhand Ansehen und Vortheils zu seinem übrigen Erwerb erlanget. Einige Einkünfte, welche zugleich ein Amt im Staat voraus setzen, so durch allerhand Wege, sonderlich durch das Lehn-Wesen mit Land-Gütern erblich verbunden sind, nemlich die Jurisdiction, sind auch sehr gefährlich wegen der Unterthanen Druck und Ungerechtigkeit, oder doch mit großer Aufsicht und Behutsamkeit zu verpachten, oder doch von der Administration der Justiz zu trennen. Und in diesem weitläufftten Verstande des Wortes Pacht, den diese Anmerkungen insgemein bestimmen und erläutern, unterscheidet man den Pacht in Zeit-

und

und Erb-Pacht, den Zeit-Pacht aber in den General- und Special-Pacht. Dort wird alles auf eine gewisse Zeit, einem Negotio, darinnen befindliche und unbefindliche Einkünfte sind, entweder gegen ein Gewisses an Gelde alleine, oder aber auch an Naturalien; hier aber werden nur unbefindliche Einkünfte so verpachtet. Und daher werden beyderley Verpachtung-Arten wieder in Ganz- oder Halb-Pacht unterschieden. Dort nimmt der Pächter alle Revenüen und giebt etwas gewisses an Geld oder Naturalien, nimmt auch alle oder einige Lasten auf sich, bestreuet übrigens alle der Nutzung wegen anzuwendende Ausgaben. Hier aber wird nur die Helffte von denen Nutzungen gegen Übernehmung alles oder des weissen Aufwandes überlassen, die andere Helffte aber bekommt der Verpächter. Siehe das Wort Anschlag, Halb-Bauerrey. Man siehet aber leicht, daß der Halb-Pacht vielen Beschwerden unterworfen, und man dabey die Absichten sein Gut bequem zu nutzen, die Nutzungen aber auf ein gewisses zu setzen, schwerlich erlangen könne. Wenn man daher nicht sehr starke Vermuthungen hat, daß die Naturalien-Nutzungen in ihrem Preis sehr steigen möchten, und also der Verpächter an den daher entstehenden Profit, den er sonst bey dem Ganz-Pacht dem Pächter allein überlässet, Theil haben könne, so ist bey dem Halb-Pacht dadurch, daß der Pächter allein, oder doch den meisten Aufwand übernimmt, indem doch die Felder bestellet, überlassen, ja öftters die Saamen-Körner zur Helffte von dem Verpächter dazu gegeben werden müssen, wegen vieles Unterschleiffes und vorfallender Rechnung und Gegen-Rechnung von dem Verpächter und Pächter nicht viel Vortheil, sondern sehr viel Beschwerlichkeit, indem diesem letzten auch dadurch die Hände im Verkehr und sonst so sehr gebunden werden. Er ist dannenhero nicht sehr im Gebrauch. Im Elbischen findet man noch etwas davon. In Wümschens Memoriali oeconomico kan man auch eine Formel eines solchen Halb-Pacht-Contractis lesen. Und der Herr Geheimte Rath Gasser in der Einleitung zu denen oeconomicischen Policien- und Cameral-Wissenschaften hat ebenfals davon gehandelt. Auf dem Lande wird öftters noch von einzeln Wirten der Acker um die Helffte ausgehan. Wie denn dieses sonderlich in denen Flachsbegenden mit dem Flachsbau gewöhnlich, ja gebräuchlich ist, daß dem Grunde so gar auf diese Weise Acker um die Helffte zu bestellen, vergönnet wird. Es ist aber dieses an andern Orien in denen Gesundes-Ordnungen billig verboten. Nächst dem Zeit-Pacht hat man auch nach der Ähnlichkeit der alten Deutschen Sitten und Rechte von befindlichen Naturacten, Zinsen und Pensionibus, eine andere Art von Pachten, welche Erb-Pacht heisset, zu unsern Zeiten an einigen Orien bald mit allen Cameral-Gütern, bald mit einigen z. E. Mühlen-Wercken, versuchet. Man hat aber ausser eigenen Gütern,

welche ihre Nutzungen meistens durch den Aufwand, wenn man eben nicht von derjenigen Profession, welche dazu besonders erfordert wird, z. E. dem Mühlen-Werck hergekommen, oder sonst die Sache nicht recht übersehen kan, wiederum verzeihen, gar bald aufgehört, die andern Güter nach Erb-Pacht zu verpachten, zu welchem man ohnedem nur zu schreiten genöthiget wurde, weil man auf einmahl grosse Geld-Summen brauchte, die Domänen aber zu dem Ende nicht süglich verpfänden oder gänglich veräußern konnte und wollte. Denn wenn man einem ein Cammer-Gut erblich verpachtet, so bringt man dasselbe in den rechten Anschlag seines Werthes, und nimmt darauf ein proportionliches Erb-Standes- oder Erb-Bestandes-Geld, wodurch denn auf einmahl eine grosse Summe Geld in einem Lande angebracht werden kan. Hiernächst überlässet man dem Erb-Pächter vor seine und seiner Erben Lebens-Zeit, das ganze Gut, daß er solches nach seinem besten Wissen hauswirthlich nutzen, gebrauchen, melioriren, ja sein Erb-Standes-Recht auch einem andern veräußern konnte, wenn er jährlich eine gewisse Summe Erb-Pacht, die nicht gesteigert werden darf, es mag der Gewinn von Gütern gleich Cent pro cento steigen, erleget. Man setzet dieses Erb-Pacht-Geld insgemein so hoch, als noch an dem Ertrag des Anschlags eines Gutes nach Abzug derer Zinsen, so das Erb-Bestandes-Geld abwirfft, fehlet. Der Herr von Ludewig in seinem schönen Buche de Jure Clientelari, so ein gelehrter Deutscher Land-Wirt bey denen Wirtschafters-Rechten sehr wohl brauchen kan, handelt davon mit mehreren. Auch kan des Herrn von Kohrs Haushaltungs-Recht tom. I. Lib. I. C. 3 pag. 178 19. ingleichen von der Tract. so obumfassendes Bedencken von dem Zeit- und Erb-Pacht heisset, davon nachgelesen werden, als weselst der viele Schaden, der mit dem Erb-Pacht, sonderlich bey Cammer-Gütern, entstehet, gezeigt, und der vermeinte Nutzen, den einige dabey finden wollen, zernichtet wird. Es kam das letzte sonderlich heraus, da einige Minister Federico dem ersten Könige in Preussen An. 1706 angerathen hatten, den Erb-Pacht in seine Lande einzuführen. Der Verfasser wurde so gar dieser auf Wahrheit und Treue gegründeten Schrift wegen eine Zeitlang unglücklich, so sehr war man damahls vor den Erb-Pacht eingenommen. Daher der Herr Thomasius sel. in denen Notizen zu des Herrn von Osten Testam. p. 79 vom Erb-Pacht schrieb: Ist dir wohl, so bleib davon, daß du nicht kriegest bösen Lohn. Denn bald darauf, als der große Fürst und Hauswirt Friedrich Wilhelm, der Sohn Friedrichs des ersten, König und Churfürst wurde, so mußten die Erb-Pächte An. 1717 wieder aufgehoben werden, da dann viele grossen Schaden davon hatten. Da auch ein Gut entweder durch Verwaltung, oder auch durch Rechnung, oder aber durch sonst-er-

zehlte Arten der Pächte genuset werden kan, so hat man auch noch eine sehr alte und gemischte Art, welche Gewähre-Administration heißt, wo auch ein Pacht nebst der Administration mit einschlägt. Siehe das Wort Gewähre-Administration. Sonst ist noch dieses zu merken: obwohl, wie bisher gezeigt worden, das Mieten und Pachten mit vielen Dingen geschehen kan, und unter dem Contractu locationis conductionis und einem Pacht kein Unterschied ist, wie Reier in jure Germ. tit. Leiser in jure georgico wider D. Taborn erwiesen, seint aber auch das Wort Pacht, durch das Barbarische Wort: Admodiatio gegeben, ingleichen bey den Alten und so gar in jure Canon. Firma, wie bey denen Frankosen: Ferme genennet wird, (wiewohl firma nicht nur von dem Pacht an sich gebrauchet zu werden pfleget, sondern auch das verpachtete Gut, it. das Pacht-Geld oder vielmehr dasjenige, so an Naturalien ehemahls, da die Münze in Deutschland noch rar war, gegeben wurde, heißet, wie denn auch Pacht in Deutschen oft vor das Pacht-Geld gebraucht wird, ja allerhand alte erbliche und wiederkäufliche Zinsen und Pensions-Pächte genennet werden,) so ist es doch am allergebräuchlichsten, wenn man ein Land-Gut, und sonderlich ein Cammer- oder Domainen-Gut mit aller Zubehörung, oder nur einzelne Stücke davon, zum Exempel: Die Vieh-Zucht, den Acker-Bau, Wiesen ic. oder Weinberge, Jagden, Fischereyen, Schenck- oder Wirts-Häuser und dergleichen, zum Gebrauch und Nutzen, auf eine gefezte Zeit, gegen eine gewisse und verglichene Summe Geldes, oder gegen Erstattung eines gewissen Theils der Früchte einem Fremden einräumet und überläset. Bey denen Alten war das Verpachten der Land-sonderlich aber Domainen- und Cammer-Güter oft verhaft, und die Verwaltung sehr beliebt. Doch findet man schon in denen ältesten Zeiten Spuren von dem ersten. Sonderlich hat man bey Kirchen- und Kloster-Gütern die Verpachtung unter mancherley Nahmen und Formen sehr gebrauchet, und sich dabey wohl befunden. Aus Frankreich aber ist doch diese Art seine Einkünfte zu nutzen, sonderlich an denen Höfen zu unsern Zeiten, erst wieder eingeführt worden. Gleichwohl wird unter denen Cameralisten heut zu Tage noch sehr darüber gestritten, ob die Verwaltung oder Verpachtung besser? Ingleichen wie weit allenfalls sich diese letzte nützlich erstrecken könne? Man kan davon Herrn Cammer-Rath Schreybers kurze Abhandlung von Commissions-Gütern, deren Verpachtung und Administration, nebst denen daz selbst hängig von dieser Sache angeführten Schriften lesen, welche bey Breitkopffen in Leipzig 1743 verleger worden. Ja man continere davon das IV Stück der Leipziger Sammlung den V Artikel. Nach dieser kurzen Einleitung in diese wichtige Wirtschafts-Materie überhaupt ist nun teurer, was die Verpachtung eines Land-Gutes und die nö-

thigen Wirtschafts-Regeln dabey anbertriff, zu wissen, daß derjenige, der sein Gut solcher-gestalt einem andern verleihet, der Verpachter, derjenige aber, der solches zu seinem Nutzen und Gebrauch übernimmt, der Pächter, Pacht-Inhaber, Beständer, oder Bestands-Inhaber genennet werde. Das Geld oder Äquivalent hergegen, so der Pächter dem Verpachter vor den Nutzen und Gebrauch der in Pacht habenden Sache zu bezahlen schuldig, heißet das Pacht-oder Bestands-Geld. Es ist der Pacht oder Bestand eines Gutes nicht nur denenjenigen dienlich und gut, deren Mittel nicht zulangen wollen, daß sie selbst ein Gut kaufen könnten; sondern solchen Eigenthums-Herren auch selbst zuträglich, welche nicht im Stande sind, die zu Verwaltung derer Güter nöthige und tägliche Sorgfalt über sich zu nehmen. Beyde Theile aber haben bey Unternehmung eines Pachtens ein und das andere wohl in Acht zu nehmen. Derjenige, so sein Gut mit Nutzen und Bequemlichkeit in Pacht austhun will, soll unter denen, die sich darum annemden und bewerben, einen solchen zum Pächter aussuchen, von dem bekannt, daß er ein guter Haushalter, und in seinem Beruf fleißig und arbeitsam ist, auch alle Eigenschaften besitzt, welche bey dem Wort Haus-Zalter angeführt zu finden; ja der im Stande ist, nöthigen und genugsamen, auch derjenigen Sache, so ihm verpachtet wird, proportionirten Vorstand zu thun. Hierauf muß alles das Fahrniß, so in den Zimmern und Gemächern, auf denen Böden, in Kellern, Scheunen, Schirr-Kammern, Wagen-Schuppen, Brau- und Brantwein-Häusern, Gärten und Ziegel-Scheunen befindlich, die Mobilien, Haus-Rath, allerley Sorten Getraide, Saamen und andern Früchten, Heu und Stroh, Schiff und Geschirre, Schirr- u. Holz-Brau- und Brantwein-Geräthe und Gefäße, an Bäumen und Garten-Instrumenten in und bey denen Gärten, an allerley Sorten Ziegeln, und andern Bau-Materialien, als Kalk, Bretern, Pfosten, Latten, Schindeln ic. ingleichen wie viel Pferde, Rinder, Schweine, Schaaf, Ziegen, und Feder-Vieh vorhanden, genau aufgezeichnet, und in ein richtiges Inventarium gebracht werden, damit man wisse, was der Pächter nach geendigtem Pacht-Jahren dem Verpachter wieder übergeben oder ersetzen solle, wodurch manche Streitigkeiten vermieden werden. Es werden aber die Mobilien und Moventien dem Pächter entweder gezählet oder geschätzt übergeben; in diesem Falle müssen sie von solchen Leuten, die in der Wirtschaft und solcher Sachen verständig, tariret, und mit dieser Lare dem Inventario einverleihet werden, wie es denn mit Schiff und Geschirre so gehalten wird; in jenem aber werden auch verständige Leute dazu genommen, die die Gebäude, das Vieh und die beweglichen Sachen besichtigen, ihre Qualitäten beurtheilen, und wie sie solche befinden, in das Inventarium tragen müssen. Wegen der Pferde, Schiff und Geschir-

Geschirre, weil dergleichen ein Haus-Wirt ohne Schaden seines Haus-Besizes nicht einen einzigen Tag wohl entbehren kan, und folglich daran gelegen, daß er nach Endigung des Pachts solche lieber in Natur, als den Werth davor, wieder bekomme, handelt ein Pächter am klüglichen, wenn er sich deshalb die Wahl vorbehält. Es geht auch darinnen der Verpächter behutsam, wenn er zu der Zeit, da das Getraide viel gilt, dem Pächter wenig davon im Inventario überläßt, oder dasselbe schätzt, mit der Bedingung, daß er ihm nach Ablauf der gesetzten Pacht-Jahre den Preis davon ersetzen soll. Sonsten muß der Pächter sich verbindlich machen, das gepächtere Gut hauswirthlich zu besesseln, und zu administriren, die Arten der Felder nicht zu zertheilen, sondern wie sie ihm angewiesen, ordentlich und pfleglich zu nutzen, den Dünger und Mist nicht zu verschlagen, sondern jedesmal in die Felder einzutheilen, und solche nach Erfordern zu bedüngen; dahero soll er auch weder Stroh, Schobe noch andern Dünger von dem Gute alieniren, vielmehr das Stroh verbrennen, und dargegen das ihm zum Deputat gegebene Holz verkaufen; zu Verbesserung der Baum-Gärten jährlich ein halb Schock junge Stämme setzen, und mit nützlichen Reifsen pflanzeln, auch Sas-Weiden pflanzen; die Gräben, Zäune und Gehäge zu rechter Zeit heben, machen und ausbessern; außer dem ihm im Pacht accordirten Deputat-Holz, an Scheiten und Reis-Holz sich weiter nichts anmaßeln, noch in denen zu dem Pacht-Gute gehörigen Wäldern die Bäume umhauen, und nach etlicher eigennütziger und treuwirer Pächter Gewohnheit die Stöcke und Wurzeln austrotten lassen, und den Platz dergestalt wieder zurechten, daß nicht zu spüren, ob ein Baum da gestanden oder nicht; wie denn manche solcher bösen Haushalter, als untreue Mietlinge, so wohl durch ersigedachten verbesserten Holz-Schlag, als auch durch das Vieh, insonderheit die Schaafs und Ziegen, zumal wenn etwan der Verwalter, Jäger und Schäfer mit dem Pächter unter der Decke liegen, oder auch der Pächter zugleich mit Verwalter, folglich, wie man im gemeinen Sprichwort zu saen pflegt, der Hock zum Gärtner bestellt ist, die Hölzer dergestalt verderben und ausöden, daß sie sich in vielen Jahren nicht wieder erholen können. Es soll dahero ein Verpächter, so lieb ihm die Erhaltung und Aufnahme seines Gutes ist, keinem Pächter, er stelle sich auch noch so ehrlich als er wolle, die Verwaltung einiger im Pacht ausgezogenen Grund-Stücken, z. E. Wiesen, Hölzer, Teiche, Mühlen, Brau-Häuser, Siegel-Scheunen u. anvertrauen, und durch gegebene Gelegenheiten nicht verursachen, daß ein ehrlicher Mann zu einem Mause-Kayff werde: Denn ist die Herrschaft oder der Verpächter auf dem Gute nicht selber zugegen und wohnhaft, und der Pächter darf zugleich als Verwalter das Heu und Grummet verkaufen, so kan er dem Verwalter an daraus

erlösetem Gelde verrechnen, was er will, und sich damit einen unzulässigen Profit machen. Mit dem Holz-Verkauff hat es eben diese Beschaffenheit, denn es verkauffet alsdenn der Pächter sein Deputat-Holz, und behilft sich als Verwalter mit dem Abraum der gesälften und ausgerotteten Bäume, wovon er, so viel ihm gefällig, in Rechnung bringen wird. Ist vor die Herrschaft zu bauen, oder sonst was zu machen, müssen die Unterthanen um geringern Lohn arbeiten, hingegen verrechnet er alles voll, und mehr als es gefosset, da er denn bald hier, bald da viel zu seinem Vortheil aufgesetzte Quittungen durch andere abschreiben läßt, und damit in Rechnungen belegt. Noch schlimmer ist es vor den Verpächter, wenn der Pächter und Verwalter ein eigenthümlich Gut im Dorffe oder in der Nähe liegend hat, denn solches wird mit Herrschaftlichen Materialien gebauet und gebessert, solche aber nebst dem Arbeits-Lohn in den Herrschaftlichen Bau-Rechnungen mit verstecket: Die Herrschaftlichen Fröhner müssen auf seinen Feldern und Wiesen, wo nicht gar umsonst, doch um einen geringen Lohn, und wie sie sonst der Herrschaft zu arbeiten pflegen, den Mist dreien, Grass mähen, Gerste und Haber hauen und harken, und andere Frohndienste verrichten, die sie ausser dem Herrschaftlichen Gute sonst niemand zu thun schuldig sind. Kurs: Der Pacht wird mit der Verwaltung deraestalt vermengert, daß der Pächter zwar großen Nutzen, die Herrschaft hingegen großen Schaden davon hat. Diesem aber abzuhelfen ist am besten, der Verpächter übergebe die Verwaltung dergleichen ausgezogenen Stücken einem andern Haushaltungs-verständigen und ehrlichen Manne, welcher dieselben gebührend administrire, und dabey auf des Pächters Ausführung und Wirtschaft, ob er alles wohl bestelle, und sich dem Pacht-Contracte gemäß bezeige, ein wachsamtes Auge habe. Der Verpächter soll ferner den Pächter vor Antritt des Paches wegen derer dem Gute zustehenden Rechte und Dienfbarkeiten vollkommen informiren, damit nicht etwa durch des Pächters Nachlässigkeit hierinnen etwas zu schanden gehe; hingegen muß der Pächter sich hüten, keine Neuerungen anzufangen, und denen Unterthanen ein mehrers, als sie von Rechts wegen zu thun schuldig sind, nicht aufzubürden, weil dadurch nichts anders, als verdrüßliche Weislaufigkeiten entstehen können. Die Bezahlung des Pacht-Geldes soll der Verpächter nicht auf Jahre, sondern auf gewisse Termine des Jahres einrichten, und dabey dem Contracte mit einverleiben lassen, daß, daferne der Pächter den verprochenen Pacht zu der gesetzten Zeit nicht richtig abtrüget, dem Verpächter frey stehen solle, ihn so fort aus den verpächerten Gütern eigenmächtiger Weise zu treiben. Wenn mit dem Gute auch soviel die Gerichte verpachtet werden, muß solches in dem Pacht-Contracte ausdrücklich mit gedachte und insonderheit ausgemacht seyn, wer die

großen

großen Unkosten, die zum öftern bey denen Ober-Gerichten auf die Execuciones laufen, tragen solle. Vor Endigung des Pachts pflegt ein Theil dem andern denselbigen anzukündigen, oder es wird solcher noch auf gewisse Zeit verlängert; So aber weder Ankündigung noch Prolongation geschieht, und der Pächter verbleibt über die Zeit im Gute, so ist er von Rechts wegen den Pacht noch auf ein Jahr fortzusetzen schuldig. Wenn der Pächter gleich als *Caus fortuitos* übernommen, so ist er doch auch ungewöhnliche Unglücks-Fälle in der Land-Wirtschaft, als Brand, Pest, feindlichen Einfall zu übernehmen nicht gehalten. Was den Mißwachs betrifft, so ist, wenn der Pacht auf mehr Jahre dauert, und gar nichts bewegen genossen wird, der Pächter nichts schuldig, wo aber die Miß-Jahre und die guten Jahre gemischt, kan er auch keinen Erlaß fordern. Wo aber ausgemacht, daß ein Erlaß gewissermaßen geschehen soll, da muß der Schade durch verständige Leute, dabey sich der Pächter eben so viel als der Verpächter vorzuschlagen vorbehalten muß, geschätzt, bey der Bestimmung aber auf die Umstände, den gegenwärtigen Korn-Preis, it. ob erman der Pacht schon an sich leidlich sey? auf die guten vorhergehenden Jahre und andere guten Zugänge des Pächters gesehen werden. Um der wohlfeilern Zeit willen wird auch kein Erlaß gefordert. Und wenn der Pächter sich nicht auf dem Fall, daß das Gut vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, vorbehlet, so muß er solches raumen, und seinen Regrets an den Verpächter nehmen, da er keine Klage gegen den neuen Eigenthümer hat. Wie aber dergleichen Klagen sehr beschwerlich sind, also ist kein ander Mittel, als daß sich der Pächter entweder den Verkauf ausbedinget, oder, da dieses nicht eines jeden Gelegenheit ist, sich eine gerichtliche Hypothec, wegen seines Vorstandes und der Endschafft des Pachts auf das verpachtete Gut, und zwar, wenn es ein Lehn-Gut ist, mit Einwilligung des Lehn-Herrns bestellen läßt. Im übrigen aber darf auch ein Pächter wider des Verpächters Willen nicht vor der Zeit aus dem Pachte scheiden. Dahingegen, woferner der Pächter nicht hält, was er versprochen, z. E. das Pacht-Geld nicht bezahlet, das Gut ruiniret zc. so kan ihn der Verpächter auch vor der Zeit austreiben. Und da ist rathsam, daß er sich ausbedinget, solches ohne gerichtliche Hülffe, und also eigenmächtig zu thun, wenn sonst die Ursache selbst evident ist. Was im übrigen außer dem alhier hin und wieder erwehnten auf Seiten des Pächters in Acht zu nehmen, ist unter dem Wort Pächter befindlich.

**Pacht-Anschlag, siehe Anschlag.**

**Pacht = Contract oder Bestand = Contract,** ist ein von zweyen contrahirenden Personen aufgerichteter Vergleich, da ein Theil dem andern um eine gewisse Summe Geldes die Einkünfte und Nutzungen eines unbeweglichen Grund-Stücks auf einige Zeit abtritt.

Dergleichen werden entweder über einzelne Stücke oder ganze Güter mit Recht und Gerechtigkeiten aufgerichtet, und dabey dasjenige, was unter dem Wort Pacht und Pächter erinnert worden, fleißig beobachtet, auch alles, was beyde Contrahenten mit einander abgehandelt, und geschlossen, deutlich und verständlich zu Papier gebracht, damit kein Mißverständnis oder Streitigkeit daraus entstehen möge. Zum Formular eines solchen Pacht- oder Bestand = Contracts mochte folgender Aufsatz dienen:

Kund und zu wissen sey hiermit, daß zwischen Tir. Herrn H. v. S. Erb. Lehn- und Gerichts-Herrn zu N. und Tir. Herrn C. W. von W. nach folgender Pacht = Contract wohlbedachtig abgeredet und geschlossen worden: Es hat nemlich der verpachtende Herr H. v. S. sein Erb-Lehen- und Ritter-Gut zu N. an Schloß, Stubben, Kammern, Küchen, Kellern, Gewölben, Hof, Scheunen und Ställen, (ausgenommen den Saal, samt dabey befindlichen Stuben, Küchen und Kammern, wie auch der Stallung auf vier Pferde, die ihm Herr Verpächter, so oft er auf sein verpachtetes Gut kommt, zu gebrauchen vorbehält), nebst denen dazu gehörigen Ländereyen, Wiese-Wachs, Trifften, Fisch-Wassern, Jagden, Untertanen, Gerichten, Strafen, Lehen, Frohn-Diensten, Zinsen, Gerechtigkeiten und Befähigungen, ingleichen jährlich zwanzig Claßtern halb eichene und halb äspene Saeyte, nebst achtzig Schocken Reiß-Holz zc. wassen das hierüber aufgerichtete Inventarium mit mehrern besagt, an Tir. Herrn C. W. v. W. von dato an auf sechs Jahr vermietet und verpachtet, dergestalt und also, daß der Herr Pächter solches alles aufs beste, jedoch pfleglichen nutzen und gebrauchen, das Lehen nebst denen dazu gehörigen Gebäuden, Dach- und Fach-fest, oder in baulichen Würden erhalten, jedoch, wenn ein notwendiger oder nützlicher Bau vorfiel, denselben anderergestalt nicht, als mit Vorwissen und Bewilligung des Verpächters vornehmen, auch diejenige Arbeit, so durch die Untertanen selbst verrichtet werden kan, nicht in die Rechnung bringen solle: Worben aber auch expresse bedungen worden, daß wenn der Herr Pächter das Gut bey währenden Pacht-Jahren einem andern solte sublociren und verpachten wollen, solches ihm anderergestalten nicht frey stehen solle, als wenn vorher der Aftor-Pächter ihme als dem ersten Herrn Verpächter, neue Versicherung bey Verpfändung seiner Güter wird gestellet haben. (NB. Siehet aber der Verpächter nicht gerne, daß von Pächtern das Gut anderweit verpachtet werde, kan er nach folgende Clausul bescriben lassen: Doch, daß er das Gut keinem andern verpachtet). Dargegen aber hat der Herr Pächter den Hrn. Verpächter alle und iede Jahr, so lange der Pacht währet = = = fl. oder Thaler, als halb auf Michaelis, halb aber auf Ostern zum Pacht = Geld zu erlegen, dergestalt versprochen, daß, so er hierinnen nicht einhielte, dem Herrn Verpächter frey stehen solle, ihn krafft haben

habender Jurisdiction durch gewöhnlichen Gerichts-Zwang aus dem Gute zu setzen, allermaßen sich der Pächter auf solchen Fall dessen Jurisdiction hiermit per expressum unterwürfig machet. (NB. Wenn aber der Verpächter den Gerichts-Zwang nicht hätte, konte an statt der vorigen nachfolgende Clausel inferiret werden: Solte auch der Pächter alle halbe Jahr die versprochene Pacht-Summe nicht abtragen, solle dem Herrn Verpächter frey stehen, ihn so fort aus dem verpächteren Gute eigenmächtiger Weise zu depossidiren und auszutreiben.) Und gleichwie er ferner das Gut im baulichen Wesen und Besserung zu erhalten zusaget; also bedinget er sich hingegen, daß der Herr Verpächter nicht allein der Unkosten wegen ihm gebührenden Abtrag thun, und zum Beweis der Bau-Kosten, allein die Dinge-Zettel gelten lassen; sondern auch denjenigen Schäden, so durch göttliche Verhängnis, oder auch von bösen Leuten geschehen, nicht weniger alle Contributions- Durchmarsch- und Einquartierungs-Kosten, so wohl von freund- als feindlichen Trouppen, es geschehe mit Consens des Landes-Herrn, oder wider dessen Willen und mit eichthätiger Gewalt, über sich nehmen; desgleichen auch ihm, wenn er (bey etwan sich ereignenden gefährlichen Zeiten und Läuften), an dem jährlich gesammelten Korn, bevor er solches verkauft, durch Pfändung, Brand oder ander Unglück in Schaden gesetzt, oder ihm auch sein Vieh geraubet werden, nicht weniger, wenn ein Miswachs geschehen, und derselbe nicht einmahl die Helffte der Pension oder des Pacht-Geldes überzeigen solte, nach Proportion des erlittenen Schaden, an dem Pacht-Gelde etwas abgehen lassen wolle, mit dem fernerweiten Anhan, daß der Herr Verpächter Zeit-während der Pacht-Zeit das verpächtere Leben- und Ritter-Gut samt denen Zugehörungen nicht verkaufe, wie er denn ihm Herrn Pächtern zu dem Ende zu besserer Versicherung dasselbige verschrieben und verpfändet hat. Ubrigens will der Herr Pächter, bey Ausgang der Pacht-Zeit, dieses Gut, wie er solches nach dem Inventario bestellet überkommen, wieder getreulich überliefern; solte aber selbiges nicht alsfort nach verfloffenen Pacht-Jahren geschehen, alsdenn soll er solches noch ein Jahr Pachts-weise zu behalten schuldig und gehalten seyn; Und damit alle das obgesetzte stets und unverbrüchlich gehalten werden möge, hat er dem Herrn Verpächter all sein Vermögen liegend und fahrend, insonderheit aber sein Gut zu W. zu einem Special-Unterspfande gesetzt, sich im Fall der Nichthaltung wegen des Pacht-Geldes, samt Kosten und Schäden, hieran zu erholen und bezahlt zu machen. Endlich aber haben sich beyde Theile aller Ausschüfte und Freyheiten, als der Verfürzung über die Helffte, des Betrugs, Irrthums und dergleichen wesentlich begeben und renunciiret. Zu Urkund ist dieser Pacht-Contract gedoppelt zu Papier gebracht, von denen Contrahenten, (und denen dazu erbetenen Zeugen oder Beständen), eigenhändig unterschrieben und

besiegelt, und von idem Theil ein gleichlautendes Exemplar zu sich genommen worden. So geschehen etc.

Pächter oder Beständner, auch Pacht- oder Bestand-Inhaber genannt, heisset derjenige, der ein Land-Gut mit aller Zugehör, oder nur gewisse Stücke davon, auf eine bestimmte Zeit gegen ein benanntes Pacht-Geld, oder andere Abstattung, zu nutzen oder zu gebrauchen hat. Es muß aber ein Pächter die Eigenschaften eines guten Haushalters haben. Hiernächst soll derjenige, der zu pachten gesonnen, vor allen Dingen den Pacht-Anschlag sorgfältig untersuchen, sich bey der Nachbarschaft und denen, so das Gut vor dem in Verwaltung gehabt, wegen dessen Beschaffenheit genau erkundigen, und aus diesen Umständen seinen Schluß machen, ob er auch nebst einer billigmäßigen Ergözung das verlangte Pacht- oder Bestand-Geld ordentlich daraus ziehen könne. Zu diesem Ende ist nöthig, daß er untersuche, ob die Gebäude an Dach und Fach in autem baulichen Wesen, oder schadhaft und baufällig? Wie die Grund-Stücke beschaffen, ingleichen wie und mit welcher Sorte Getraide die Felder besteller? und was dergleichen mehr; insonderheit aber soll er sich um das Inventarium bekümmern. Darbey thut ein Pächter wohl, wenn er darinnen nicht viel Getraide, oder doch nicht anders als geschäkt, in Anschlag mit übernimmt, zumahl wenn es zur Zeit des geschlossenen Contractis nicht viel gilt; denn wenn es hernach zur Zeit der Ubergabe in höhern Preise wäre, würde er notwendig zu kurz kommen. So ist auch vor einem Pächter eine beschwerliche Sache, wenn der Verpächter sich gewisse Zimmer, Felder, Stücke Vieh und andere zum Gut gehörige Pertinentien ausziehet, und dabey die Bestellung dieser Felder, die Fütterung dieses Viehes u. a. m. andinget, weil zu besorgen, daß der Verpächter sich von dergleichen das allerbeste und fruchtbarste vorbehalten werde; zu geschweigen, daß aller Auszug, der bey Schließung eines Paches bedungen wird, immer die erste Gelegenheit zum Streit und Widerwärtigkeit abgiebt. Schlußlich hat vornehmlich ein Pächter wegen der zufälligen so wohl, als wegen der ganz ungewöhnlichen Unlücks-Fälle, dergleichen sind Feuers-Brünste, die ohne seine und der Seinigen Wahrlosung durch die Nachbarn, oder von bösen Leuten, oder durch Zündung des Wetters herrühren, durchgehende Hagel-Wetter, Wolken-Brüche und andere Wasser-Schäden, feindliche Ueberfälle, schwere Durchzüge, Einquartirung, Land-Sterben, Unfall des Viehes, durchgängiger Miswachs u. s. f. sich wohl vorzusehen, daß ausdrücklich zum voraus angemercket werde, wie es in allen solchen Fällen gehalten werden, was nemlich über Verpächtern und Pächtern allein gehen, oder was vor Remis und Erlas dem letzten in einem und andern Falle wiederfahren solle. Nicht weniger muß auch der Pächter in dem Pacht-Contract sich ausbitten, daß er nicht etwa durch einies Vornehmen des Verpächters vor Endigung derer

Pacht

Pacht-Jahre aus dem Gute zu weichen genöthiget werde. Da nun ein Pächter bey also gehaltenen Sachen auf die Haupt-Mängel des Gutes, so er im Pacht beſiget, nichts aus ſeinem Beutel wenden darf, auch die obngeführten Unglücks-Fälle nicht zu entgelten hat, hiernächſt aber die tägliche Erfahrung ihn darbey lehret, wie er ſich bey Beſitzung und Ausnießung eines Gutes zu verhalten; ſo hat eine ſolche Perſon nicht nur den Vortheil, daß, ſo lange ſeine Mittel nicht zureichen, ſich ein eigenes Gut zu kaufen, er doch nicht indeſſen von dem ſeinen zehren dürfe, ſondern er erlanget auch durch dergleichen begreime Gelegenheit eine gute Einſicht in die Beſchaffenheit der Güter, um ihre Stärke und Schwäche u. a. m. durch die Erfahrung anzumerken. Dahero wenn ein ſolches Gut ſelbſt oder ein anderes dergleichen ihm zu Kauf vor- kommt, er mit deſſo ſicherem Nutzen darzu gelangen könne. Es iſt alſo ſar dienlich, wann diejenigen, welche einmahl bey Cammern in Anſehung der Domainen rechte Dienſte thun wollen, unter andern Arten der Übung in dieſen Sachen, anfänglich ein und andern Pacht übernehmen, oder ſich bey einem wichtigen Pacht-Inhaber eine Zeitlang aufhalten, und der Verwaltung unterziehen. Waſſen man dabey Gelegenheit hat, in der Land-Wirthſchaft ungewein viel zu erfahren.

Pacht-Geld, Beſtand-Geld, iſt diejenige verglichene Summe, welche ein Pächter vor den Nutzen und Gebrauch einer in Pacht habenden Sache, dem der ihm ſolche verpachtet, zu bezahlen ſchuldig iſt. Ein mehrers ſiehe unter Pacht.

Pact, Pactum, iſt die Uebereinkunftung des Willens von zwey oder mehreren Perſonen in einerley Sache, weſhalber ſie Abrede genommen, um entweder etwas zu geden oder zu thun. Es gehöret aber zu einem Pact eines Theils das Verprechen, es ſey nun dieſes wegen der Erfüllung entweder unverzüglich ſchlehtweg und ohne einſige Ausnahme, oder auf eine gewiſſe Zeit, oder mit Bedingung, es geſchehe auch perſonlich oder in Vollmacht, ingleichen mündlich oder ſchriftlich; andern Theils aber wird auch dazu erfordert die Annehmung des Verſprechens. Denn gleichwie niemand einen andern, dem er nichts zu befehlen hat, wider ſeinen Willen zwingen kan, daß er ſich ihm zu etwas verbindlich mache; alſo wird im Gegentheile auch niemand einem andern ſeine Dienſte oder andere gefällige Sachen wider deſſen Willen aufdringen. Worüber aber zwey oder mehrere Perſonen einmahl ein gewiſſes Pactum aufgerichtet, dem müſſen ſie auch unverbrüchlich nachkommen. Dieſes iſt ein Göttliches Geſetz der Natur, der Geſellſchaft und Liebe. Hiernächſt gründet ſich darauf Treue, Glauben, Vertrauen und Credit in der Wirthſchaft, welches widrigenfalls verlohren gehet, und endlich mit der Zeit den größten Schaden bringet. Selbennach muß man ſich ſolches ſehr ernſtlich, nicht aber, wie viele Wirthe thun, leichtſinnig, ehe man ein Pactum machet, vorſtellen, ſelgſchlich wohl überlegen, was man verſpricht,

wie und wenn mans verſpricht, und ob mans auch halten kan. Denn die veraeſchüſte Unmöglichkeit, wenn ſie nicht aus unvernünftlichen Urſachen entſtehet, befreuet nicht von dieſer Pflicht. Indeffen wird von vielen Wirthen, die viel verſprechen, und nichts oder wenig halten, keine Pflicht ſchlechter beobachtet als dieſe. Ja man hält es nicht nur vor ſeine Sünde, ſondern auch wohl gar vor eine ſeine Klugheit, andern das Maul aufzusperrn, und ihre Hoffnung, die ſie auf das Verſprechen geſeket haben, entweder vorſehlich, oder doch durch ſeine Schuld, Faulheit, Uebereilung und Nachläßigkeit zu betrügen oder zu hintergeben. Sonderlich jüdiſchen die Handwercks-Leute in dieſem Stück recht leichtſinnig. Und es iſt ein Mangel der Policey, wo man nicht in dieſem Stück einigermaßen durch Zucht-Geſetze entzogen gehet. Allermaßen davon oft großer Schaden in der Wirthſchaft denjenigen entſtehet, die ſich auf das gegebene Wort verlassen.

Padden-Fiſch, dieſer wird in Virginiten gefangen, und hat die Eigenschaft, daß er, ſo bald er aus dem Waſſer kommt, dicke aufſchwillet; ſonſt aber iſt er eine gute Speiſe.

Pärſch, Barſch, Bärſig, Berſchling, Berſig, Perſch, Paſſich, Perſing, Perſling, Pirſing, iſt ein Fiſch, der ſich in ſüßen Waſſern, Flüſſen und Seen aufhält. Er iſt Silber-farb mit dunkeln von dem Rücken nach dem Bauch herabgehenden Streifen, hat kleine aber dicke und harre Schuppen, und rothe Floß-Federn. Er wird mit unter die Raub-Fiſche gerechnet, indem er alles frißt, was er bezwingen kan; hinzugegen muß er ſich auch trefflich wehren, wenn ihm die Hechte oder andere groſſe Raub-Fiſche auf die Haut geher: Es beſtehet aber ſeine Gegenwehr darinnen, daß er ſeine Stacheln oben auf den Rücken ſo künſtlich in die Höhe ſtreckt, daß ſich ſeine Feinde, ohne verletzt zu werden, nicht an ihn machen dürffen. Wegen ſeiner Raubereyen wird er in keine Karren-Teiche geſthan, weil er, wie der Hecht, groſſen Schaden darinnen thut; wenn er aber allein in einem Teiche iſt, ſo bezahlet er, indem er ſich ſtark vermehret, die Mühe ſchon, die man auf ihn wendet. Nur muß man ſich vor ſeinen Stichen hüten: Denn wenn er angegriffen wird, ſo ſträubet er ſeine Stacheln, und wer ſich denn darein ſticht, mit dem iſt es eben ſo ſchlimm, als wenn ihn ein Hecht gebiſſen hätte. Seine Laich-Zeit iſt im Martio oder April, mit andern Fiſchen, und kan er auch im Jang wie andere Fiſche tractiret werden, weil er eben ſowohl als dieſelben in die Reuſſen und Neze oder Garn-Säcke gehet: ſonderlich beiſſet er gerne an die Angeln, wo Krebsse oder Weiß-Fiſche angehängt ſind; doch muß die Schnur über dem Haaken mit Hley oder Zinn überzogen, oder der Haacken erſtlich an ein kleines Kettlein, und an dieſes erſt die Schnur angemacht werden, damit er dieſelbe, ſeiner Gewohnheit nach, nicht abbeiſſen könne. Sein Fleiſch iſt wohl hart, aber auch recht geſund, dahero er auch Kranken Leuten und Sechswöchnerinnen zu eſſen erlaubet

het wird. Er hat einen gar grohen, aber klein-  
 formigen, jedoch guten und zum Essen sehr wohl-  
 tauglichen Roggen. Sein sonst angenehmes  
 Fleisch wird durch eine gute Zurichtung noch  
 delicates. Man schuppt ihn mit einem Reib-  
 Eifen, fährt hernach selbigen mit einer Spick-  
 Nadel oder einem spitzigen Holzlein unter dem  
 Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, so  
 wird die Galle daran hängen, welches man zu-  
 sammen weg schneiden muß; oder man schnei-  
 det dem Pärsch den Bauch auf, und nimmt das  
 Eingeweide heraus, der Roggen aber muß dar-  
 innen bleiben, so ist er fertig, und mag entweder  
 mit Butter und Veterislian, mit Rahm und  
 Kümmel wie die Karaschen, mit zerlassener  
 Butter, oder mit einer Fricassée, Citronen- oder  
 Capern-Soße bereitet, oder auch nur blau wie  
 ein Karpfen, gesotten werden. Es lassen sich  
 dieselben auch mariniren, und müssen sie als-  
 dem zuvor best gerissen, geschuppt, auf den  
 Seiten geferberet und eine feine Zeit eingesalzen  
 werden gelassen, endlich aber abgetrocknet und  
 im abrigen, wie bey dem Mariniren nöthig, ge-  
 braten, und wenn sie erkaltet, ordentlich einge-  
 leget werden. Dieser Fisch wird zum Unter-  
 schied des folgenden, Stock-Pärsch genannt.  
 Der Kaul-Pärsch hat seinen Nahmen daher,  
 weil er ründlich, oder nach dem Deutschen Kan-  
 lich ist. Sie erlangen niemahls die Größe ei-  
 nes Haupt-Stock-Pärsches, sondern die mei-  
 sten sind Fingers lang, die grosten aber einer  
 Spanne, selten drüber. Der Leib ist ganz  
 mit Schuppen bekleidet, von Farben gelblich,  
 mit schwarzen Punkten; der Bauch aber ist  
 weiß. Die Stacheln auf dem Rücken sind  
 nicht weniger steiff und schwarz als am Stock-  
 Pärsch. Ausser dem, daß die Kaul-Pärsche  
 noch für gesunder, als die Stock-Pärsche ge-  
 halten werden, findet man noch in ihren Köpfen  
 einen weissen Stein, in Gestalt eines Reiß-  
 Korns, welcher Kaul-Pärsch-Stein gene-  
 net, und für ein bewährtes Mittel wider den  
 Stein und Verstopfung des Harns, ingleichen  
 wider den Krampf, Schwindel und die schwere  
 Noth ausgegeben wird. Eine Bastart- Art  
 von Pärschen ist gleichsam der sogenannte Zan-  
 der oder See-Pärsch, wovon unter dem Wort  
 Zander ein mehrers.

**Pflüling**, heist man in Oesterreich das Weib-  
 lein von Hanf oder den Himmel. Siehe Zanff.  
*Pain à la mode*, ingleichen *Pain chapel*, wird  
 das geraspelte Brot genennet, welches keine  
 Rinde hat.

*Pain farci*, heißen in Scheiben geschnittene  
 Semmeln, welche mit folgender farce überstri-  
 chen, in Eiern umgekehrt, und sodem aus  
 Schmalz gebacken werden. Die Farce beste-  
 het aus ganz klein gehacktem Kalb-Fleisch und  
 gefochten Schincken, so zusammen unter ein-  
 ander gemischt, und in einem Mößer ganz klein  
 gestoßen wird.

*Pain du Veau*, ist ein Brot, welches aus ge-  
 hacktem Kalb-Fleisch, Rinder-Talch, Gewürz  
 und Salz, nachdem es wohl klein und unter ein-  
 ander gemengt, gemacht wird, welches man  
 hierauf in Seeck schlägt, mit Eiern bestrichet,

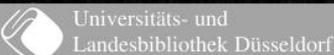
geriebene Semmel darüber streuet und im  
 Back-Ofen gahr bädet. Wer da will, kan  
 darüber ein gutes Ragout anrichten.

**Paisfel-Beere**, werden in Oesterreich die  
 Verbis-Beere oder Weinschierlinge genant.  
 Siehe Verbis-Beere.

**Palatine**, ist eine gewisse Art von Hals-Lü-  
 chern, die auch ein Kragen, Hals-Binde und  
 dergleichen genennet wird, und aus Sobel,  
 Marder, Hermelin, Sammet, Flohr u. s. f. zu-  
 bereitet ist, mit welchen das Frauenzimmer  
 den Hals zu bedecken pfleget. Die Palatine  
 soll ihren Nahmen daher erhalten haben, weil  
 sie von einer gewissen Pfals-Gräfin inventiret  
 worden. Die Façon ist veränderlich, und also  
 vergeblich, ja nicht einmahl hieher gehörig, sol-  
 ches zu beschreiben.

**Palmen-Baum**, ist ein fremd Gewächse,  
 welches allein in Arabien, Egypten, Syrien,  
 beyderseits Indien und Palästina gefunden  
 wird, so doch insonderheit von dem groffen Pal-  
 men-Baum zu verstehen, denn der kleine kommt  
 auch in unsern Gärten sehr wohl fort, und wird  
 daselbst zum Blühen gebracht. Des Baumes  
 Stamm ist viele Ellen hoch, und die Schale  
 ganz schuppicht, oben am Gipfel stehen die  
 Blätter wie Flügel heraus. Zwischen diesen  
 Blättern steigt im Frühling eine ziemliche groß-  
 se Scheide hervor, so sich endlich aufthut, alwo  
 hernach die Früchte selbst hervor kommen, wel-  
 che langrund wie ein Finger seyn, und daher  
 auch Dactyl, im Deutschen aber Datteln ge-  
 nennet werden, die man zu uns als ein Nasch-  
 gedächten erwehnet wird, auch diesen Nutzen, daß  
 man sie den Gipfel abschlagen, und aus dem Stam-  
 me ein weißes Marck schneiden, so von ihnen  
 gespeiset wird, und einen Geschmack wie die Ar-  
 tischocken haben soll; das Holz davon brauchen  
 bey uns die Drechsler und Tischler zu allerley  
 zierlicher Arbeit. Man findet noch eine Gat-  
 tung, derer Früchte rund, und so groß als die  
 Nüsse, wiewohl einige davon vorgeben wollen,  
 daß solche die allerersten Früchte des bekantten  
 Palmen-Baums, welche, wenn sie noch klein,  
 sehr annehmlich von Geschmack, so sie aber et-  
 was älter, beginne die Schale roth und von  
 hinten etwas schwarz zu werden. Es ist sonst  
 der Palm-Baum zweyerley, der Dorn- oder  
 wilde, und der zahme oder glatte. In der  
 gedachten Schale ist das

**Palmen-Del** befindlich, welches man daraus  
 nicht anders, als wie aus den Oliven zu pressen  
 pfleget. Dieses Del ist insgemein anfangs ganz  
 roth, wird aber nach Verlauff einiger Jahre  
 recht schön weiß. Dieses Del achtet man Ge-  
 sunden und Kranken gar heilsam, und bedienen  
 sich daselbst die Einwohner sowohl als die  
 Fremden dessen als des Baum-Dels, wiewohl  
 es denen letzten, ehe sie es gemohnen, etwas un-  
 geschmackt vorkommt; das überbliebene, wela-  
 ches wir bey uns die Del-Kuchen zu nennen  
 pflegen, ist derer Möhren köstlichste Speise.  
 Nicht weniger kommt auch von diesem be-  
 kantten Baume her der



Palmen-Wein, welcher in Guinea und der Orten, wie etwa hier zu Lande das Birken- Wasser gesammelt, und auf folgende Weise bereitet wird: Sie hauen von dem Palmen-

Baum die alten Aeste ab, streifen dem Baum selbst die Rinde herunter, und bohren, nachdem er von der Rinde einige Tage entblößet worden, unten am Fusse, wo er am dicksten, ein Loch in denselben, stecken in solches ein Röhrlein, und sammeln den dadurch aus dem Baum herab tröpfelnden Saft in ein Geschirr; damit auch der Saft desto stärker und schneller laufen möge, legen sie wohl gar rund herum Feuer an den Baum. Ja daraus wird auch ein Branntwein gemacht. Derjenige Saft oder Palmen-Wein, so von dem kleinen Palmen-Baum gezapffet wird, ist viel hitziger und kostbarer, als der von dem grossen, und bekommt bey ihnen den Nahmen Gwedder. Es wird diesem Wein die Krafft beygelegt, daß er ganz merklich die Natur stärke, und ist er gleich vom Baume weg überaus angenehm zu trincken, aber dabey auch so stark, daß man leicht und unvermerkt davon truncken wird.

**Palz**, siehe Falz.

*Panacea Hippiatrica*, ist der Nahmen einer von dem berühmten Stall-Weiser Herrn von Seltzeisel in seinem veritable pasticc Marechal, beschriebenen allgemeinen Arzney für die Kranckheiten der Pferde, welche auch für ein gutes Fress-Pulver dienen kan. Es ist aber solche nichts anders, als das Hepar Antimonii, und wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Antimonium oder Spießglas und Salpeter, eines so viel als des andern; der Salpeter muß von andern Sud seyn, insondem der weisse und geläuterer gar stark ist; zerlöset beydes ein wenig grödlich, u. mischet es in einem eisernen Topf oder gegessenem Morfel unter einander, dergestalt, daß zwey Drittheile des Topffes leer bleiben, zündet es mit einem glühenden Brandschiff an, und rühret es mit eben demselben ein wenig durch einander, damit es sich recht entzündet, und also läset man es unter einander kochen, bis es von selbst aufhöret, und wieder kalt wird. In dieser Bereitung wird kein andrer Feuer erfordert, als dasjenige, welches zu äusserst an der Kohle ist, damit die vermengte Materie angezündet wird. Hierauf stürzet man den Morfel um, so wird das Hepar zu unterst, der Salpeter aber, welcher sich nicht angezündet hat, mit den unreinigkeiten des Spießglases oben auf seyn, welche zwey leicht von einander zu scheiden, insondem das Hepar wie Glas glänzet, und eine dunkel-braune Leber-Farbe haben muß, wo es andern recht gemacht ist.

Für die Pferde muß man das Hepar Antimonii nicht waschen, weil ihm viel von seiner Krafft benommen wird. Von diesem Hepar kan man zwey Unzen gerülbert unter dem Haber oder den genesten Fleyen den Pferden vierzehn Tage oder drey Wochen lang eingeben. Solches wird den Pferden, die nicht freffen wollen, die Lust darzu wieder bringen, die Wärme tödten, zu heilen werden, sondern laufft auf einem festen Laheilung der Wunden beförderlich seyn, die Pferde, welche nicht zu Leibe kommen können,

fest machen, den Wurm und die Naude heilen, wie auch das Gebliße reinigen, die Gänge öffnen, den Husten stillen und guten Athem zuwe-

**Panax-Kraut**, ist ein Gewächs wie Bärenklau. Aus dessen verwundeter Wurzel oder Stengel treuget ein gummirichter Saft, so Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man hat auch Panax-Asclepium, so dem Garten-Kraute, Wurzel und Stengel aber der Dille gleich kommt. Man sammlt auch ein Gummi daraus. Und dieses ist in unsern Gärten.

**Panciges**, ist ein Ostindianischer gewebter seiner Zeug, der eitten Gra di Napel-Grund hat, und mit Blumen ausgezieret ist, dessen sich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

**Panirt**, wird 3. Eine Schweins-Keule oder anderes Stücke Fleisch genennet, wenn dasselbe mit harter geriebener Brot-Krumme oder Rinde anaeschlagen worden.

**Panste**, heisset in einer Scheune der Raum, so auf beyden Seiten der Scheune Leame sich befindet, und von dem untersten Erdboden an gerechnet bis oben unter den Ferkel in einem Stücke fortgethet, darcin das vom Felde eingeführte Getraide in seinen Garben oder Bündeln aufgeschobert oder zusammen geschlichtet wird. Diese Arbeit wird das

**Pansen** genennet, und ist dabey folgendes zu beobachten: Ein jedes Getraide soll seine besondere Stelle im Pansen bekommen, vornehmlich aber muß das, wovon der Saamen genommnen werden soll, alleine und so gepanset werden, daß man Dreschens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getraide in die Scheune geführt wird, sollen die

Pansen zuvörderst wohl an allen Orten gereiniget, und in selbigen sodenn von dem reinesten Stroh die Boden-Schicht auf das beste bereitet und an denen Seiten ausgezehet werden. Wenn das Getraide nach einkommt, soll man in den Pansen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Nässe und der Dampff über sich verrauchen mögen; am besten thut man, wenn man über dieses auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beyde Boden geschlagen sind, mitten in die Pansen setzet, und um dasselbige herum panset, im Fort-Pansen aber das Faß immer nach und nach höher bis mit zu oberst hinaus ziehet, da man es denn stecken läset, damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaus steigen, und das Getraide nicht stocken oder auswachsen möge.

**Panster-Zeug**, heisset an Wasser-Mühlen, wenn das Wasser-Rad fast noch einmahl so hoch und breit, sonst aber den Schaufeln nach als ein Staber-Kad gemacht ist, und allezeit zwey Mahl-Gänge treibet. Es ist aber das Panster-Zeug zweyerley, nemlich Fieh-Panster und Stock-Panster; dieses letzte kan nicht angehört werden, sondern laufft auf einem festen Lager; das erste hergegen kan mit seiner Zugehör in seinem Gerinne höher und niedriger geban-

et werden. Das Panter-Rad ist insgemein 16 Fuß hoch, und hat 16 bis 19 Zoll Weite. Der Wasser-Stand ist mehrentheils bey dem Panter-Zeug 5 Quadrar-Fuß hoch. Es bestehet das Zieh-Panter-Zeug Tab. XI. fig. 1 aus dem Panter- oder Wasser-Rad A, so mit seinem Stirn-Rad B an einer Welle C befindlich, welche bey dem Ziehwerke mit ihren Zapfen aa in den zw. y Rohren der Wesse oder Gatter DD innen lieget, und durch die zwey Panter-Zieh-Ketten EE, die unten an den Rahmen, so sich in seiner Scheiden auf- und abziehen läffet, fest gemacht, oben aber über eine andere Welle F aufgewunden werden können. Wenn nun diese Welle F durch das Hahnel-Rad oder die Zieh-Scheibe G vermittelst des Getriebes H und des Stirn-Rades I umgetrieben wird, so kan das ganze Rad A mit seiner Welle auf und nieder gelassen werden. Die mit Panter-Zeug versehene Mühlen haben einen grossen Vortheil vor denen auf Staber-Zeug erbauten, angesehen sie bey hoch anwachsenden Wasser länger mahlen können, und nicht so leicht ersaufen, oder gar zu tief im Stauch gehen als diese, so das man mit allen Wasser, sie seyn hoch oder niedrig, dennoch mahlen kan. Wie dieses sowohl nach der geweynen, als auch auf verbesserte Art beschaffen, davon ist das dritte Cap. in Leonh. Christ. Struems Mühlen-Bau-Kunst p. m. 4 & seqq. nachzulesen.

Pantera, ist ein viereckigtes, dreysaches, auswendig beyderseits mit Spiegeln, und inwendig mit einem subtilen weissen Jungarn (wie die Hüner-Stechgarne) wohl versehenes Garn, womit allerhand grossen und kleinen Vögeln, als Drosseln, Amseln, Mistlern, Kernbeißern, Krammets-Vögeln, Fincken und dergleichen gestellet, und dieselben in Menge damit gefangen werden. Der zugerichtete Plas, welcher mit der Pantera umzogen ist, und an dem einen Ende in der Mitte eine Hütte haben muß, wird Roccolo genennet. Unter allen Arten von Vogel-Fängen ist dieser mit der Pantere oder Roccolo obkürftig der vornehmste, lustigste und einträglichste, wiewohl auch, so viel die Garne und Zubereitung des Plases anbelangt, der kostbarste, und wird solcher sehr stark in Italien, Oesterreich und Tyrol practiciret. Man erwählet dazu einen Ort, wo dergleichen Vogel, die man fangen will, ihren Strich zu haben, in einem Verholse, das aus jungen Schlag bestehet, oder auch in einer Aue, und richtet ihn, nach der fig. 2 Tab. XI folgender Gestalt an: Die Seite AB, so just der Hütten gegen über ist, ingleichen die beyden Neben-Seiten AC und BD sind jede vier und sechzig Ellen lang. Die Seiten von C bis E und D bis F sind jegliche die Helffte erst bemeldete Länge, nemlich zwey und dreyßig Ellen. Um und um bis zu der Hütten ist ein vierthalb Ellen breiter Gang, auf beyden Seiten mit schönen grünen Bäumen in guter Ordnung bepflanzet. Inwendig in die-

sem Gang werden die Garne oder Pantere laingerichtet, fest angezogen, und die grossen Spiegel-Maschen unter sich am Boden mit Haacken fest angepauet, damit das Jungarn leichtlich hin und wieder gezogen, und dadurch die Vogel desto schneller können gefangen werden. Die Bäume, zwischen denen die Pantera zu stehen kömmt, müssen etwas höher als dieselbe seyn, auch unten herum, desgleichen auch innerhalb, so hoch die Netze reichen, damit selche von den Vögeln nicht berührt, noch darein verwickelt werden möge, vorherho wohl ausgeschnidelt, obenher, inwendig sowohl als aussen herum aber dick und stift gelassen werden. So hoch nun diese Bäume ausgeschnidelt sind, so hoch muß auch der Roccolo um und um mit einem Zaun umgeben und eingefangen seyn, damit kein wildes oder heimisches Thier in die Garne kömmt, und selbige zerreißen möge, weil diese fast bis auf den Boden hinunter gehen müssen. Im mittlern Plas des Roccolo sind bey ii grosse dürre Fall-Neiser, wie sonst bey Krammets-Vogel-Hezden gebräuchlich, geseket: diese müssen um einen halben Mann höher seyn als die Garne. Ferner müssen außershalb dieser Fall-Bäume herum allerley Bäume sich befinden, welche jedoch nicht so hoch als diejenige, so um die Pantera stehen, seyn dürfen, deraestalt, daß der ganze Plas gleich einem lustigen Baum-Garten anzusehen ist. Die Hütte K ist neun oder zehn Ellen hoch in zwey Stockwerck eingetheilet; in dem untersten werden die Vogel gehalten, in dem obersten aber ist der Vogelsteller mit denjenigen, so dieser Lust mit genießen wollen. Nicht weit von der Hütte sind drey ohngefehr vier bis fünfsehalb Ellen hohe, oben mit grünen Rasen bedeckte Bühnen, auf welchen man die Ruhr-Vogel hat, so man von der Hütten ausziehen kan; die mittlere Bühne muß am nächsten vor der Hütte zwey Klaftern oder sechs Ellen lang, und zwey Ellen breit, die kleinen aber recht viereckig, und zwey bis dritthalb Ellen breit seyn. Ist der Roccolo solcherestalt zugerichtet, so hebet man um Bartholomäi an, solchen zu bestelen; da muß man dann gute verhaltene singende Lock-Vogel von Drosseln, Amseln und Mistlern in Bereitschaft haben, in Ermanglung derselben aber ihren Gesang mit einem Pfeifflein nachzuahmen wissen. Die singende Lock-Vogel müssen in dem Roccolo um die Fall-Bäume herum in ihren Stränden mit Tannen-Gras bedeckt, Klafter hoch stehen, und nie verwechselt werden; wenn nun auf ihr Locken fremde Vogel herzu fliegen, und sich auf die Fall-Neiser oder Bäume setzen, so werden aus dem obern Zimmer durch gewisse dazü gemachte Schieß-Löcher, vermittelst einiger Pistolen die Welle oder Volsen, welche fast wie liegende Habichte formiret sind, abgedrückt, die denn ohngefehr Klafter hoch oberhalb den Fall-Bäumen über die fremden angekommenen Vogel

hinfahren, welche in Meinung, es sey ein Habicht, aus Furcht vor demselben mit großem Ungestüm niederschiesse, und indem sie sich in denen aussere- und innerhalb des Garwes stehenden Bäumen zu salbiren vermehnen, darüber die Pantera gerathen, und in solcher haugen bleiben. Diejenigen, so sich in der Höhe fangen, das man sie nicht erreichen kan, werden mit Hülffe einer frey stehenden einfachen Baumleiter, auf die man in die Höhe steigen kan, gar bequem ausgekommen. Etliche bedienen sich bey dem Roccolo auch einer Eule, die Vogel zum Einfallen desto besser anzulocken. Auf solche Weise werden von allerhand Arten zu mancher Zeit in die tausend Vogel gefangen, welches sonst auf keinem Vogelgang geschehen kan. Die Pantera muß folgender Gestalt gestricket werden. Das Innarn, so aver gegen der Hütten über zu stehen kommt, von A bis B muß man mit vierzehn hundert Maschen zu stricken anfangen, und in der Höhe ein und dreyzig Fuß haben. Die grossen Spiegel aber müssen mit hundert und vierzig Maschen angefangen werden, und in der Höhe neun und einen halben Spiegel haben; die zwey grosseren Panteren aber muß man mit ein und zwanzig hundert Maschen anfangen, die Höhe aber mit der erstern gleich halten; die Spiegel fängt man mit zwey hundert und zehen Maschen in gleicher Höhe an. Diese Panteren müssen wie die Streck-Gärnlein einarrichtet seyn, ausser daß oben, wo die grosse Leine ist, gedrehte Ringlein von Horn eingemacht werden, damit man die Pantera zusammen und wieder von einander ziehen kan, welche man, und zwar jedes Stücke Garn oder Pantera insonderheit an zweyen kleinen oben an die Latten angeschraubten Nadeln oder Kloben, und durch diese durchgezogenen Hang-Leinen, als daran die beinerne Ringlein sind, so oft es beliebig und vordöchten, nieder zu lassen, und wieder aufzuziehen pfelegt. Die Panteren und Roccoli zu denen Fincken und andern kleinen Vögeln werden eben auf diese Weise eingerichtet, die Garne sind in gleicher Höhe, aber viel kleiner im Umkreis, die Fall-Bäume müssen nicht innerhalb der Pantera, sondern außerhalb derselben, drey Ellen weit davon gesetzt werden; so muß auch der Gang, wo die Garn in der Mitten stehen, eben wie ein abschöfignes Dach von Latten gemacht, und mit Lannen-Meis bedeckt seyn, weil sonst die Fincken, wenn sie nahe an das Garn kommen, über dasselbe aufsteigen würden; muß also an der Fincken-Pantera das Garn gegen der Hütten über mit acht hundert Maschen, und die zwey längern bis zu der Hütten mit zwölf hundert angefangen werden; die Höhe erstreckt sich, wie bey der grossen Pantera, auf ein und dreyzig Fuß. Die grossen Spiegel-Maschen müssen gegen der Hütten über mit achtzig, und die Seiten-Panteren mit hundert und zwanzig Spiegel angefangen seyn, und jede zehnhälfte Spiegel hoch werden.

Pantoffeln, sind nichts anders als gleichsam Halb-Schube, indem sich weiter kein Unterschied zwischen beyden befindet, ausser daß das Ober-Leder nicht so hoch heran gehe, solalich auch keine Laschen daran befindlich, und daß diese kein Hinter-Leder haben, oder so ja, sonderlich an denen vor die Manns-Personen, bey einigen dergleichen anzutreffen, haben diese einen ganz andern Schnitt, als wie an den Schuben, die Absätze hergegen sind wegen der Bequemlichkeit im gehen ganz breit und niedrig. Die vor das Frauenzimmer gehörig, haben weder nur beschriebene Hinter-Leder, noch auch so niedrige und breite Absätze, hergegen sind die Ober-Leder bisweilen aufs zauberste gestickt, und noch über dieses mit niedlichen Falbeln besetzt; die gar schlechten machet man zuweilen aus feinem Tuch, und bebrämet diese mit goldenen oder silbernen Treffen.

Pantoffel-Holz, Rord-Baum, ist ein Baum, welcher so stark als eine Eiche wird, auch kleine Eichen trägt, und insonderheit eine überaus dicke Rinde bekommt, so davon abgeschället, und unter dem Nahmen Rord zu uns gebracht wird. Es ist dessen zweyerley, weißer oder französischer und schwarzer oder Spanischer. Jener muß in schönen Tafeln seyn, kleine Knöpfe oder Hügel haben, mittelmäßiger Dicke, auswendig und inwendig gelblich, auch dicht, und, wenn man ihn aufschneidet, ganz seyn. Der andere muß inwendig gelblich, auswendig schwärzlich seyn, und so dicht als nur möglich, doch leichtlich zu zerschneiden seyn. Je dicker dieser ist, je besser ist er. Sein vornehmster Gebrauch ist, daß man Stoppeln zu Gläsern, Flaschen und Beuteillen daraus machet; die Schuhmacher aber bedienen sich desselben, ihn in die Sohlen zu legen. In der Kranen wird die Rinde, weil sie etwas anziehendes hat, gepulvert, oder in rothem Wein gekocht, wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse gebraucht.

Pantzer, heisset man bey der Jägerrey die zum theil mit Fisch-Wein abgesehete, zum theil aber mit Haaren oder Baumwolle ausgestopfte Jacken, welche man denen grossen schwerfälligen Englischen Hundten, wenn sie an die haudenden Schweine gehehet werden, anzulegen pflegt, damit sie nicht so leicht zu Schaden kommen mögen. Diese Jacken werden auswendig von schwarzen oder braunen Barbschert gemacht, und mit fester Leinwand unten ausgefüttert, auch mit Haaren oder Baumwolle wohl ausgestopft, und ganz durchseheth. Unter dem Bauch und an der Brust aber werden solche nicht ausgestopft, sondern, weil es da am gefährlichsten, mit Fisch-Wein ausgeleget, und mit eitel Nessel-Löchern hart an einander mit vieler Arbeit ausgeheth, daß eine solche Jacke so feste als ein Pantzer wird; und weil sie auch Pantzers Diebste thun, ist ihnen dahero sonder Zweifel der Nahme Pantzer beygelegt worden. Man muß

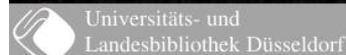
hey denen Seiten-Flügeln, wegen der hinten Läufe das rechte Naak nehmen, und dieselben um die Vorder-Schindel mit Erneln versehen, oben auf dem Rücken aber Schnür-Löcher machen, damit man sie döselbst mit Riemen zusammen schnüren könne.

Papagey, ist derjenige fremde Vogel, so theils aus Africa und Indien, theils aber aus seinem rechten Vaterlande America zu uns gebracht wird. Man liebet ihn mehr wegen seiner schönen Federn, als um seiner Schwanzhaftigkeit: wie denn bekannt, daß er nicht nur ganze Berge, wiewohl nicht all-gar zu vernehmlich aussprechen lernet, sondern auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachzumachen pfleget, als Bel-len, Krähen, Pfeiffen, Lachen, Weinen u. s. f. Dieses haben die Papageyen besonders, daß sie nicht den untern, sondern den obern Theil des Schnabels bewegen, und mit et-ner breiter, dicken Zunge versehen sind. Ein mehrers von ihnen findet sich in dem Natur-Lexico.

Papageyen-Feder, wird eine Art Amaranthen oder 2 tausend schön genannt, siehe Amaranth.

Papier, ist ein dünnes, aus alten Lumpen oder Hadern von dem Papiermacher auf der Papier-Mühle künstlich zubereitetes Blat, auf welches man schreiben oder drucken kan. Daher es auch in Schreibe- oder Druck-Papier sonderlich unterschieden wird. Man hat aber auch Pack- und Löff-Papier, von allen aber gar vielerley Sorten, nach dem Unterschied derer Länder, Mühlen Materien u. s. f. welches aber hieher sowohl als die Art und Weise der Verfertigung nicht gehoret, außer daß man weiß, es werde in besondern Pa-pier-Mühlen und von eigenen gelehrten Pa-piermachern oder Mültern vorerst schlechweg, doch so viel das Schreibe-Papier betrifft, vollkommen dazu fertig gemacht. Allein nachhero beschäftigen sich mit allerhand gefärbten, gedruckten, Gold- und Silber-Papier viele andere Leute. Man hat auch allerhand künstliches Papier. Z. E. ein Papier zubereiten, welches sich vielfältige mahl beschreiben, und hernach, so oft mans ins Feuer wirfft, von dem Beschriebenen wiederum rei-nigen läßt, solches ist in dem Natur-Lexico unter dem Worte Asbestisches Papier beschrieben zu finden. Einer ganz andern Art ist das Indianische Papier, so theils in Japan, theils in China aus einer, und zwar der innersten weichen Baum-Rinde zubereitet wird. Es ist dieses so dünne, zart und weich, wie Seide oder Baumwolle, und darben so glänkend, als wäre es ver-silbert, oder mit einem Firnis überstrichen. Den Baum, davon diese Rinde genommen, heißen einige bald Bambou, bald Kaadé, bald Cansehy, und soll er grösser, gerader, stärker und starrer seyn als ein Hollunder-Baum. Conf. le Comte heutiges China Die Fabrick und eigentliche Zubereitung gedach-

ten Papiers findet man ausführlich beschrie-ben in Kempfers Amoenit. Exot. Fasc. 2. p. 467 seqq. Ingleichen verdienet gelesen zu werden, was Andr. Cleyerus in Misc. Nar. Cur. Dec. II. an. 6 davon angeführet. Das Japanische wird vor fester gehalten, daher es auch in rechten Rollen verkauft, und nach Verlangem an Breite und Länge zu-be-reitet, und nohl noch zierlich bemahlet wird, wie denn vor wenig Jahren von einem Spi-ken-Händler in Paris, Nahmens Boileau, allerley Sommer-Kleidungen daraus so gar verfertigt, und auch wirklich von ihm ver-kaufet worden sind. Das Papier ist seiner Größe und Gebrauch nach mancherley: nach seiner Größe wird es unterschieden in Re-gal-Papier, so das grösseste, aus gar grossen Boacn bestehend, welches zu Land-Charten, grossen Geometrischen, Architecto-nischen und Fortifications-Messen, auch was das geringere ist, zum Einpacken der Waa-ren gebraucht wird; in Median-Papier, so das Mittel zwischen dem vorbegehenden und dem gemeinen hält, welches lehtere an Größe auch unterschieden; und in Cas-vallier- oder Damen-Papier, so das klei-neste, von feinem Zeug, schon weiß, und u Hand-Briefen am bequemsten ist. Sei-nem Gebrauch nach wird es in Schreibe-Druck-Pack- und Löff-Papier oder Schrenz eingetheilet. Das Schreibe-Pa-pier ist nach seiner Güte fein Post-Pa-pier, gemein Schreibe-Papier von verschie-denen Sorten: Cangley-Papier, so zu rei-nen Schrifften; und Concept-Papier, so das geringste, und zu Concepten in Cange-leyen und Schreibe-Stuben gebraucht wird. Vorben noch zu gedenden des gestem-pelten Papiers, welches mit des Landes-Herrn seinem Wapen bezeichnet, und heutiges Ta-ges fast durch ganz Europa, die Reichs-Städte ausgenommen, eingeführet worden, um ohne grosse Beschweris der Unterthanen die Reventen des Landes-Herrn da-durch zu vermehren, weil ohne eines solchen Stempel-Vogens nichts gültiges, oder et-was ohne dessen Gebrauch mit Bestrafung nieder geschrieben werden kan. Es sind aber diese von ungleichem Werth, indem derselbe jedesmahl nach der Beschaffenheit der Sache und ihrer Wichtigkeit proportioniret. Das Druck-Papier ist nicht geleinert, und schlägt dahero durch; die Buchdrucker bedienen sich dessen alleine, Bücher darauf zu drucken. Pack-Papier ist weiß, grau oder blan, und dienet allerley Waaren einzuschlagen und darein zu packen. Löff-Papier oder Schrenz ist das geringste, und wird in den Apotheken und Kram-Läden zu Düten und zum Einwickeln gebraucht. Ausser dießen Arten hat man auch noch allerhand gefärb-tes Papier, so entweder einfarbig, als gelb, grün, roth, blau, schwarz u. s. f. welches bisweilen auch mit gold- und silbernen Figu-ren eingedrückt und gemodelt, oder auch wohl gang silber und golden ist, dessen viel in Augspurg



Augsburg bereitet wird, oder es wird dasselbe geprenget auf Franz-Mauier, oder gar buntfarbig gemacht, wie das sogenannte Türckische Papier. Ein Buch-Druck-Papier hat fünf und zwanzig Bogen, ein Buch-Schreibepapier aber nur vier und zwanzig. Zwanzig Buch-Papier machen ein Ries, und zehen Riesse einen Ballen. Vor allen andern ist das Französische Papier, wegen seiner Weisse, Feine und Festigkeit berühmt. Wenn man rein Papier auf einem zimmernen Keller anzündet, so setzt sich von dem Rauch eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Del, welches Papier-Öel genennet wird, dergleichen in ein wenig Sammwelle gefasset, und in Zahn-Wehe auf den schmerzenden Zahn gelegt, stillt die Wehtagen; ingleichen auf einen Hüner-Auge gelegt, und nach einigen Tagen kurz vor dem neuen Mond dasselbe als denn ausgeschnitten, vertreibt solches. Das blaue Papier, worinn Hut-Zucker eingewickelt gewesen, mit Kreide beschmieret, legt man auf die Nase oder das Rothlauf, die Geschwulst zu zertheilen. Noch dieses ist auch allhier zu merken, da die vornehmste Materie des Papiers aus alten leinen und wollenen Lumpen bestehet, in einer Wirschaft aber dergleichen immer abgehen, die man nicht mehr gebrauchen kan, daß man solche zu dem Ende auf dem Lande, wenn man in Papier-Mühlen, wenn diese in Districten lieget, sammeln und hernach denen ausgesendeten Hader-Lumpen-Leuten vor etwas Papier und andere Kleinigkeiten, so sie führen, überlassen, solcher Gestalt aber auch diese nichtwürdige Sache, die man sonst in Mist wirft, zum Nutzen bringen könne. Ja man sammlet ganze Wagen nach und nach davon, und verführet sie zum Verkauf in die Papier-Mühlen, wenn diese zu entfernet liegen, und es nicht selbst einsammeln lassen; dazu sie insgemein ihre angewiesene Districte, und wohl gar das Recht haben, darinne allein die Lumpen sammeln zu lassen. Dieses Jus bannarium bekommen sie entweder durch Privilegia von der Landes-Herrschaft, oder durch Zeit-Concessionen von der Gerichtsherrschaft, der sie was gewisses dafür entrichten. Sonst kan auch eine solche Papier-Mühle, wie eine andere Land-Mühle, als ein Land-Gut betrachtet werden, sonderlich wenn andere Land-Wirschaft damit verknüpffet ist. Siehe den Artikel Mühle.

Papier-Blume, oder Flock-Blume, ist ein zaseriges Sommer-Gewächse, so in den Gärten zur Zierde gehalten wird. Die ersten Blätter, so aus der Wurzel hervor kommen, haben einige Gleichheit mit den Eichorien, denn sie sind lang, ein wenig zerschnitten, dunkelgrüner Farbe, und mit einer kurzen Wolle bedeckt. Die Stengel sind rauh, rund, gestreift, steif, und mit Blättern besetzt, welche denen erstern gleich, aber viel kürzer sind. Auf denselben kommet eine Purpurfarbene oder auch gelbe, oder weisse, einfache und gefüllte Blume, die aus einem dunkel-grünen Kelche hervor

bricht. Wenn dieselbe reifet, wird sie steif, und kan ohne einige Zuthat viele Jahre dauern, heist auch perpetuel. Die Wurzel ist ziemlich stark, holzig, eines anziehenden, jedoch schlechten Geschmacks, wird zu bösen Halsen gebraucht.

Papier-Mühle, siehe Mühle.

Papillon, siehe Schmetterling, denn so wird er auch genennet.

Pappel, ist ein Gewächse, davon man zweyerley Haupt-Gattungen hat, nemlich die wilden oder Feld-Pappeln, und die Garten-Pappeln. Der wilden Pappel, so wegen ihrer sirtrefflichen Eigenschaften Omimorbia genennet wird, giebt es wieder etliche Arten, als Ross-Käse-Käse oder Hasen-Pappeln, welche aber anders nicht, als der Größe nach unterschieden sind. Sie wächst allenthalben an ungebauten Orten, um die Zäune und Hecken, in feuchten und auch dürrern Boden, hat viele runde Stengel mit breiten, rundlichten, und am Rande herum zerferbten Blättern, Leibfarbene und bisweilen licht Purpur = röthliche Blumen, auf welche breite runde Saamen-Kopfflein, wie kleine Käse, folgen. Die Wurzel ist weiß und lang, welche, nebst dem Kraut und Saamen in Milch gekocht, den Husten und die Heiserkeit vertreibt, auch für die Schwindsucht sehr dienlich ist. Die Blätter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib; ausserlich dienen sie zu erweichenden und lindernenden Umschlägen, Clostieren und Bädern. Die Wurzel in rothem Wein gekocht, dienet vortreflich, die Zähne anstatt eines Bürstleins damit zu reiben und reine zu halten. Aus dem Kraut wird zu Anfang des Mayen, da es Käselein und Blumen zugleich hat, ein Wasser gebrannt, welches für Seitenstechen, Lungenfucht, Geschwüre der Nieren und Blasen, und für den Gries sehr gut ist; aus den Blumen macht man eine Latwerge, welche wider die Heiserkeit, Husten und Lungenfucht mit Nutzen gebraucht wird. Die Garten-Pappeln sind dreyerley: Die einfache Rosen-Pappel, wird auch sonst Herbst-Rosen genannt. Die gefüllte Pappel oder Stock-Rosen, und die Baum-Pappel, sie werten unter die Sommer-Gewächse gerechnet, schieffen mit einem einfachen dicken und runden Stengel hoch auf, haben große breite Blätter, Blumen den Rosen ähnlich, von mancherley Farben, vornemlich hoch-roth, Purpur-Farbe, braun, Leibfarb und weiß, und dienen im Garten zur Zierde, in der Arzney aber die Blumen hauptsächlich zu den Mund- und Träncken, für Geschwulst und Entzündungen im Halse, Mund-Fäule und innerliche Verstrungen. Das ganze Kraut in Milch gestroten, und davon getrunken, ist eine bewährte Arzney für die Schwindfucht. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist ein gutes Gurgel-Wasser, und der davon bereitete Snyup stillt allerhand Bauch-Flüsse, rothe Ruhr und Blutspenen. Die jungen Pappel-Blätter, wie auch die

die Garten-Schößlinge werden im Frühling unter den Saat genommen, und sollen insonderheit die letzten gelinde purgiren. Dieses Gewächse siehet gerne in feuchtem Grunde und an einem offnen, an der Sonne wohl gelegenen Ort. Die einfachen und gefüllten Rosen-Pappeln werden aus dem Saamen auf einem Mist-Beete fort gepflancket, und die aufgegungene Pflänzlein drey Tage nach dem Bollmond verjetzt, die Baum-Pappel aber diener auch in ein Gefäß gepflancket und bezusetzt zu werden. Die Pappel-Stöcke dauern erliche Jahre, und treiben im Frühling von neuem wieder hervor, daher man absunderlich die bey denen gefüllten auskeimende Nebenschosse samt der Wurzel vom Stock absondern und weiter setzen kan. Dieses Gewächse ist unter seinem Lateinischen Nahmen Malva bey denen Garten-Liebhabern fast mehr bekannt als unter diesem.

**Pappel-Baum, Pappel-Weide, Albers-Baum, Vellen,** ist ein hochstämmiger Baum, welcher gerne an feuchten Orten um die Ufer und Ränder der Flüsse, Bäche und Wasser-Gräben wächst. Man ziehet davon dreyerley Arten: Der weisse Pappel- oder Albers-Baum treibet einen geraden Stamm, viel und starke Aeste, eine weißlich-grüne Rinde, und ein weißes spaltiges Holz. Seine Blätter sind eckig, breit und zerkerbet, fast denen schmalen Wein-Blättern ähnlich, oben glatt und Saat-grün, auf der untern Seiten aber weiß und wollig. An den Zweigen wachsen länglichte dünne anfänglich Vurpur-braune Käsklein oder Säpfllein, welche seine Blüthen sind, und, wenn sie von der Sonne ausgetrocknet, endlich vom Winde verflieben. Er setzet seine Wurzel nicht tief in die Erde, daher er leichtlich von den Winden ungerissen wird, bevorab wo er in lückern und sandigem Grunde siehet. Dieser Baum giebt einen feinen Schatten, und bey der Knospen-Zeit im Frühling einen lieblichen Geruch. Der schwarze Pappel-Baum aber treibet einen stärckern Stamm, wirfft auch seine Wurzeln tiefer in die Erde; sein Holz ist härter und gelblich, auch nicht so spaltig, als des vorhergehenden. Seine Blätter sind dreyeckig, am Stiele breit, und vornen spitzig, am Rande herum ein wenig zerkerbet, oben schwarz-grün und unten grau, hängen an langen Stielen, und richten sich nach der Sonnen-Wende, (solstitium), massen sie, so bald solche vorbei, sich ebenfalls umwenden, und auf die andere Seite kehren, daher dieser Baum bey denen Alten die Veränderung der Zeiten bedeutet und abgebildet. Er hat eine rauhe Aschen-farbene Rinde, die zuweilen gleich denen Kirsch-Bäumen, wenn sie anfreisset, ein Herk ausläßt, und an statt der Blüthe länglichte Säpfllein oder Käsklein, auf welche mit runden Beeren besetzte Träublein folgen, die, wenn sie reif und zeitig werden, wie Welle verfliegen. Ehe die Blätter aus-schlagen, brechen längliche dunkel-gelbe

Knospen hervor, etwas grösser, als Gersten-Körner, welche fett, öhlig, und im Angreifen klebrig, dem Geruch nach aber lieblich und anmuthig sind. Diese nemet man Albers-brosen oder Albersknöpfle, und bereitet das veranthe Pappel-Oel daraus, welches als eine Schmerzen-sittende Salbe, in hitzigen Fiebern, und sonst auf die Schläse und Pulse gestrichen wird. Oder man machet folgende Pappel-Salbe daraus: Nachdem man zu ein Pfund solcher Albersknöpfle, Magsaamen-Blätter, Hauswurz-Blätter, Knaben-Kraut, Nacht-Schatten, Bilsen-Blätter, Lattich-Blätter von jeden ein Loth genommen, und alles zusammen fein klar geschnitten, unter einander gemeuget, läset man es im Wein halb einkochen, setzet es durch ein reines Tuch, und mischet endlich an dem Feuer ungesalzene frische Butter oder Speck darunter. Diese Salbe ist so nöthig als dienlich vor böse und andige Köpffe der Kinder. Dieselben Albersknöpfle auch nur mit frischer Butter zerstoßen, hernach zerlassen und durchgeseigt, das Haar, nachdem es wohl gewaschen, damit geirichen, machen, daß es lang und schön wächst. Die Pappel-Bäume, so wohl weisse als schwarze wachsen, unter allen Bäumen am geschwindesten auf, und wenn man sie in die Höhe ziehet, werden sie stark, wie eine Eiche oder Buche, setzen viel Aeste, und machen einen angenehmen Schatten; man kan sie aber auch wie die Weiden alle drey oder vier Jahr köpfen, und also trefflich nutzen. Sie können auch füglich zu Schlag-Holz angeleget werden, weil sie schnell wachsen, und sich stark ausbreiten. An den Wurzeln, wenn sie etwas bloß liegen, schlagen junge Sprossen oder Schößlerlein aus, so man wieder versehen kan. Sie werden am besten, wie die gemeinen Weiden, durch vier, fünf bis sechs Ellen lange, in wachsenden Monden gehauene, Saß-Stangen, oder Saß-Pappel-Weiden fortgepflancket, siel e Weide. Ihr Holz lodert im Feuer sähling weg, und hält die Wärme davon nicht lange nach, hingegen diener es desto besser zu Fischer-Drechsler- und Bildhauer-Arbeit sonderlich zu Blasbalgen, weil es nicht schwindet; man kan es auch zu Trarren und andern Holze in geringen Gebäuden gebrauchten. Der Stamm von dem schwarzen Pappel-Baum ist sonderlich zu Balk-Brücken und andern Trögen sehr brauchbar, nicht allein wegen seines wammerigen Wuchses, der es immer zusammen hält, und nicht, wie anderes Holz aufreissen läset, sondern auch wegen seiner übrigen Fähigkeit, durch welche es sich in der Masse mehr als anderes weiches Holz conservirt. Die dritte Gattung des Pappel-Baums, ist die Aspe oder Zitree-Pappel, wovon an seinem Orte weiter gedacht wird.

**Pappel-Rosen,** siehe Pappel.

**Parade,** dieses Wort wird denenjenigen Sachen beygeleget, die da mehr zum prächt-

gen Ansehen und zum Staat, als zum Gebrauch dienen sollen, und nur zum Auspus und Pferde aufgestellt werden, dergleichen ist ein auf diese Art eingerichteter Zimmer, Kutsche, Bette u. s. f. welches letzte z. E. nicht nur an der Art des Bestelles, und durch seine Kostbarkeit sich von den gemeinen gar merklich unterscheidet, sondern auch an seinen übrigen Theilen auf die prächtigste Weise in schöner Ordnung ausstaffirt; ja ein Zimmer selbst, welches mit dergleichen und andern auserlesenen schönen Mobilien mehr aufgezucket worden, führet eben darum diesen schönen Namen, und heisset ein Parade-Zimmer.

Parade-Bette, heist dasjenige Bette, welches mit ganzen oder halben Himmel oder Baldachin, ingleichen mit kostbaren Decken bedeckt, mit schönen Vorhängen und einem zierlichen Krans umgeben, über diß mit allerhand ausgestatteten Betten versehen, und in Zimmern oder Kammern mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgestellt wird. Etwas anders sind dergleichen bey Hohen Begräbnißn eingerichteter

Paradis-Aepffel-Baum, ist eine besondere Art von niederstämmigen Aepffel-Bäumen, welche wenig Holz treiben, und hingegen sehr voll trägt. Er ist von zweyerley Gattung, rother und weißer. Der rothe wird so wohl am Stamme als an der Frucht grösser, und muß an einen Sonnen-reichen Ort gepflanzt werden, worbey die Frucht auch schöner, rother und besser wird. Der weiße ist kleiner am Stamme, und bringt kleinere Früchte, welche frühzeitig reif werden; er bekommt auf dem Boden viel Weysschoß, welche man ihm fleißig benehmen muß, weil das Wachsthum so wohl des Stammes als der Frucht dadurch befördert wird. Beyde Arten werden von den Kernen gezogen, und hätten wegen der natürlichen Güte ihrer Frucht, des Weysschoßs nicht nöthig, wo man solches nicht um der Zwerg- oder Busch-Bäume willen thäte, welche von denen Paradis-Aepffel-Stämmen besser als von Quitten-Stämmen gezogen werden, denn die Paradis-Aepffel-Bäume, wenn sie nur ein wenig dick sind, bekommen durch das Weysschoß im Spalt trefflich wohl, gerathen aber bey dem Neuglen oder Deuliren gar selten; da hingegen das Deuliren bey denen Quitten-Stämmen weit besser anschlägt, als das Weysschoß im Spalt.

Paradis-Holz, ist dasjenige köstliche Holz, so nur in einzelnen Stücken zu uns aus Java, Sumatra und China gebracht, und dem Pfund nach verkauft wird. Es ist dasselbe dunkel = Purpur mit Aschenfarbenen Adern durchzogen; hat einen bitteren Geschmack, und wenn es angezündet wird, wiewohl es nicht gerne brennet, einen gar lieblichen Geruch giebt, daher man es auch mit unter das kostbare Rauch = Werck zu nehmen pfleget; ja man schreibt ihm, und sonderlich der daraus be-

reiterten Essens eine Haut- und Herz-stärkende Kraft zu.

Paradis-Körner, foussen auch Cardamomum maximum, oder die größte Art Cardamomen genannt, sind dreneckigte kleine Körner, in der Grösse eines Pfeffer-Korns, auswendig röthlich = braun, inwendig ganz weiß, eines scharffen und beißenden Geschmacks, doch etwas gelinder und nicht so hirsig, als der Pfeffer; weil sie auch nicht so theuer sind, als derselbe, so pflegen sie von betrülichen Wirts-Krämern unter den gestoffenen Pfeffer gemischt zu werden; wewegen man wohl thut, wenn man das Gewürze ganz und ungestoffen einkaufet.

Paradis = Vogel, ist eigentlich ein Ost-Indianischer Vogel, der zu uns, nachdem ihm die Indianer ehemals die Beine abschneiden, ohne Beine kam, weil er sich ohne Beine besser zurecht und halten, oder auf die Nähen hestien ließ. Sie haben schöne und mannigfaltige Federn. Ehemals glaubte man, die Türcken brächten ihn zu uns, und fangen ihn da, wo das Paradis gestanden hätte; Ingleichen, er habe von Natur keine Füße. Die Ursache ist gemeldet. Und 1750 bringen ihn die Holländer mit Füßen aus Bantam.

Paraphernal-Gut, heisset in Rechten dasjenige Gut, so die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Gut, sondern sonst in währendem Ehe-Stande noch über die Mit = Giff zubringen. Über dergleichen Gut hat der Mann nach Kauflichkeit und gemeinem Recht keine Gerechtsamkeit, es wolte denn das Weib ihm selbige gutwillig zustehen; nach Sachsen = Recht aber hat der Mann von denen Paraphernal-Gütern eben so, wie von der Mit = Giff die Frucht = Genießung. Carpzov. P. I. C. 26 Def. 86 & L. 6 Tit. 6 Refp. 51 n. 14.

Parasol heisset eigentlich ein Schirm-Dach, womit man sich wider die Sonnen-Strahlen zu bedecken gewohnt. Es bestehet dieses aus einem runden Knopff, der sich an einem etwas langen doch zierlichen Stängelgen, oben fest gemacht befindet. Aus dieses Knopffs Umkreis gehen verschiedene schwache Stäblein heraus, die sich an demselben um ihre eigene Arc bewegen, über welche ein nach dem Circel geschnittenes Tuch dergestalt befestiget, daß es sich, wenn gedachte Stäblein niederaeschiagen werden, zusammen leget, und wenn sie erhaben werden mit ihnen sich zugleich ausspannet. Es bedienet sich dergleichen Schirmes vornemlich das Frauenzimmer, und zwar hiesiger Landt am meisten bey Regen-Wetter, zu welchem Ende das Tuch mehrentheils aus einer feinen gewachsen Leinwand bestehet, da sonst, wenn es vor die Sonne gebraucht wird, Taffend, Bast und dergleichen seidene Zeue auch darzu dienen können, und 1750 wirklich dienen, nachdem das Frauenzimmer auch die letzten nunmehr im Gebrauch hat.

Parat, ist ein einfärbiger schwarzer Zeug, wie solchen das Frauen-Volk in Hamburg zu ihren Regen = Kleidern gebraucht. Man hat dessen zweyerley, einen seidnen und wollenen, der letzte aber ist gar verschiedener Gattung.

Parc,

Parc wird in einem vollständigen großen fürstlichen Garten ein Lust-Wald genennet, welcher mit vielen netten und ansehnlichen Alleen versehen, auch mit einem starken Gehäge umschlossen, darinnen mancherley annehmliches Wild gehalten und erzogen wird. Nebst diesem wird vernünftig dazzu erfordert, daß er schöne, geräumte, freye Plätze habe, darauf etliche Alleen zu laufen; ingleichen soll darinnen ein großer Teich, oder wenigstens ein Canal, nebst einem lebendigen Wasser oder Spring-Werck angeleget seyn. Ein solcher Parc wird gern hinter den Lust-Garten, und zwar dergestalt angeleget, daß die Haupt-Alleen zusammen treffen, wodurch alsdenn die herrlichste Aussicht erhalten wird.

Parcent, siehe Parcent.

Parforce oder Lauff-Hunde, sind eine besondere Art Jagd-Hunde, welche ein aufgesprengtes Stücke Wild, wie sehr es auch wechselt, und sich drehen mag, so lange verfolgen, und wenn es ihnen gleich aus den Augen gekommen, doch durch den Wind oder aus der Spur, wieder entdecken und aufreiben, bis es endlich vor Müdigkeit nicht weiter kan, und durch einen Fang mit dem Hirschfänger erleget wird. Es sind solche meistens starke Mittel-Hunde; rotter, braun, rothlicher oder grauer Farbe und von langen Ohren. Die Französischen und Englischen Parforce-Hunde sind ohnfreitig die besten, insgemein weißer Farbe oder Dockflecktig, von langen Ohren wohl behangen, daß man auch welche von anderthalb Viertel von einer Elle gefunden. Die Französischen Parforce-Hunde haben insonderheit einen ungemeyn starken, hellen und vorreflichen Laut, die Englischen aber werden nicht so laut, lassen sich auch gar selten hören; hingegen sind sie mit weniger und leichter Mühe ordentlich zum Jagd abzurichten, als jene. Man bedarff auch nicht viel Ordnung der Löne zu blasen, oder die Mühe zu haben, mit viel Redens-Arten ihnen zuzusprechen, und sie zu unterrichten; massen sie einen natürlichen Gehorsam erzeigen, von gutem Geruch sind, und die Spur mit größerer Ordnung halten, als die Französischen; sie gehen auch gerne ins Wasser, und halten sich wohl bey Leibe, mit viel schlechterer Kost, als die Französischen, welche schon eckler sind. Im Lauffen dauern sie lange aus, weswegen man nicht so viel Relais oder Vorlagen bedarff, alleine den Wiedergang des Hirschschens sie nicht so gar eigentlich, wie die Französischen, welche darinnen viel accurater esunden werden. Ein wohl proportionirter Parforce-Hund seht einen etwas länglichen Kopf, eine breite Stirn, einen spitzigen Hübel, große Augen, fein lang behangene Ohren, die unten gewandt, und wo möglich, drey bis vier Finger breit über die Nase gehen, mittelmäßige Schultern, gebogene Nieren, hohe Hüften, einen hoherhabenen dicken Wedel, dicke Lenden, gerade Knie, starke Nerven, und

kurze dicke Klauen haben. Die Hündin, wovon man dergleichen Art nachziehen will, muß von guter Race, auch hoch, lang und breit vom Leibe seyn, und alle nur erzehlte Zeichen haben; so muß sie auch, weil sie ohne die meist läufig, tragend oder säugend, nicht zum Jagd auszuführen, sondern nur zur fernern Zucht, nebst dem allerschönsten Hund allezeit zu Hause gelassen werden.

Parforce-Jagd, oder wie es auch sonst genennet wird, Lauff- oder Renn-Jagd, ist, wenn das Wild, ohne Garn oder Lucher dabey zu gebrauchen, durch Jäger zu Pferde und Hunde, die in verschiedene Relais oder Vorlagen vertheilet, ihm vorwarten, so lang auf der Fährte verfolgt wird, bis es stürzt, oder ermüdet sich von selbst niederthut, oder aber von den Hunden zu Stande gebracht wird, daß es durch einen Fang mit dem Hirschfänger erleget werden kan, welches aber bey denen Hirschen ohne Gefahr nicht zugehet, besonders, wenn sie ihr Gehörne vollkommen haben, oder in der Brunst sind, wo man es nicht mit Vortheil anzugreifen weiß. Wenn der Hirsch erleget wird, es mit dem Parforce-Horn kund gemacht, der Hirsch ins Gehörne gelegt, der Hals und Gurgel geöffnet, und denen jungen Hunden, also warm ihr Genuß gegeben, folglich der rechte Vorder-Lauff abgelöset, und dem Herrn des Jagens präsentiret, endlich das Stücke vollentserwirket, und, weil dergleichen Wildpret nicht wohl zu genieffen, denen Hunden Preis gegeben, oder, wenn es sonst zugehöret, angetheilet; Auf den ersten Fall, werden die Knochen und Röhren davon abgefondert; andern Falls aber gehöret das Herz, Lunge und Leber den Leit-Hunds-Knechten, als ihr Recht, welches dem Leit-Hund, um denselben desto begieriger zu machen, nachdem er an des Hirschsches Kopf und Gehörn geführt worden, gegeben wird. Der rechte Vorder-Bug gehöret demjenigen, so den Hirsch bestätiget, der andere aber den Jagd-Junckern. Die innerste Nieren = Grätlein nebst dem Gehirn oder Geweyh dem Herrn der Jagd, der Zimmel kommt dem Ober-Jäger-Meister, der Rück-Braten und Keulen denen andern hohen Jagd-Officiern, und der Hals nebst dem Kopf den Hunde-Knechten zu. Die Parforce-Jagd ist nur eine Lust vor grosse Herren, kostbar, weil viele Menschen, Pferde und Hunde darauf gehalten werden müssen, und gefährlich, weil es eine Hals-brechende Arbeit vor Menschen und Thiere ist: Es leidet auch dergleichen nicht eines jeden Landes Gewohnheit; In Frankreich und Engelland ist sie sehr gemein, in Deutschland aber erst seit etlichen Jahren an verschiedenen Höfen Mode worden. Die Parforce-Jäger pflegen zwar von dem Früh-Jahr an, den Sommer durch, bis in den späten Herbst, auch öfters des Winters, oder wenigstens bis zu Anfang des Novembers zu jagen, und mit dem St. Hubertus-Tag (welchen sie, weil dieser Hubertus eigentlich der Patron der Parforce-Jagd

Jagd

Jagd ist, mit einem besondern Jessin celebrirt, zu beschließen; Man hält aber, aufser wenn ein großer Herr nach seinem Plaisir jaget, vor die beste Zeit zum Parforce-Jagen; Wenn das Wild gefeset, und die Halber, so schon etwas erwachsen mit dem Thiere werden, der Hirsch aber seine Gehörne geworfen und wieder aufgeseset, bis zur Brunstzeit: Denn zu solcher Zeit die feisten oder guten Hirsche alleine sich besonders austheilen, und von denen andern absondern; in der Brunst aber bey vielen Wildpret schwermlich von dem Hauffen zu trennen, auch einen beständigen Gesant haben; nach der Brunst aber sind sie magerer, und entkommen daher leichtlich die meisten, wiewohl auch öfters einige, weil sie abgemattet, gefangen werden; zu geschweigen, daß außer obiger bequemsten Zeit, im Früh-Jahr und spätem Herbst, Frost, Schnee und Eis große Verhinderung bey dieser Art zu jagen geben; denn die Hunde haben zu solcher Zeit keine Witterung oder Geruch von der Fährde, lauffen sich auf dem harten Froste wund und lahm, oder gleiten auf dem Eise und verrencken sich. Die Pferde verfallen und verrücken ihren Huf auf dem Froste, auf dem Schnee und Eis aber werden sie nicht nur am Lauffen verhindert, sondern auch in Gefahr gesetzt, samt dem Jäger oder Piqueur in eine vom Wind verwehete Grube zu stürzen, oder auf dem alatten Eise auszugleiten, und nebst jenem den allergrösten Schaden zu nehmen; und was dergleichen wichtige Verhinderungs-Ursachen mehr sind, wezwegen das Parforce-Jagen bey dergleichen unbequemten Jahrs-Zeiten vorzunehmen nicht rathsam ist. Zur guten Wirthschaft einer Jagd aber dienet die Parforce-Jagd gar nicht. Denn das Wildpret kan nicht genuset werden. Die Lust kostet dem Herrn viel imbeutel, und auch oft ihm und andern an der Gesundheit. Dem armen Landmann aber wird sein Acker durch Pferde und Hunde verderbet, und überdem muß deswegen das Wildpret unnützlich gehäget werden, deswegen an solchen Orten der Wild = Kraß gleichfalls den Feld = Bau ruiniret. Man mag also die Sache ansehen, auf welcher Seite man will, so ist es eine schädliche, unvernünftige und sündliche Art zu Jagen, die wir bloß aus Nachfolge der Franzosen und Engelländer erst vor nicht gar langer Zeit in Deutschland angenommen, weil wir gerne alle ausländische Thorheiten nachmachen wollen. Es gehet auch vor die Hunde und Pferde viel Geld aus dem Lande, und das arme Vieh wird dadurch nur gequält, welches uns Gott doch zu unserm Nutzen, und nicht zur grausamen Lust an ihrer Qual erschaffen hat. Wo man also bey Hofen darauf fällt, da ist dieses eine Cammer-Ausgabe, welche am ersten retranchiret werden konte, widrigenfalls aber der Cammer viele Last machet, und nur denen Jägern Anlaß giebt, die armen Unterthanen zu drücken.

Parfumirte Sachen, heißen diejenigen, so einen wohlriechenden Geruch von sich geben, und von dem Frauenzimmer oft nur aus blosser Weltlust hochgeachtet, sonst aber auch zur Gesundheit gebräuchet werden. Es pflegen einige nicht nur ihre Wäsche, Kleider, und alles was sie an ja um sich haben, zu parfumiren; sondern es bedienen sich auch dieselben bald einer Massa oder Paste von dergleichen Art, die Hände damit weiß zu machen, bald allerley Esenzen zum Waschen, bald dergleichen Pomaden vor die Lippen und das Angesicht, bald Savonneten = Kugeln, Zahn = Pulver, Schnupf = Toback, Haar = Peudre und was dergleichen mehr, so daß in Italien und Frankreich eine ordentliche Profession oder Handwerk deller Parfumeurs, die ganze Catalogos von ihren wohlriechenden Waaren drucken lassen; und ob man schon in Deutschland dieses ebenfalls nachzumachen weiß, so bekommt man doch gedachte Sachen von weit besserer Güte und Eigenschaft aus Spanien, Frankreich und Italien, weil dajelbst die wohlriechende Species, und die daraus extrahirte Esenzen des warmen Climatis wezen viel eher zu haben.

Pariren, ist eine Lection, so auf der Reit = Schule einem Pferde beigebracht wird, daß es nach dem Willen des Reiters oder Reiters stille halten, und vorne sich etwas erheben muß. Das Pferd muß dazbey sich zugleich auf die zwey hintern Füße setzen, den Kopf nicht auf den Zaun lehnen, oder vor sich hinaus strecken, und die vordern Füße nicht von sich werfen, sondern geschickt biegen; wenn es sich solchergestalt recht erheben, und die Füße wieder auf die Erde nieder setz, müssen Kopf und Hals gleich und stet wohl herbey bleiben; worzu man den Cavesson trefflich gebrauchen kan.

Pariren heißt auch überhaupt gehorchen. Paris-Kraut, Stren-Kraut, Wolffs-Beer, ist ein Kraut, so in dicken schattichten Wäldern an feuchten Orten wächst, im April blühet, auf einem dünnen einer Spannen hohen Stenael vier Blätter Kreuzweise ansetzt, und eine Gras-grüne vier-blättrige Blume bringt, woraus eine schwarze mit kleinen weißlichten Saam = Kornlein angefüllte Beere folgt. Es hat eine kühlende und trocknende Kraft. Die Beeren, wann sie vor Aufgang der Sonnen, und da dieselbe in den Zwillingen läufft, gesammelt werden, und gut für Pest, ansteckende Krankheiten und eingemommenes Giff. Neun Beeren in Linden = Blüth = Wasser gerülbert eingenommen taugen wider die schwere Roth und Wahnwis, die von Zanberney hergekomen. Die Blätter werden bey Hesi-Weulen, Nagel-Geschwüren, und alten faulen Schäden mit Nutzen gebraucht.

Parmesan-Käs, ist eine Art wohlschmeckender Käse, so um Parma herum in Italien gemacht wird, und die Milch von Eseln darzu genom-

genommen. Man genießet solchen entweder roh, oder bedienet sich des geriebenen auch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen. Siehe Käse.

Parnas-Gras, wird auch Einblat genennet, siehe diesen Artikel.

Parterre, heisset derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand schönen Figuren die Blumen-Russer angeleget sind. Sie werden auf unterschiedliche Art gemacht, überhaut in Deutsche, Französische und Englische eingetheilet. Die Deutschen Parterren werden mit Buchs-Baum eingefasset, und bestehen entweder aus unterschiedenen mathematischen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Nahmen des Garten-Herrnis hinein, und was dergleichen mehr. Ob sie gleich bey einigen, als altpäterisch, abgekommen, so geben sie doch, wenn eine geschickte Eintheilung der Blumen dabey observiret werden, in der Blumen-Glor eine angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die Französischen sind nichts anders, als gezogenes Laub-Werk von guter Erde, da doch nicht viel Blum-Werk einmisset wird. Die Plätze zwischen denen Laub-Zügen werden mit allerhand buntfarbigem Sand bestreuet; Man macht auch Wapen und verzogene Nahmen in solche Parterren. Die Englischen sind vermengte Schnecken-Züge von Rasen, und Laub-Zügen nach Französischer Art. Die Rasen-Parterren bestehen in allerley Figuren, aus grünen stets unter der Sichel gehaltenen Rasen, zwischen welchen die Gänge ebenfalls mit schönem Sande überzogen sind. In die Figuren werden auch wohl hier und da geschnittene Tapus gesetzt, und finden am besten ihren Platz vor der Drangerie, schicken sich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man in denen Obst- und Grasen-Gärten ohnedem Rasen genug hat. Man muß also die Parterren und Lust-Beete abtheilen und ordonniren, daß von dem Früh-Jahr bis in den späten Herbst hinein iederzeit etliche Sorten der Blumen darauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Ansehen, wenn man sie in der Mitten höher macht, als auf beyden Seiten. Die sehr grossen und hohen Blumen, als die Malva, Sonnen-Blumen und andere dergleichen schicken sich nicht wohl unter die andern, sondern es siehet manierlicher, ob es gleich von den wenigsten in Acht genommen wird, wenn man sie in ein abgesetztes rundes oder eckiges Lust-Beet einschließt. Andern hingegen gefält es besser, grosse und kleine Blumen unter einander zu vermischen.

Passade, heisset auf der Reit-Schule der Huf-Schlag oder Weg, den ein Pferd macht, wenn es mehr als ein mal auf einem Erdreich hin und wieder gehet, und allemahl an dem End im Umkehren eine halbe Rundung macht. Der Passaden sind mehr denn einerley. Passade d'un

tems ist, wenn das Pferd im Umkehren nur ein

Tempo nimmt. Passade de cinq tems ist eine halbe Rundung, die am Ende eines geraden Linie gemacht wird, da das Pferd mit der Hüfte inwendig fünf tempi galoppiret, und wenn solches geschehen, wieder gerade fortgehet. Passades relevées heissen, wenn die halben Volten mit Corbeten gemacht werden. Passade forcée dient zum Duckiren. Wenn das Pferd in gerader Linie zum Ende kommen, macht man eine halbe Volte von drey Tempi, und galoppirt hernach gerade fort, bis zum Mittel der Passade, da läset man das Pferd in voller Hike laufen bis zum Ende, da man wieder einhält, und mit einer halben Volte umkehret.

Passagier, ist der Nahme, welchen man einem Falken oder Habicht giebt, der im ersten Jahre seines Alters, zur Zeit, da diese Raub-Vögel sonst ihren Strich zu haben pflegen, nemlich vom September bis in den Decembris gefangen wird. Wenn ein Falkenier einen Passagier kaufen will, soll er auf folgende Stücke wohl Acht haben: Erstlich soll er an dem Kopf auswendig nachsehen, ob die Augen sauber und rein; ob die Ohren rein und gesund; ingleichen ob die Nasen-Locher offen sind; zum andern soll er dem Vogel, so weit als er kan, in den Hals hinein sehen, um zu erfahren, ob alles gesund und unverfehret sey? ob er keine Finnen an der Zunge habe? ob der Hals weit angelaufen, ingleichen ob er im Maul alterirt sey, welches man mit dem Mittel-Finger fühlen kan. Und endlich drittens hat er bey dem übrigen Leibe zu beobachten: Ob der Vogel die Flügel recht und an ihrer Stelle trägt, und ob er sie über einander schlägt? ob er sie recht beweget, wie es sich gebühret, wenn man ihn auf der Faust ein wenig schüttelt? ob die Flügel überall ganz, oder ihm der Träger nicht vielleicht eine verfehrete Feder ausgerissen? Denn dieses thun sie oftmals, auf daß die Vogel überall glatt aussehen, und sie dieselben desto eher an den Mann bringen mogen; ob der Schwanz seine zwölf Federn habe oder nicht? ob die Hände überall sauber sind, und keine Warzen haben, oder ob sie zu hitzig, geschwollen oder sonst verfehret sind? ob der Rücken stark oder schwach ist, welches man sehen kan, wenn man ihn ein wenig auf der Faust bewegt, oder eine Treppe mit ihm herab gehet, da er, wo er schwach, gleich die Flügel sperren, und sich für dem Fall rüsten wird. Endlich hat er auch Achtung zu geben, ob der Vogel kräftig ist, denn dieses sind gemeinlich die besten; wie denn auch diejenigen, so nicht flattern, sondern sich gegen dem Winde schliessen, vor die besten und gesündesten gehalten werden. Einen Passagier-Falken zahm zu gewöhnen und abzutragen, ist eine verdrießliche und mühsame Arbeit; massen dieser Vogel durch vieles Herumwandern schon klug worden, und also wohl durch fünf-tägig- und fünf-nächtiges Wachen bezwungen werden muß, bis er ganz übertäubet ist, und alle seine vorige geübte Freiheit gänglich vergessen hat. Vor allen muß man ihn anfänglich zu der Hand gewöhnen, ihm grosse Schellen anlegen, und drey

bis vier Wochen fleißig umher tragen, ehe man ihm recht wohl trauen darf. Zu dem hohen Weide-Werck wird er auf junge Reiber oder Störche, Truthüner, oder junge zahme graue Gänse aberichtet; auf den Hasen-Kang aber erstlich in der Kammer ein grau Caninichen zu fangen angewöhnet, hernach im freyen Felde, ein ausgestopfter Hasen-Balg, an einer langen Schnur, durch einen Mann zu Pferde, demselben schnell vorgezogen, damit er einen Hasen kennen lerne, und solchergestalt wird man mit ihm bald dergleichen baisen können. Mit dem Rebhun, Ente und Wachtel hat es gleiche Bewandniß; worzu man ihn von diesem Feder-Wild gewöhnen will, demselben müssen die stärksten Schwing-Federn ausgerauffet werden, daß es nicht fliegen könne; wenn nun der Falck hungerig, wird er von sich selbst ganz begierig darauf fallen, welchen man aber gemach bedecken, den Vogel ihm säuberlich abnehmen, und mit dem Hirn, Herzen, Eingeweide und einem Schendel, als seiner Gerechtfertigkeit, vergnügen und befriedigen kan. Passagier nennet man auch einen reisenden Menschen.

Passementen, sind mancherley Sorten, Canten, Schmirre und dergleichen, entweder von feinem oder unechten Gold und Silber, ganz oder halb Seiden, Wollen, Leinen oder Cameel-Haar, breit oder schmal, glatt oder erhaben, ingleichen durchbrochen Gewebe mit umschlungener, auch mit gekleppelter Arbeit, eingeschobenen Zierathen, derer viele zu Lieberren, und von dergleichen Personen auf sonderbaren hierzu apcirten Stühlen auch nunmehro bey uns zugerichtet werden; wie denn überhaupt die Deutschen Vosementirer ihre Wissenschaft und Aufnahme denen in vorigen Zeiten sich zu ihnen gewendten und aus Frankreich vertriebenen Reformirten zu danken haben.

Paf-Gänger, Zelter, heisset ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man einen Paf nennet. Dergleichen Pferde sind für das Frauenzimmer und alte Leute beqvem, dienen aber besser zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reise, nicht allein, weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch weil selbige, wenn sie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anstossen und straucheln, ja wohl gar auß Maul fallen.

Pafions-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches in verschiedenen Gegenden von America, so wohl auf dem festen Lande, als in denen dabey liegenden Inseln wächst, bey uns aber in denen Gärten zur Zierde gezogen wird. Es ist nach Elsholzgens Bericht vor ungefähr hundert und vierzig Jahren zuerst nach Rom gebracht, und von dar weiter ausgebreitet, auch, weil sie verschiedene Erinnerungs-Zeichen der Pafion oder des schmerzlichen Leidens unsers Heilandes vorstellen solle, die Pafions-Blume genennet worden. Von den Holländern wird sie Kang-Äpfel genen-

net. Diese Blume wächst an einem ganz kurzen Stiel, aus einem schwachen, aber sehr hoch, fast wie ein Wein-Stock aufschweifenden und mit zusammengewundenen Zwickein oder Säbelen versehenen Stengel, welcher an einen Pfahl oder Geländere angebunden werden muß, damit das Gewächse daran in die Höhe laufen, und sich anhängen könne. Die Blätter oder das Laub ist dunkel-grün, dem Ephru- oder Gundelreben-Blättern nicht ungleich. Jede Blume, ehe sie aufgehet, ist ein ablanger oben runder Knopff, welcher sich in fünf grünlichte oder Oliven-farbne Blätter eröffnet, zwischen iden derselben siehet wieder ein ganz weißes Blat; mitten aus der Blume wächst gleichsam eine kleine Säule heraus, und aus dem Grund derselben, über den weissen Blättern, etliche und fünfzig lange weisse und purpur-rotthe Fasern; oben auf der Säule sitzt ein rundes grünes Knopfflein, aus welchem drey mit röhlichen Punkten bezeichnete Fasern in die Höhe wachsen, so die Gestalt der Nägel haben. Um die Säule stehen fünf weisse Fasern, so gelbe Jünglein tragen, gleichwie unsere Lilien. In America erwächet der vorgedachte Knopff, nach abgefallener Blume, zu einer glatten Gelb-gelben Frucht, in der Größe eines Granat-Äpfels, mit einer dicken Schale, welche mit einem überaus lieblichen und wohlgeschmackten Saft, und vielen schwarzen harten Kernen angefüllet ist. Dieser Saft so wohl als die eingemachte Schale, stärcket die Lebens-Geister, erwecket den Appetit, und lindert die Hitze, dabero sie sonderlich in allerley Fiebern nützlich zu gebrauchen sind. Die Brasilianer machen dieses Gewächse mit Fleis, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuser, damit sie des angenehmen Schattens und Geruchs genießen; sie zehlen auch desselben fiebenerley Gattungen, wovon bey uns nur die weissen und grünen mit braun vermengte Blumen gefunden werden, welche aber bis dabero weder zur Frucht, noch zu Saamen gedelhen wollen, wiewohl aus der Fürstlich-Württembergischen Residenz-Stadt Stuttgart, unterm 2 December 1727 berichtet worden, daß sowohl in diesem, als im vorhergehenden Jahr, daselbst eine Pafions-Blume floriret, welche eine Frucht getragen; ohne aber zu melden, ob die Frucht auch vollkommen reiff worden, woran nicht unbillig gezwiffelt wird. Die untersten Blumen eröffnen sich allezeit zuerst, und wenn diese abgefallen, sodenn immerzu die andern höher hinauf; diejenigen, so des Morgens früh aufblühen, pfehen sich gegen Abend schon wieder zu schliesen, und abzufallen. Hat das Gewächse völlig verblühet, so schneidet man das Kraut und die Stengel hinweg, damit die Wurzel in der Erde sich vermehren und erstärcken könne. Den Winter über mag man es wohl verpflegen, und wo man mit keinem besondern Gewächse-Haus oder Winterung versehen, dasselbe in eine warme Stube oder Kammer setzen, wo es nicht gefrieren kan, aber ja nicht begießen, weil es sonst leicht verfault. Im Frühling kan man die Wur-

Bursel heraus nehmen, wenn sie sich vermehret hat, zertheilen, und also wieder neue Stocklein daburch zeugen, welche man in gute fette Erde und einen grossen weiten Blumen-Topff etwa drey Zoll tieff einsetzen, an die Sonnen stellen, und des Beistehens nicht verachten muß; wiewohl solche Verfertigung nicht eben alle Jahr nöthig ist.

**Pasirt, Einpasirt,** wird nicht nur von frey in denen Thoren oder bey denen Zollen ein- und durchgelassenen Personen und Sachen gebraucht, sondern ist auch ein Koch-Terminus, und bedeutet eigentlich, wenn etwas in Butter oder Fett abgeschwitzt, oder mit demselben bestrichen, oder durch dergleichen gezogen werden. Ausserdem aber gebraucht man dieses Wort auch von dem zu einer Speise öftters gewöhnlichen Zugehör, daher pflegt man zu sagen: eine Schöps-Keule mit einpasirten Knoblauch; Schinken mit einpasirten Salben; Kalb-Fleisch mit einpasirten Morcheln, Gurken etc.

**Past, siehe Vast.**

**Pastel,** ist nicht nur ein Kraut, welches dem Weid ziemlich gleich kommt, auch eben so tractiret, und folglich eine blaue Farbe daraus beireitet wird; sondern es nennen auch die Mahler diejenigen trocknen Farben also, welche sie nach vorhergegangener Mischung und verlanater Composition, mit Gummi-Wasser und ein wenig Girs anrühren, in lange runde Stücke, von der Stärke, wie etwa ein Vley-Stift in Holz gefast, derb walgern, und wenn solche hernach trocken werden, können sie so nett damit auf raub Papier, noch besser aber auf die rauhe Seite des zartersten Pergaments zeichnen, daß dergleichen entworffene Figur als das schönste Gemälde von Del-Farbe angesehen wird, zumal, wenn man selbe unter ein sauberes Glas leget, welches zugleich zu der Erhaltung einer solchen Zeichnung dienen kan. Ja diese Art zu mahlen, oder die also verfertigte Entwürffe selbst pflegt man ebenfals Pastels zu nennen. Ja eben dieses ist die vornehmste Sache der trocknen Mahlerey.

**Pasten,** heissen allerhand Säfte von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Apricosen, Nivitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet, und so weit gesotten sind, das man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

**Pasteneu, oder Pasternack,** siehe Pastinack.

**Pasfete,** ist ein bekanntes, treffliches, wohl-schmeckendes Essen, aus gehackten, oder ganzen, frischen, oder in Ezig gebeizten und gepickten Fleisch, Wildpret, Vögeln oder Fischen, so in einen Teig geschlagen, der nach Proportion seiner Ingolage fast wie eine runde oder ovale tieffe Schachtel, auf das zierlichste formirt, und mit einem erhabenen Deckel verschlossen worden, auch darinnen mit einer wohl-schmeckenden und lieblich gewürzten Brühe angemacht, mit allerley Schleckereyen, als Kalber-Milch, Hahnen-Kämmen, Hühner-

Lebern und Magen, Würstlein, Mofern und andern so genannten Beuteln oder Lecker-Bisklein versetzet, und im Ofen gar gebacken wird. Zu den Pasfeten von Hind-Fleisch, Hirsch-Wildpret oder andern starken Fleisch wird gemeinlich schlechter Roggen- oder so genannter gebrannter Teig genommen, weil dieser standhaft zu seyn, und lange zu währen nöthig hat, davon unten Teig nachzulesen. Hingegen werden das zarte Kalb- oder Lamm-Fleisch, Truthüner, Capaunen, junge Hühner, Tauben oder kleines Feder-Vild, auch allerley Fische, als Aale, Hechte, Karpffen, Auhern, Halb- und Stock-Fische etc. in seinen Mänter- oder Butrer-Teig eingeschlagen; wie denn eben dieser Teig auch zu denen kleinen mit klar gehackten Fleisch, und dergleichen gefüllten Pasfeten gar besonders bequem ist, indem sich der Teig und das Eingefüllte zugleich durch-schneiden, und beydes zusammen aufessen lästet. Ob nun schon an den Höfen grosser Herren, wie auch in grossen und ansehnlichen Städten ganz eigene und besonders darzu eingerichtete Pasfeten-Beckers sich befinden, die dergleichen Essen auf das schmackhaftigste und zierlichste zubereiten wissen, so daß man bey denen lezten manchesmal um noch gar billiaen Preis solches zu Kauf haben kan; so ist dennoch denen gemeinen und ordinären Kochen so nöthig als nützlich, wenn sie ebenfals verstehen, wie sie ein gutes Pasfeten-Gebackens angeben und machen sollen; Und da auch zu eben diesem Ende alldereit bey der Erklärung eines jeden Stückes, das man etwa in die Pasfeten zu schlagen pflegt, zugleich angewiesen worden, wie selbiges zubereiten, ehe es dahin gebracht wird, und die Jus dazu zu machen, in-gleichen wie solches in der Vastete selbst zu dämpfen, und mit selbiger aufs beite zu baken; überdieß auch schon an seinem Ort Anweisung geschehen, wie die Butrer und ge-brannte Teige darzu zu machen; Als ist nichts mehr übrig, denn daß wir an diesem Orte noch Erwähnung thun, derer noch übrigen Benennungen der Pasfeten, und wie ieder Teig in einer begehrtten Forme darzu aufzu-setzen. Was demnach den mürben oder den Butrer-Teig anlanget, muß solcher, nach-dem er obngefehr eines Messer-Rückens stark aufgetrieben worden, sein in ein besonders darzu gehöriges Pasfeten-Pfännlein, welches vorher wohl mit Schmals überstrichen worden, sauber überall angedruckt, inwendig aber, wo die Fülle hinein kommt, mit Eiern ausgeschrichen werden. Wenn denn die be-gehrte Fülle hinein gethan, und wie allezeit nöthig, einige Stücke ungesaltene oder ausge-waschene Butrer darüber hergelegt, decket man diese Pasfeten mit einem gleich dicken und mit Eiern bestrichenen Deckel, ziehet und drückt solchen überall sein glatt an, damit die Pasfeten Luft fangen, und wohl ausbacken, schneidet diesen um den Daud, doch mehr aus-als einwärts, ordentlich ab, bestrichet ihn auch aussen mit Eiern, und backet selbige hernach

geb.

gehörig im Ofen, oder einer Torten-Pfanne. Die aus einem gebrannten oder sonst steiffen Teig bestehende Pasteten werden also aufgesetzt: Aus dem ziemlich zähe abgearbeiteten Teig wird ein etwas dickes, und in der Mitte meist eines Daumens stark getriebenes Blat zum Boden, auf ein rein Papier oder Back-Blech gelegt, hierauf bestreicht man es wohl mit Eiern, und macht von eben dergleichen Teig einen Kofz darauf, jedoch nur so weit als das Fleisch zu liegen kommt, und muß allzeit von dar bis am Rand des Teigs, der jedesmal noch etwas stärker als die Mitte seyn soll, ein ziemlicher Raum übrig bleiben, denn dieser noch übrige Rand wird umgeschlagen, und entweder aus freyer Hand rund herum nach und nach durch das Drücken in die Höhe gezogen, und mit einem Band fest zusammen gehalten, oder in einem besonders darzu gefertigten Pasteten-Bande in die Höhe geformet, worauf endlich der Deckel aus eben dergleichen Teig darüber gemacht, und wenn dieser überall bis zu einem einigen Ort, allwo zuvörderst etwas Luft eingblasen worden, hiernächst fest auf und an den Rand gedrückt ist, wird die ganze außz zierlichste ausgepuzte Pastete mit Eiern bestrichen im Back-Ofen gesetzt. Dergleichen und alle andere, auch wohl nach gewissen Geflügel oder andern Thieren und Figuren gebildete, auch hin und wieder vergoldete, ja wohl gar oft mit aufgedruckten Sinn-Bildern versehene Pasteten, pflegt man zum Unterscheid der Schüssel-Pasteten umgeschlagne Pasteten zu nennen. Es ist aber die Schüssel-Pastete nichts anders, als ein auf Pasteten-Art zugerichtet Essen, welches in einer zimmern, oder weil diese leicht schmelzet, für fernern von innen stark verzinten Schüssel gedämpft, und in Ofen abgebacken worden. In der Absicht wird auf den Schüssel-Rand von Butrer-Teig ein besonderer gar förmlicher Rand benedü einem Deckel darum gezogen, und damit dieser wohl erhalten backen möge, wie oben gemeldet, zuletzt, wenn er fest angedrückt, Luft hinein geblasen, und im übrigen alles damit, wie bey einer andern Pastete, wohl in Acht genommen.

**Pasteten-Band**, ist eine lange oder eine cylindrische in Holz geschnittene und ausgehochene Forme, worinnen der Teig zu denen Pasteten-Rändern formirt und ausgedrückt wird. Von denen schlechten Pasteten bedienet man sich statt dessen auch wohl nur eines schmalen Streiffen Papiers, um den Rand fest, und in seiner runden Forme zu erhalten, und zwicket mit einem Eisen, oder nach seinem eignen Gefallen den Teig unten am Fuß sein zierlich aus.

**Pasteten-Brot**, pflegt man nicht nur den von einer umgeschlagenen und nunmehr ausgebackenen zerchnittenen Pasteten-Teig zu nennen; sondern es wird auch ins besondere ein Gebäckens, so fast wie der Zwenback beschaffen, mit diesem Rahmen dekort, welches man folgendergestalt zubereitet: Man stößt oder

reibt ein schon altbackenes hartes Brot fein klar, mengt dieses nebst ein Mund Zucker zc. nebst etwas aequerschten Anis und Coriander, nachdem alles wohl unter einander gerühret, mit ein wenig weissen Mehl, macht es mit Eiernweiß an, daß es zu einem rechten dicken Teig werde, streicht es hierauf in Form eines ganz kleinen Leiblein auf eine Oblate, bäcket es in einem Torten-Pfännlein oder Pasteten-Decklein, und wenn es gar gebacken, schneidet man, weil es noch weich, dünne Strückerlein darans, legt sie hierauf in eine warme Stube oder dergleichen Behältniß, so bleiben sie hart, und lassen sich lange Zeit aufbehalten.

**Pasteten-Pfanne**, ist ein oval-rundes und holes von Zinn gegossenes Gefäße mit einem Deckel, worinnen das Pasteten-Fleisch oder Boeuf à la mode auf den Tisch getragen wird. So können auch wohl mit gleichem Rechte die zu denen Schüssel-Pasteten dienliche Geschirre also genennet werden.

**Pasteten-Wännichen**, ist ein von Kupfer rund getriebenes Wännichen, worinne die Pasteten zubereitet werden.

**Pastinack**, Pasteney oder Pasternack, ist ein Wurzel-Gewächse, dessen man zweyerley Gattungen hat, nemlich den heimischen oder Garten-Pastinack, und den wilden Pastinack. Der heimische oder Garten-Pastinack treibet einen steiffen, hohlen Stengel, drey bis vier Fuß hoch. Seine Blätter sind länglicht, zweymal zerchnitten, am Rand herum klein zerkerbt, und einer dunkel-grünen Farbe, deren wachsen etliche zu paaren an einer Rippe, so sich mit einem einzelnen Blatte endiget. Seine Blüten, welche Doldenweise hervor kommen, bestehen aus kleinen gelben Blümlein, die von fünf Blättern in Gestalt der Rosen zusammen gesetzt sind. Auf dieselbe folget ein kleiner ablang runder in einem dünnen Blätlein eingeschlossener Saamen. Die Wurzel wird lang, dick, und bekommt in der Mitte einen etwas harten Kern. Dieser giebt es zweyerley Arten, die erste wird so gar dicke und lang, die andere aber rund und kurz mit einem langen Stiele, welche, weil sie am Geschmack viel süßter als die andern, gemeinlich Zucker-Pastinack-Wurzeln genennet werden. Die Erde muß hierzu, wie zu allem Wurzel-Werk, ziemlich tief umgegraben, von allen Steinen und Unkraut gesäubert, mit gutem alten kurzen Mist gedüngt, und der Saamen im abnehmenden Monden etwas dick gesät werden, weil er nicht alle aufgethet. Wächst er aber nachmals zu dick, darff man nur die kleinsten Pflanzken, oder die vor der Zeit in Saamen schießen wollen, ausziehen. Er wird von einigen vor Winters, etwan um Gallus-Tag, in ein gutes müßes, etwas sandiges Erdreich, am besten aber im Frühling, so bald die Erde sich öffnet, im Martio oder April, in ein obgedachter massen mit Fleiß zugerichtetes, und gedüngtes Land gesät, fleißig gesätet, und bey einfallender Dürre wohl begossen, damit die Wurzeln, welche allein gebraucht wird, fein gerad, lang

und stark erwachse; worzu die Abschneidung des Krautes nicht wenig beitragen kan. Man gräbet die Pastinack-Wurzeln etwa um die Helffte des Octobers aus, schneidet das Kraut davon hinweg, und machet die Wurzeln in einem trocknen Keller in Sand ein, von welchen man im Frühling etliche zum Saamen aussetzen kan. Weil aber die solchergestalt im Keller eingelegte Wurzeln gemeinlich einen bittern Geschmack bekommen, so pflegen einige vor Winters nur etwas auszugraben, und im Garten in ein mit langem Pferde-Diſt bedecktes Loch einzulegen, damit man sie im Winter bey harten Froſte bekommen könne, den meisten Theil aber lassen sie frey in der Erde stehen, weil die Wurzeln darinnen besser, saftiger und lieblicher vom Geschmack bleiben, als wenn sie ausgegraben und im Keller im Sande verwahret werden; ist der im Garten in dem nur erwehnten Loche eingelegte Vorrath bald aufgezehret, so gräbt man, wenn das Wetter aufthauet, wieder etwas aus, und also hat man im ganzen Winter sie aus dem Garten zu gebrauchen. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß die Pastinack-Wurzeln, wenn es einen feuchten und nassen Winter giebt, in der Erden leichtlich faulen, und dabero bey solcher Witterung besser und sicherer im Keller stehen. Der Saamen hält sich ins zweyte Jahr, aber das erste Jahr hält er sich allemahl am besten. Die Pastinack-Wurzel hat einen süßen Geschmack, giebt eine leichte gesunde Nahrung, läßt sich leicht weich kochen, ist auch wohl zu verdauen, und besser als andere Küchen-Wurzeln zu genießen. Sie machet alle Speisen wohlgeschmack, dabero sie über allerlei Fleisch und Fische angerichtet, auch, wenn sie noch jung, allein mit Butter, Milch-Kahn, oder einer Fleisch-Brühe zugerichtet wird. Man kan sie mit Wein und Zucker einmachen, oder auch mit warmen Entrop begossen, als ein Compositie genießen. Der Saame wird absonderlich wider den Stein und die Mutter-Beschwerung gerühmet, und in Fiebern ein Löffel voll, in Cardobenedicten-Wasser oder Wein weich gekocht, vor dem Antritt warm einzunehmen verordnet. Aus dem Kraut, wenn es in Saamen schieſset, wird ein Wasser gezogen, welches ein gutes Mittel wider den Stein und Colic, ja selbst für die Pest gut seyn soll. Der wilde Pastinack wächst an ungebauten Orten, und ist von dem Garten-Pastinack darinnen unterschieden, daß seine Blätter kleiner, seine Wurzel härter, holziger und geringer, und überhaupt das ganze Gewächse zu nichts zu gebrauchen ist.

Patatas, ist eigentlich eine Species Convolvuli Indice Orientalis, oder Silarum Peruvianorum, welches wie die milden Cucumern wächst, dessen Blätter den Mangold-Blättern ähnlich, die Wurzel ist Spannen-lang, und etwas drüber, zu beyden Seiten stumpf, eines Zucker-süßen Geschmacks, daher sie auch Indische Zucker-Wurz genennet wird, siehe oben Bartades. Herr Kocherfort in der Beschreibung der Antillen-Insel Cap. IX Num. 5

Oeconomisch. Lexic. II Th.

p. 167 gedenkt der Patate als einer Wurzel, so den Garten-Erdnüssen fast gleicht, aber von einem weit bessern Geschmack, so daß die Engländer daselbst diese Patatas an statt des Brotes brauchen, und unter der Asche oder auf Kohlen braten. Es sind dergleichen zuerst aus Spanien nach Irland kommen, allwo sie denen Einwohnern, sonderlich im Nordlichen Theile zu einer gesunden täglichen Nahrung dienen, ohne andere Speisen, ausser Milch, darneben zu gebrauchen. Sie dauret das ganze Jahr hindurch, und wird vom Ende des Septembers bis Anfangs Martii ausgegraben. Sie wachsen in einer lockeren und sandigen Erde am besten, werden das erste mal einen Schuh tief, und eben auch so weit von einander in die Erde eingelegt, und lassen sich fast nicht wieder austrotten, es wäre denn, daß man Hauff in solchen Acker säet; dabero wenn sie einmahl angelegt, weiter nichts damit zu thun, als bey Anfang des Winters, oder gleich nach Endigung dessen, so viel man will, heraus zu nehmen. Man hat derer zweyerley Arten, nemlich sahlrothe, die denen Castanien am Geschmack nicht ungleich, und sich am meisten vermehren, und denn die weissen, welche denen Spanischen dem Geschmack nach gleichen. Diese letzten kommen unsern so genannten Erd-Birnen am nächsten, welche in den Gebirgen unsers Landes den armen Leuten zu einer trefflichen Nahrung dienen. Man kocht sie in einer Viertel-Stunde weich, schälet und bestreicht sie mit Butter, oder isset sie ohne dieselbe. Man kan sie auch nur halb kochen, und sodenn wie oben erwehnt, als Apffel braten. Die Spanier bereiten sie mit Butter, Zucker, Muscaten oder Zimmet; oder machen ein Nus daraus, worzu sie viel Fett, Pfeffer und Ingber thun, welches sie vor ein delicat Essen halten. Bey dem Worte Erd-Birnen ist schon angemercket, daß solche von einigen vor diese Patatas gehalten werden. Wir wollen darüber nicht streiten. Nur scheinet derer Patatas ihr Zucker-süßer Geschmack zu widersprechen, welcher bey denen Erd-Birnen, oder wie sie im Bogtlande heißen, Erd-Aepfeln, nicht zu finden ist. Becher hält sie wenigstens davor. Vielleicht ist es nur eine gewisse Art, die hier denen Castanien gleichschmeckend angegeben wird. Indessen wollen wir die Pflanzung der Erd-Aepffel, wie sie im Bogtlande genennet werden, allhier kurz beschreiben, vorher aber noch dieses anmercken, daß dieselben hier in zweyerley Gattungen eingetheilet werden. Nemlich 1) die kleinen, daran nicht viel ist, und welche auch spät reiff werden, mithin leicht erfrieren. 2) Die grossen sogenannten Jacobs-Aepffel, bey welchen dieser Vortheil ist, daß sie sehr groß sind, schon in der Mitte des Septembers im Bogtlande reiff aus der Erde geschaffet und in die Keller gebracht werden können. Solchergestalt aber darf man sich nicht nur vor dem Erfrieren nicht fürchten, sondern man wird auch an der frühen Winter-Saat nicht gehindert. Denn man kan sie mit Nutzen in die Felder pflanzen, die brach gelegen, und nachdem sie etwas stärker

stärker zur Winter-Frucht als sonst gedünget, so bepflanzet man erst dieselben mit Erd-Aepfeln. Man kan sie aber, wie gedacht, zeitig heraus nehmen, und den Acker noch mit Winter-Korn bestellen. In diesem Winter-Korn und dem hernach darauf gesäeten Hafer büffet man zwar etwas ein, z. E. auf einem Stück Feld, worauf sonst ordentlicher Weise 61 Nthlr. alles zu Gelde A. 1743 angeschlagen, eingebüffet. Allein man hat hierauf, als dieses Feld brach lag, im Sommer 1) solcher grossen Erd-Aepffel 400 Dresdner Scheffel darauf gebaut. Davon die Aussaat a 30 Scheffel abgezogen, bleiben 370 Scheffel, ieden nach dem Mittel-Preis a 12 Gr. gerechnet, thut 185 Nthlr. 2) 80 Scheffel kleine a 5 Gr. thut 16 Nthlr. 16 Gr. 3) das Kraut davon, so zur Fütterung von denen grossen vorzüglich, 12 Nthlr. welches zusammen 213 Nthlr. 16 Gr. beträgt. Hievon ferner 30 Fuder Mist, so mehr gebraucht werden, das Fuder für 12 Gr. thut 15 Nthlr. und Arbeits-Lohn 24 Nthlr. thut zusammen 39 Nthlr. abgezogen, so bliebe Gewinn von 213 Nthlr. 16 Gr. noch 174 Nthlr. 16 Gr. Man siehe nun auch davon den Schaden am Roggen und Hafer, der oben 61 angegeben worden, ab, so bleibt an Überschuss, so man mit denen Erd-Aepfeln gewinnet, 113 Nthlr. 16 Gr. Hiernächst hat man auch den Nutzen, daß die Wecken durch die häufige Arbeit aus denen Feldern kommen. Ja es fällt niemahl 4) ein sehr starker Mißwachs bey denen Erd-Aepfeln vor. Die Schlossen verderben nur das Kraut, wenn sie sehr spät kommen, sonst aber, wenn es früher geschieht, wächst es wieder nach. Diese Aepfel sind auch auf vielerley Weise eine gute und nahrhafte Speise. Eine Magd kan in 2 Stunden vor 20 bis 30 Personen Schälén und vorrichten, wenn man sie erst aufkochen lässet, ehe man sie schälet. Ja wer sie delicat in Gemüsen und gebackenen Essen genießen will, kan mit Eyer und Zucker vortreffliche Gerichte daraus machen. Vuder und Brantwein kan man auch daraus machen, Bret backen u. s. f. Hiernächst kan man das Kind-Vieh, Schweine, Schaaf, Hunde, Gänse, Enten, Hühner, Tauben und Vögel damit füttern, und ohr alles andere Getraide fett machen. Das Kraut wird auch nach und nach abgesehritten, und ohne andere Vermengung dem Kind-Vieh gegeben, wovon es viel und gute Milch und eine sehr angenehme schmeckende Butter giebt. Schweinen, Gänsen und Enten wird es gestampfet, und füttert selbige sehr gut. Vor die Schaaf wird es angetruckt und zum Winter-Futter gebraucht, die es sehr gerne fressen. conf. Leipziger Sammlungen XI Stück Art. IV. Herr D. Rinhold führt noch mehr von ihrem grossen Nutzen an. Sie werden ordentlicher Weise und am besten, wie gedacht, im Brach-Feld und zwar im Martio, bey dem Anfang des Früh-Jahres, wenn der Frost aus der Erde ist, gepflanzet. Der Acker wird um ein Drittel

Paternoster Pathen-Zettel 2148

stärker gedünget, sonderlich aber tief und locker gepflanzet. Ja am besten ist es, wenn er zur Bepflanzung einen Fuß tief gegraben, das Unkraut dabey wohl zerhacken, zerhackt und sein tief unter die Erde gebracht, hernach aber vor der Bepflanzung von neuem tief gepflanzet und gleich gehäckeret oder klar geeget wird. In dieses wohl zubereitete Land werden hierauf die Aepfel, und zwar die kleinen, so wie ein Hühner-Ey groß, ganz, die grössern, wenn man sie in 2, 4, ja 8 Theile geschnitten, nachdem sie nemlich groß sind, in Reihen auf allen Seiten einen halben Fuß weit aus einander sein tief, wie die Kraut-Pflanzen gesteckt. Nur muß man nicht über zwey höchstens drey Jahr einen Acker dazu brauchen, sondern umwechseln. Sie werden hierauf gesätet, behacktet u. s. f. Hernach aber hebt man sie mit einer dreyzinckichten Gabel, die aber lange und starke Zinken haben muß, aus der Erde. Die ausgegrabenen muß man wohl reinigen von dem Gemüle, sie anfänglich in Stroh legen und trocken, hernach im Keller aufbewahren. Der gelehrte Schwede, Herr Streitzberg, in seiner ins Deutsche übersetzten Dissert. von Verbesserung des Ackerbaues, hat davon noch mehr Anmerkungen gemacht. Es ist in das VII Stück der Oeconomischen Fama eingerückt. Man kan auch wohl mit dem Saamen diese Frucht erlangen. Allein es gehet sehr langsam damit her, weil die Pflanken vielmahl verjetet werden müssen. Man bringet fast drey Jahr damit zu, und endlich so ist der Saame auch sehr rar.

Patente, siehe Feig-Blat. Denn was dieses bedeutet, das bedeutet auch jenes. Paternoster, hieß man ehemahlen dasjenige seidene Band, woran allerlei silberne Sachen und Instrumente, gebendekelt Geid und dergleichen geknüpffet, und welches denen noch ganz kleinen Kindern um den Hals herunter gehangen wurde. Gedachte Hals bestunden meist in einer Klapper, eingefastern Wolfs-Zahn, Crystall u. s. f. So hat man auch in Gewohnheit, das ganz kleine und sehr schmale Bändlein, oder schlechte Schnürlein also zu nennen, daran das Frauenzimmer insgemein ihre Diamantene Angehänke, zusamt dem so genannten Schnür-Kasten zu reihen, und dieses um den Hals zu binden pfleget; Heyder Benennung aber ist sonder Zweifel hergenommen von der langen aus allerhand runden Kugeln von unterschiedener Grösse bestehenden Schnur, woran zu untern theils ein Kreuz, theils ein gewisses Gepräge eines Heiligen, oder ein so genanntes Agnus u. s. f. herab hängen, nach welcher die Römisch-Catholischen sich in einer gewissen Art ihres Gebets zu richten pflegen.

Pathen, siehe Gevatter. Pathen-Zettel, oder Zeddul, nennet man die nach verschiedener Invention ausgefertigte Kupfer-Stiche, die allermeist nebst mancherley Glück-wünschenden Reimlein auch wohl mit Sinn-Bildern ausgezieret, und bald auf männliche, bald weibliche Geschlecht eingepflanzet. Der Acker wird um ein Drittel richtet sind, worein gemeinlich eine iegliche Gevatter

Gevatter das Geschenk oder Parthen-Geld, so sie dem Parthen, das ist dem neugeborenen Kind, welches sie aus der Taufe heben, von Silber- oder Gold-Ränken verhebt, eingewickelt, ihren Namen vorhero nebst dem Jahr und Tag darein schreibt, und also versiegelt, nach vollbrachter Taufe der Kinder-Mutter in der Kirchen einhandiget, die solches Geschenk hernach zusammen mit dem getauften Kind den Eltern zuſtellet.

Patin, ist eine besondere Art eines Huf-Eisens, unter welchen eine halbe Kugel geschmiedet ist. Man bedienet sich dessen, wenn ein Pferd die Hufen verrenket hat, schläget solches auf den guten Fuß, damit es auf demselben nicht recht stehen kan, und daher auf den bösen treten muß, welches verhindert, daß die Nerven nicht zu kurz werden.

Patin oder Pattins, heißen in Engelland auch diejenigen Überzüge, so das Frauen-Volck über ihre ordentliche Schuh zu ziehen, und sich deren im Ausgehen bey garstigen und kothigen Wetter zu bedienen pfleget. Man zehlet derer dreyerley Sorten, als A pair of Clogs, so von vornehmen Frauenzimmer getragen, und allein aus Leder gemacht sind; A pair of Wooden Clogs, so nur was vom Leder haben, das meiste aber daran ist von Holz, derer bedienen sich die von mittleren Stand; A pair of Patens, die ganz hölzernen sind und eiserne Sohlen haben, welche die ganz gemeinen Weibsbilder tragen. Anjeko pfleget man auch eben dergleichen von geflochtenen Schleißen-Holz oder Stroh, wie auch aus Haaren, zu Kauf hiesigen Orts herum zu tragen. Ihr Nutzen bestehet darinnen, daß wo man mit unsaubern Schuhen von der Gassen in einen reinlichen Zimmer sich aufhalten soll, daß man mit gedachten Schuhen so gleich hinein treten, und also, ohne das Zimmer unreine zu machen, oder die unsauberen Schuh erstlich abzulegen sich darinnen aufhalten könne. Allein man braucht die härnen, so auch Tolpatschen genennet werden, sonderlich im Winter, wenn es gefroren, darauf zu gehen, indem man darauf nicht so leicht abglitschen kan, wenn man sie über die ordinären Schuhe ziehet.

Parvone, pfleget man auf denen Damasten, Etossen und andern dergleichen Zeugen das Muster zu nennen, oder die Ordonnance, nach welcher die Blumen, Gänge, Zweige und Ranken geschickt angebracht und darein gewircket worden. Es bedeutet dieses Wort demnach eben so viel als Opera, Dessen, Rangage. Es heißt aber auch das Futter zu einem Schuh in einer Musquete, ja eben dieser Schuh selbst bey den Soldaten also.

Paucke, pfleget man dasjenige Instrument zu nennen, darinnen auf ganz bequeme Art eine grosse Partey Caffee-Bohnen auf einmahl gebrannt werden können. Es bestehet dieses aus einer hohlen blechern obngekehr im Diametro 8 zolligen Nöhre mit zwey Böden, durch deren Centrum ein eiserner Stab durchgesteckt und befestiget, an dessen einem Ende eine Leher

gebogen, um diese Nöhre über ein Kohl-Feuer aufzulegen, und damit herum zu drehen. Wenn nun an der Peripherie, oder welches besser an dem einen Boden ein Thürlein gemacht, um die Bohnen dahinein zu schütten, und die Paucke über ein starkes Kohl-Feuer auf beyden Enden mit ihrer eisernen Are wohl aufgelegt, mit der daran befindlichen Leher aber fleißig herum gedrehet wird, so lassen sich die Caffee-Bohnen recht wohl schmeckend brennen, weil bey dergleichen Art nicht so viel evaporirt und in die Luft fliehet. Sonst führt aber auch diesen Namen ein musicalisches Instrument.

Pavillon, heißet in der Bau-Kunst nicht nur dasjenige Dach eines Hauses, welches von allen vier Seiten gegen die Mitte ziemlich flach und fast in einer Spitze zuläufft, sondern man versteht auch öftters das Haus, so dergestalt gedeckt, selbst darunter. Daher bedeutet es ebenfalls ein Gezelt, dessen Decke oben nicht gar spitzig, sondern stumpff zugehet; ingleichen nennet man die eben auf diese Art formirte Bedeckung, über ein Ruhe- oder Feld-Bette, so aus Cotton, Stoff u. s. f. bestehet, auch also. Ja ein Sommer-Haus, das von Brettern, oder sonst, mit einem runden Dache, wie ein rund Selt gebauet ist, führet eben diesen Namen.

Pausch und Bogen, wird nach gemeiner Meas- Art bey derjenigen Gelegenheit gebraucht, wenn eine Sache nach keiner gewissen Zahl, Maas oder Gewicht behandelt oder verkauft wird; sondern da nur nach blossem Gurdüncken und ohne einige sonderliche Untersuchung überhaupt beyderseitige Contractanten wegen einer Sache einig werden. Es heißet in Rechtsen: Etwas per avertionem kaufen; dahingegen das andere, etwas ad mensuram kaufen, genennet wird, nach welcher auch alsdenn die Gewähr zu leisten, z. E. bey Pachten und Verpachten müssen die Aecker, wie sie in einem gewissen Maasse, ohne die Clausul in Pausch und Bogen, angegeben werden, auch präfixiret werden.

Pech, ist ein gesottenes und geläutertes weis Fichten- oder Kiefern-Harz, welches zu vielen Dingen in der Haushaltung nützlich zu gebrauchen. Es wird aber auf mancherley Art dessen Zubereitung angestellet; Nachdem aus denen gerissenen Fichten das Harz von denen sogenannten Pechlern oder Pech-Hauern in ihren hölzernen Käßeln aufgesamlet worden, wird es von ihnen in denen so genannten Schmier- oder Pech-Oefen, welche in den Pech-Zütten von Keimen viereckigt und länglicht erbauet sind, in besondern Topffen, die an dem Boden gewisse Locher halb so groß als eine Erbs haben, vermittelt des untergemachten Feuers geschmelzet, da denn das auf solche Weise geläuterte Pech durch gedachte Locher aus denen Topffen in die untergelegte Rinnen tropffet, durch welche es in grosse Gruben rinnet, darinnen erhartet; was von Harz in den Topffen übrig bleibet, wird zum Kien-Rus gebraucht. Auf eine andere Art wird das Pech aus denen Kien-Stöcken folgender Gestalt zubereitet: Erstlich muß der Pech-Ofen an sich selbst

selbst von unten auf ganz Zirkel-rund, etwa den dritten Theil unten in einer Weite, hernach allgemach immer enger bis oben zu ganz spitzig zu gewölbt seyn, damit die Hize zusammenkomme. Unten im Ofen ist der Boden, wie ein flacher Kessel gestaltet, woselbst sich in der Mitte ein schmal Räumgen anfängt, und nach dem Pech-Troge verdeckt hinaus gehet. Auswendig herum ist der Mantel, oder eine tüchtige Brand-Mauer, zwischen welchen das Feuer umher gemacht wird, vorn ist das Brand-Loch, doch nur in der Brand-Mauer; hinten gegen über das Kohl-Loch in dem Ofen und Brand-Mauer, an der Seite ist oben das Sek-Loch, den gebackten Kien darinnen aufwärts zu setzen, und gehören zu einem rechten Pech-Ofen fast auf ein tausend Mauer-Ziegel, welcher meistens vier bis fünf Jahre dauern kan; wiewohl die Weite, Höhe und Größe nach den Umständen des Ortes und eines jeden Gefallen veränderlich ist. Als denn werden theils alte Stöcke und Kien-Stämme, Wind-Brüche und Lager-Holz ausgerottet, theils auch noch auf jeden Brand einige rundschälige Bäume zugegeben, der benöthigte Kien daraus gehauen, und der weiße Splint völlig davon abgesondert, der ausgehauene Kien aber, dessen man gemeinlich zehn Fuder auf einen Ofen braucht, wie Fisch-Holz ganz schmal gespalten, und solcher so dichte als möglich schichtweise und ordentlich in dem Ofen auf einander gestellet, bis solcher voll ist. Endlich werden die beyden Locher im Ofen zugemauert, um die Brand-Mauer im Anfange durch Schmach-Holz stark gefeuert, mit dem Brennen also zwey Tage fortzuführen, daß es Tag und Nacht seine Zeit zu wirken hat, ehe es klar läuft. Erstlich kommet das Harz, aus welchem das Kien-Öel so klar, wie Brantwein, in küßfernen Blasen geläutert wird, und hierauf das rechte Theer oder Wagenöel, von welchem das Pech in einem hierzu gemachten Ofen und grossen Kessel gefotten und gehörig zubereitet, lestlich aber in die Erde gegossen wird, wovon das harte schwarze Pech entsteht. Weil die Pech-Ofen viel Holz fressen, als pfeget man dergleichen nur an solchen Orten zu gedulden, wo das Holz im Überfluß, und aller Unordnung durch gute Aufsicht vorgebeugert werden kan. Je härter nun das Pech, je besser ist es, je weicher und zäher hergeget, je schlechter hält man dasselbe, ja wenn es im Schmelzen überkocht, ist daraus zu schließen, daß es von unreinem Theer gemacht. Das allermeiste Pech wird in Thüringen und Finnland bereitet. Das schwarze harte Pech, welches, wenn daran geschlagen wird, wie Glas springet, und von Stockholm weit und breit verführet wird, braucht man die Schiffe damit zu vertheeren, und heißen es daher auch Schiff-Pech, wiewohl dieses nicht mehr nur, sondern mit gemeinem Harz, Theer und Seiffen vermicht in diesem Falle verbracht wird; mit diesem kommet überein das Schuster-Pech, henden wird eine anziehende Krafft zugeschrieben, so daß man dergleichen zu Pflastern gebrauchet. Es wird

auch in Tonnen gegossen, wovon es den Nahmen Tonnen-Pech führet. Aus einem Ofen-Brand bekommt man gemeinlich fünf bis sechs Tonnen hart Pech. Weil nun insgesamt die gegründete Klage bey dem Forst-Wesen vorkommt, daß dem Holze durch das Pech-Ritzen ungemeyner Schaden geschehe, so hat die Schwedische Gesellschaft der Oeconomischen Wissenschaften die Frage aufgeworfen: wie das Pech auf eine denen Wäldern so viel möglich, unschädliche Weise zu erhalten, da man doch diese Materie nicht entbehren kan? In Erwartung einer andern Erfindung scheinet die hier vorgeschlagene letzte Art, Pech zu sieben, die geschickteste dazu zu seyn, wenn man, da in Tannen-Kien- und Fichten-Wäldern, weil sie mit ihren Wurzeln nicht tief in der Erde stehen, ohnedem sehr häufige Wind-Fälle vorkommen, diese nebst denen ohne dies zu Beförderung des Anflugs, auszurottende Stöcke und Wurkeln, vermittelst der Ofen-Brände zum Pech-Sieden allein anwendete, dieses Holz aber nicht verdorren und zu schlechtem Les-Holze werden liesse. Wenn übrigens Pech an die Kleider gekommen, darff man nur, wenn es noch feucht ist, warmen gepulverten Leimen darauf streuen, und es so lange und so oft wiederholen, bis das Maß ausgezogen ist. So ferne aber das Pech schon trocken worden, muß man vorhero Baum-Öel darauf streichen, es zum Feuer halten, und alsdenn den Leimen auf eritbesagte Weise gebrauchen. Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen, muß man warmes Öel oder ein ander dünnes Fett darauf legen, damit sich das Pech lösen, und folgend mit Seiffen und warmen Wasser oder Lauge ausgewaschen werden könne. Aus dem Pech, wenn es mit Wein genugsam durchs Kochen gereinigt, und alsdenn mit gebranntem Alaun und Salben-Blättern in einer Retorte einige mahl abgezogen, entsteht ein trefflich balsamisches Öel, welches wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke ein herrliches Mittel, auch zu Geschwären nützlich zu gebrauchen ist. Aus demjenigen aber, was bey Ausziehung dieses Öels in der Retorte zurück bleibt, kan das feinste Colophonium annoch gekochet werden.

Pech-Hauen, siehe Harz-Reißen.

Pech-Öel, siehe den Artikel Pech.

Pech-Ofen, siehe Pech.

Pech-Rinnen, werden die im schwarzen Holz zu Loch-Mahl-oder Grenz-Bäumen angenommene und gehörig gezeichnete Bäume genannt, wenn die Lochen oder heraus gehauene Pläse mit Harze wieder überzogen und fast unkenntlich werden sind.

Peckel-Fleisch, siehe Böckel-Fleisch.

Peisker oder Weisker, Pisgurren, sind Fische, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich Schlaß-Peisker, und Stein-Peisker. Die ersten sind eine ganz schlechte und hochst unverdautliche Speise; die letztern hergeget werden nur vor die Tafeln grosser Herren zubereitet, ihre Beschreibung ist unter den Worten

ten Schlamm-Weisker, ingleichen Steins-Weisker zu finden.

**Pelican**, ein Vogel mit platten Füßen, wie eine Gans, und auch von gleicher Farbe, hat aber einen grossen weiten Kropf am Halse, wie einen Beutel, und ist ein rechter Vielkras. In Astracan wird er häufig gefunden. Er hat sein Nest meistens theils an Ufern auf Klippen und im Nothig. Die Alten fabulirten, als ob ihm die Schlangen seine Jungen tödteten, darauf er sich selbst die Brust aufreisse, und mit seinem Blute die Jungen bespreze, wovon sie wieder lebendig wurden. Es ist aber alles falsch, wenn gleich die alten Kirchen-Redner daraus ein Sinn-Bild und Gleichniß unsers gecreuzigten und blutigen Heilandes gemacht haben. Die Gleichniß-Reden und die Sinn-Bilder der Redner und Poeten haben viele Fabeln und irrige Meynungen in die Natur-Lehre und Geschichte gebracht. Man muß sich daher in acht nehmen, diese daraus zu lernen. Ein alter Schriftent, Gabriel Kollenhagen von Magdeburg, hat in seinen vier Büchern wunderbarer und ungläublicher Dinge, im Anhang schon eine grosse Menge solcher Irrthümer, welche durch Gleichniß-Reden, sonderlich in Predigten herumgetragen werden, angemerket und entdeckt.

**Peltschen**, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Das eine, welches auch Weiskraut genennet wird, treibet aus seiner Wurzel viele bis zu andertthalben Fuß hohe und ärtze Stengel, welche sich nach der Erde biegen, und auf denselbigen herum liegen. Die Blätter sind länglicht, und stehen ihrer viel an einer Rippe oder Stiele, an dessen Ende vornen nur ein einzig Blatt befindlich ist; sie kommen denen Linsen-Blättern ziemlich gleich. Die Blüthen sind gelbe, und sehen aus, wie an andern Hülsen-Früchten, stehen aber Eränen-oder Delben-weise auf den Spizen der Stengel. Nach denselbigen folgen lange und schmale, gerade und platte Schoten mit einem erhabenen Rande, welche aus vielen viereckigten Stücken bestehen, die mit den Enden an einander hängen; in einem jeden Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, das auch viereckigt ist, auf der einen Seite als wie ausgeschlitten, von Farbe röthlicht, und bitter vom Geschmack. Die Wurzel ist lang, weiß, und mit einigen Fasern besetzt. Dieses Kraut wächst an ungebauten Orten, auch im Felde unter dem Getraide. Der Saamen dienet den Magen zu stärken, die Verstopfungen zu heben, denen bösen Feuchtigkeiten in dem Leibe zu widerstehen, wenn er zu Pulver gestossen, oder abgesetzt gebrauchet wird. Die andere Art Peltschen treibet einen Hauffen eckigte Stengel, die sich in sehr viele Zweiglein theilen. Die Blätter stehen daran wie die an den Wicken, oder an nur beschriebener erstern Art, gleichsam paarweise an einem Stiele, an dessen Ende vorne nur ein wenig Blättlein stehet. Zwischen den Stie-

len aus den Winkeln heraus, und oben am Kraute entsprosset ein langer Stengel, der hat auf seiner Spitze kleine rothe Blüthen, die wie an andern Hülsen-Früchten sehen, und deren viele beyammen sitzen; sie stehen in ihren Kelchen, die als wie ausgegackte Hörnlein formiret sind. Die darauf folgende Früchte sind gar breit, am Rande wie gezahnt, röthlicht-grauer Farbe, und beschliefen zarte Saamen, die sehr viel kleiner sind als wie die Linsen; diese haben gemeinlich die Gestalt wie eine kleine Niere, und schmecken als wie Schoten-Erbfen. Die Wurzel ist lang und mit einigen Fasern besetzt. Dieses Kraut wird in den Gärten gezogen, und an Kraft und Tugend dem vorigen gleich geachtet.

**Pelz, Pelzwerk**, nennet man zwar insgemein schlechtweg alle gahr gemachte und zu mancherley Gebrauch zugerichtete Schaafs-Felle, mit denen z. E. die gemeinen kursen Unter-Röcke gefüttert, und noch andere Kleidungen mehr damit versehen sind. Es be-greift aber auch vielmahl dieses Wort alle, sowohl einheimische als ausländische nützliche und kostbare Rauch-Waaren, womit meist in See-Städten, da man nach Rußland, Schweden und Norwegen handelt, der grösste Handel getrieben wird, von dar man dergleichen durch ganz Europa hin und wieder versendet; wiewohl auch die Engelländer und Fransosen eben viel aus America bringen, und gleichermaßen verführen. Da aber ein jedes besondere Land seine eigne Art des Rauchwerks in grosser Menge giebt, wie in gegenwärtigem Buch aus der Beschreibung eines jeden Thieres abzunehmen; als wollen wir hier nur einen kurzen Entwurf machen, woher gleichsam als aus seinem Vaterlande eine jede Art hergebracht werde, und auf was Weise sie am besten zu Kaufe sey. Deutschland hat nun wohl Marber, Fische-Otter- und Itis-Fuchs- und Wolfs-Bälge, Dachs-Felle, Haasen-Caninichen-Eichhorn-gen-Hamster-Maulwurfs-Wiesel-Schaafs-Ziegen- und dergleichen Felle genug, dervon letzten aber sonderlich in grosser Menge; doch werden über dieses der Marber und Itis auch viele aus Rußland und Frankreich gebracht: Der Fuchs- und Wolfs-Bälge kommen viele aus den Nord-Ländern, die aber gegen die andern meist weiß-grau sind, so man der daseibst regierenden strengen Kälte zuschreibet; sie werden Stücker- und Zimmer-weis gekauft, woben man darauf siehet, ob sie klein oder groß, schön lang von Haaren, oder etwa vom Wurm angegriffen, oder sonst schadhaft, unter allen aber hält man die schwarzen Fuchs-Bälge sehr hoch; Eichhornchen giebt es in Rußland und Lapland eine grosse Menge, und bey ganzen Heerden; Bären-Haut, und zwar die schwarzen, kommen häufig aus Pohlen, Rußland und Liefland; die weissen hergegen aus Grönland, welche nach der Grösse, wie auch nach Beschaffenheit der Haare Stück-weis eingekauft werden; die Tartarische

rifche und Afracaanische Schaaf = Felle Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit haben vor den andern darum den Preis, Ringlein versehen sind, und längst an einer Leinwand einige Pech = Schwark von Wolle, und ne hin, wie ein Vorhang, auf und zugezogen wie Seide so zart, anbey auch so kraus, werden müssen. Sie werden gemeinlich aus das sie bey der übelsten Witterung solche länglich gewierten Maschen oder Schuarnen geflochten beständig behalten, als nur ein macht, und sollen nicht über funffzehnen Ellen Stücke daran noch ganz ist; Otter = und breit, und zwanzig bis vier und zwanzig Ellen Biber = Felle kommen in grosser Menge aus hoch fern. Man muß sie aus zarten, doch starcken America; Zobel und Hermelin aus Russen Faden bereiten, und an allen Maschen der land und Lappland; Schwannen = Felle aus obersten Reihe messingene Klinglein anheften, Dännemarc. Alles dieses bemeldete Pelz = um des Neze desto geländiger zum Auf = und werck erfordert vielen Fleiß und grosse Ergo = Zuziehen zu machen. Durch diese Ringlein falt, sowohl in seiner Zubereitung und Gab = zieht man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, re, als auch hernach bey seiner Verwahrung oder eines halben Fingers dicke Leine. Auf vor Motzen und andern schädlichen Zufällen, beyden Seiten muß man auch kleine Schnür = von welchen letzten insonderheit an seinem Seil durch die vordersten Maschen ziehen, und Orte Erwehnung geschehen. Conf. die Leipz. zu beyden Enden anbinden, damit man die Sammlungen VI St. Art. 1. Wegen der Pentiere geschwind und zuziehen könne, welches denn am allergehindertsten geschehen denken, daß man es in der Kunst, die Felle kan, wenn ein jedes Schnürlein neun bis zwölf auf mancherley Weise schön zu färben, heuzoll länger als die Höhe von gedachter Pentrias Tages so hoch gebracht, daß man aus tierische ist, und weiter herab hanget. Sie sind gerin = en Marber = Fellen gleichsam schöne Zo = darinnen sehr bequem, daß eine einige Person bel = Felle zu machen weiß. Es ist aber nicht, derselben viel richten und aufziehen kan, und alles gefärbte Pelzwerck von gleicher Güte nicht dabey immer Stand halten darf, mas = und Dauerhaftigkeit, indem manche Farbe sen obgedachte Vogel von selbst sich darin = von der Luft und Nässe bald vertrieben nen fangen und verwickeln wird, bey welchen Umständen solches her = Peonie, Pfingst = Rose, Königs = Rose nach heftlich ausstiehet. Die Probe nun, ob oder Gicht = Rose, ist ein Blumen = Gewächse, welches recht und wohl gefärbet? geschiehet das in Gärten gezeilet wird. Sie ist zweyer = also: Man reibet etwas davon zwischen den ley, das Männlein und das Weiblein. Die letzte Gattung ist mancherley, mit ein = ein wenig feucht gemachten Fingern, und sie = sacher und voller Blume, die erie aber giebt behal, ob solche ein Merkmahl davon zurück = keinen Saamen. Sie haben knolligte Wur = behalten. In Leipzig leistet man darinne zeln und zerschnittene Blätter, und wollen was besonders.

Pelzen, siehe Pflöpfen.

Pelz = Reiß, siehe Pflöpf = Reiß.

Pelz = Schule, siehe Baum = Schule.

Pelz = Wachs, siehe Baum = Wachs.

Penguin, oder Pinguin, ist ein See = Vogel wie eine Ente, mit einem spizigen Schnabel, und ein Fisch = Räuber. Sie können schwimmen, aber nicht hoch fliegen. Ihre Federn sind lauter Pflaumen = Federn. Ihr Fleisch nützet nicht viel, aber ihre Eyer sind sehr gut.

Penid = Zucker, siehe Zucker.

Penobfou, ist ein Americanischer Baum, mit einer wohlriechenden Rinde, und Blättern wie Portulac, so beständig grün, versehen. Er trägt Früchte, so groß wie eine runde Pomeranze, worinnen 5 bis 6 Nüsse, die wie Mandeln aussehen, und nur breiter sind. Man presset Del daraus, welches die vergifteten Pfeil = Wunden, wie auch andere heilet. Sonst aber ist die Frucht giftig.

Pentiere, ist ein Garn, welches zum Vogel = Gang, insonderheit aber zum Schnepfen = und Wasser = Hünner = Gang gebraucht, und daher ordentlich, und vornemlich an die Durch = und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forst oder Hölzer herum gemacht hat, aufgehänget, und gestellet wird. Diese Art Garn oder Neze pfleget man auch Pentieres volants, das ist, fliegende Hang = und Zieh =

Strein = Schmerken. Dieses Gewächs ist eigentlich

gentlich ein bewährtes Heil-Mittel wider die fallende Sucht und schwere Noth, auch wenn nur die Wurzel an den Hals gehendet, oder die schwarzen glänzenden Körner an einen Faden um die Corallen angereihet, den Kindern um die Arme gebunden werden: wodurch alles Uebel, so ihnen von plötzlichen Schrecken entsetzt könnte, verhütet wird. Man legt auch zu dem Erbe das Kraut mit den Blumen den Kindern in die Wiegen. Die Wurzel in Wein gesotten, davon getrunken, ist gut wider die laufende Gicht, Krampff und Stein: gepülvert in Rauten-Wasser eingenommen, widersteht sie der Pest. Die Blätter der einfachen Veonie aufgelegt, sind gut, alte Schäden und errörre Glieder aus dem Grunde zu heilen. Frisch kan man sie auch denen gedruckten Pferden auflegen, oder, wenn sie dürr, zu Pulver gemacht, denenselben einstreuen.

Peperle-Salat, siehe Ribben-Körbel.

Percan, ist ein von Camel: Haaren gewirkter Trug mit einem gewirnten oder rundgedrehten Faden, dessen man sich ehedem zu mancherley Kleidungen bediente, und war der feinste unter allen der Percan de Braffet. Er ist noch jetzt sehr im Gebrauch, und wird auch hier zu Lande schon gemacht.

Perle, ist eine Art geflügeltes Ungeziefers, mit einem langen und dünnen Leib, woran sechs lange und geschlauchte Füsse, ein langer Schwanz, und vier überaus zarte Flügel, welche mit allerhand Farben, wie ein Regen-Vogel spielen: ihr Kopff scheint lauter Augen zu seyn, schön glänzend, (als daher ihnen auch der Nahme Perle gegeben worden), und tiefer als der Leib. Sie haben zwey Hörner, und in dem Maul zwey Zähne, mit welchen sie scharf zwicken können. Sie lassen ihre Brut, die wie Fisch-Nogen aussiehet, in das Wasser fallen, aus welcher ein Wurm mit sechs rauhen Füßen freucht, deren ieder sechs Glieder und zwey Klauen hat. An dem Ort, wo der untere Leib an den obern gefüget, sind vier kleine Beulen zu sehen, in welchen die Flügel verschlossen, die, wenn der Wurm verändert, sich ausbreiten, und aus einem kriechenden ein fliegendes Thier machen. Einige nennen sie Schille-Bolzen, weil sie schnell und gerade forrschießen, wie ein Bolzen oder Pfeil. Es giebt derselben mancherley Gattungen, welche an Gestalt, Farben und Grösse von einander unterschieden sind.

Perlen, sind ein dem weiblichen Geschlecht eigenthümlicher Auspus, indem sie dieselben an Fäden gerichtet und geschürt, oder sonst geschickt zusammen gesetzt, sowohl um den Hals und Hände zu hängen, oder in die Haare zu stechen, als auch sonst auf eine und andere Art an den Kleidungen zu einer Zierde zu tragen pflegen. Man hat aber dieser zweyerley Arten, die Orientalischen oder wahren, und die Wasser- oder falschen Perlen. Diese sind durch die Kunst auch denselben feinsten ganz gleich gemacht, aber da-

sey dennoch gar feuntlich, und von weniger Beständigkeit: die schönsten von diesen falschen Perlen kommen aus Venedig und Paris; jene, die Orientalischen, werden mit unter die Edelgesteine gerechnet, davon die vornehmsten am Strande des glückseligen Arabiens, nebst diesen in der Insel Ceylon, die wohl nicht so groß als die vorhergehende, jedoch wegen ihrer hellen Farbe und schönen Rundung vor die feinsten gehalten werden; ungleichen an dem Japanischen Strande auch helle und grosse, doch meist eckigt gefunden; nicht weniger werden dergleichen in Occident in dem grossen Mexicainischen Meer-Bufen und andern Orten mehr, sonderlich bey der bekanten Margarethen-Insel oder Perlen-Eiland von sonderbarer Schönheit an Helle und Grösse aufgeschet. Man pflegt die Perlen in gewisse, und zwar folgende Sorten einzutheilen: Diejenigen, welche entweder schon Hirn-förmig oder rund, behalten den Vorrug vor allen, und weil sie nach dem Unterschied ihrer Grösse und förmlichen Bildung dem Stücke oder der Zahl nach verhandelt werden, nennet man dieselben Zahl-Perlen; denen folgen die ungleichen und eckige, so zuweilen von ziemlicher Grösse, und dahero auch Brocken-Perlen heissen; einige davon sind auf einer Seite falsch, dergleichen Art die Schwedische, so daß sie daselbst gleichsam ihre völlige Zeitigung noch nicht zu haben scheinen, da sie doch auf der andern Seite, und oft über die Helffte, den schönsten Anflaz einer vollkommenen Perle zeigen, solche werden Katzen-Perlen benennet; die geringste und kleinste Sorte, so man insgemein nur zur Arzney gebrauchet, führet den Nahmen der Staub-Perlen. Die rechte Perlen-Muschel, (denn es ist bekant, daß sie zuweilen auch in allen Gattungen der Austern gefunden werden), oder die Schale, darein die Perle eingeschlossen, wird die Perlen-Mutter benannt, welche man nicht nur selbst auf künstlichste auszuscheiden, und auch sonst damit allerley Sachen aufs zierlichste zu belegen weis, sondern ihr auch ebenfals benähe die Eigenschaften der Perlen selbst in der Medicin zuschreiben will, wenn sie wie etwa wie Krebs-Augen, rotthe Corallen und dergleichen präpariret worden. Diejenigen Perlen, so man anreihen will, werden vorher alle mit einem Perlen-Bohrer nach dem Bericht des Boerli de Boos folgender Gestalt durchbohret: Man legt nemlich die Perle auf ein aus weichem, z. E. Linden-Holz, gemacht, und vermittelst eines erhabenen Randes vertieftes Bret, giesset ein wenig Wasser darauf, damit die Bohr-Nadel sich nicht erhizen könne, und durchbohret also dieselben vermittelst eines sogenannten Drechs, dar- ein die gedachte Nadel gesteckt, durch einen einigen gleichen Zug. In der Medicin wird aus den Perlen unter andern auch ein herrlich Pulver und wahres Magisterium präpariret, welches in der Dosi von zwölf Gran

sait eben die Kraft als das *Aurum portabile* haben soll.

Verlen = Muschel, und Mutter, siehe Perlen.

Perlen = Nadeln, sind aus dem härtesten doppelt genommenen Drat zusammen gedrehere, und ohngefehr eines kleinen Fingers lang gemachte schwache Nadeln, welche sich durch die subtilsten Löcher derer kleinsten Perlen annoch bequem durchstecken lassen, vermittelst derer gedachten Perlen an einen Faden angeheftet werden können.

Perl = Fisch, sonst auch der edle Weißfisch genannt, ist ein in Oesterreich bekannter Fisch, welcher vornemlich in dem *Atter = See* gefangen wird. Er wächst zu zwey, drey, auch wohl bisweilen zu vier Spannen lang, wird ziemlich dick, hat einen kurzen gedruckten Kopf, schier wie ein Karpfen, und ziemlich grosse Schuppen; das Männlein ist im *Majo* am Kopf, Rücken, und über den ganzen Leib voller weissen harten Lippfelein, wie mit Perlen besetzt, daher er auch seinen Nahmen erhalten, die verlesen aber nach dem Strich wieder. Das Weiblein hat schwarze Lippfelein. Der Rücken ist dunkel = blaulicht und aschenfarb, der Bauch weiß = röthlicht, hat oben eine Floss = Feder, und unten drey gedoppelte, die Augen sind schwarz, mit einem gelben Umkreis eingefasset. Von diesem Fisch ist das ganze Jahr über nichts zu sehen, ausser im *Majo*, da man sie in Neussen, auch in Waathen ihrer zu Zeiten dreyzig bis vierzig auf einen Zug fängt. Ihr Fleisch soll ein herrliches und delicates Essen, und ziemlich wohl zu verdauen seyn.

Perl = Graupen, siehe Graupen.

Perl = Hirse, siehe Hirse.

Peroket, ist ein Americanischer Fisch, Karpfen = schuppicht, Vapagen = grün, wohl 20 Pfund schwer, und ist gut zu essen. Er frisst Muscheln und Schnecken, daher er statt der Zähne ganze beinerne Kinnbacken hat.

Perpetuel, siehe Papier = Blume, welche diesen Nahmen auch bekommt. Allein denselben führet auch ein wellener und Winter und Sommer fast wie Tuch zu tragender Zeug, der aber iezo nicht mehr so sehr im Gebrauch ist, wie sonst.

Persisch, siehe Pärsch.

Persianische Lilie, oder Perstianischer Feder = Busch, siehe Lilie.

Persicavia, siehe Wasser = Pfeffer.

Persico, ist eine Art eines lieblichen Brantweins, welcher von *Pfersich = oder Pfirsich =* Kernen folgender Gestalt zubereitet wird: Man ziehet *Pfersich =* Kerne ab, schneidet sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, gießet Rheinischen Brantwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, bis es wohl ausgezogen, alsdenn läutert man Zucker mit schlechtem Korn = Brantwein ab, füllet den ersten Brantwein durch *Lösch = Papier*, thut den Zucker hinein, und läßt ihn vierzehnen Tage auf dem Ofen oder an der

Sonne stehen, gießt ihn sodenn wieder durch *Lösch = Papier*, so ist er gut. Hat man keine *Pfersich =* Kerne, so muß es auch mit bitterm Mandeln angehen.

Pertinentien, heisset alles dasjenige, was zu einem Gute gehörig, alle Stücke und wesentliche Theile desselben. Die Pertinentien eines Land = Gutes sind Aecker, Wiesen, Felder, Wälder, Holzungen, Seen, Teiche, Bäche, Hutten, Triften u. s. w. Pertinentien eines Hauses sind Ställe, Böden, Keller, Gärten, Hof = Raum und dergleichen. Bey Verkaufung des Principal = Stückes werden alle Pertinentien und Zugehörungen zugleich vor verkauft gehalten. Man kan sie eintheilen in unbewegliche und bewegliche, körperliche und uncorporeliche, ingleichen 1) in wesentliche Pertinentien, die ein vollkommenes Land = Gut z. E. ausmachen, und ohne welche die damit zu treibende Wirtschaft nicht von statten gehet, als a) Acker = Land zum Feld = und Garten = Bau. b) Weide, Wiesen und Trift zur zahmen vierfüßigen Vieh = Zucht. Und 2) außerwesentliche und zufällige, welche zwar zur Wirtschaft mit einem Land = Gute entbefret werden können, solche aber doch vollkommener und bequemer machen, dahin Waldungen, Fischen, Jagd, Mühlen, Ziegel = Scheunen, Kalch = Ofen, Gerichte, Zinsen, Geleite, Zehenden, Gerechtigkeiten, Jus Patronatus, Frau = Gerechtigkeiten, Schencken, Zwan = Rechte ic. gehören. Weil aber unter den contrahirenden Partheien zum öfttern gestritten wird, was eigentlich Pertinentien und Zugehörungen seyn, so ist gar nöthig, daß in dem Contract klar, deutlich und nahmentlich erinnert werde, was darunter verstanden werden soll. Eine vollständige Formel, da bey Verkaufung eines adelichen Lebens alle Zugehörungen ausgedruckt sind, ist folgende: Wir verkaufen ihn unsern Ritter = Sitz N. mit aller unserer Herrlichkeit und Gerechtigkeiten, hoher und niedriger und aller andern Jurisdiction, Geleite, Gerichtsbarkeit, Zöllen, Geleiten, Argelten, Mannschaften, Reisen, Steuern, Diensten, Fällten, Hand = Löhnen, Haupt = Rechten, Nach = Steuern, Jure Patronatus oder Kirchen = Lehn, und allen andern Herrlichkeiten, Freyheiten, Dienstbarkeiten, Zu = und Eingehörungen, auch Rechten und Gerechtigkeiten, es sey an zeuten, Häusern, Schenck = Stätten, Höfen, Gütern, Eigenthum, Erbschaften, Zehenden, Nutzungen, Zinsen, Aeckern, Wiesen, Wein = Gärten, Wäldern, Feldern, mit allen Triften, Hutungen, Jagden, hohen und niedrigen, mit Hundten, Pfirschen und Necken, ingleichen Weiden, Weide = Gängen, Fischenreyen in allen Klüssen, Seen und Wassern, Booten, Gerichten = Zwängen, Bännen, Freveln, Bethen, Umgelten, Abzungen, Satzungen, Büßen, Besserungen, Büschen, Bergen, Schlichten, Känen, Steinen, Marchungen, Brüchen, Holz = Rechten, Mühlen, Mühl = Stäten, Wasserläufften, Auen, Wiesen, In = und Ausgängen, im Wasser auf dem Lande, ob und unter der Erden, benannt

nanntes und unbenanntes, besuchtes und unbesuchtes, ganz nichts davon ausgenommen 2c.

Pest, ansteckende Seuche, Vieh = Pest, Schelm, Seuche, Vieh = Sterben, Unfall, ist eine allgemeine, anfällige und leicht ansteckende Seuche oder Krankheit, die mit gefährlichen Zufällen, ja Pest = Beulen und andern dergleichen begleitet, woran das Pferd = Mind = Schaaf = und ander Vieh häufig umfällt und plötzlich dahin stirbet. Man sehe davon den Artickel Inseckende Seuche, und hiernächst D. Tertors zu Durlach schönen Tractat von Vieh = Seuchen, in 4to. Sie entsiehet aus mancherley Ursachen. Zuweilen ist die sehr grosse Hitze schuld, daß Kälbe und Pferde öfters sehr stark drüsen: Denn wenn ein Stück Vieh sehr stark gearbeitet, und darbey Durst gelitten, so schluckt es, so bald es in das Wasser kömmt, dasselbe mit so großer Behehens hinlein, daß dergleichen Zufälle sich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Ursache mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermangelung satzamer untermischerter Feuchtigkeiten, und dabey dergleichen Futter das Vieh alsdenn allzu stark und auf einmahl zu sauffen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Triften oder Weiden, der Mangel des Futters, die langen Winter und die grimme Kälte, da das Vieh nicht fattsam ausgefüttert werden kan; die Berg = stungen, wenn die Abdecker oder andere böse Leute die Weide vergiften; in = gleichen, wenn die Weide im Frühling voller Spinnweben, giftigen Würmer und giftigen Geschmeißes ist, davon das Gras und Futter gleichsam vergiftet wird; und daher pflegt eben das Vieh grosse hitzige Beulen zu bekommen, und werden viel Stücke, wenn man ihnen Frösche darauf bindet, gerettet. Sie entspringen auch, wenn das Kraut von den Raupen sehr abgefressen, und das Vieh mit solchem Kraut gefüttert worden. Wenn giftige Mehlthau fallen, so pflegen bisweilen die Schweine zu stochen, und am Halse grosse Beulen zu bekommen, jedoch genesen sie auch meistens wieder, wenn die Beulen entweder von sich selbst aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren, daß wenn die Weser des verreckten Viehes nicht wohl verscharrt worden, und die Häuse oder Enten das daherum gewachsene Gras gefressen, sie hernach eben solche Staupen bekommen und umgefallen. Zu der Vieh = Pest tragen auch die starken October = Nebel hier und da etwas bey, denn wenn selbige außerordentlich langwierig und sehr naß sind, und zugleich auf Wiesen und Feldern sehr dicke liegen, seliglich bey einer grossen subtilen Luft = Masse, sonderlich bey frühen Morgen den Leibern des Viehes, das zu der Zeit, da der Nebel am dicksten fällt, ausgetrieben wird, sehr empfindlich fallen müssen, so ist gar glaublich, daß das also eingefressene kalt = naße Gras unter der übrigen feuchten Leibes = Erkältung keine so gute

Wirkung machen köune, ob man selbige gleich nicht eben auf ein wirkliches Nebel = Gift zu werffen Ursache hat. Vielmal entsteht sie auch, wenn die Erd = Spinnen in grosser Menge auf Aeckern und Wiesen liegen, und das Vieh hernach solche eintrifft. Es rühret aber die Vieh = Pest nicht allezeit von denen bisher gemeldeten Ursachen her, sondern sie können auch durch Menschen und Thiere, ja gar durch die Mobilien, so man bey dem frankten Vieh gebraucht, wenn sie in gesunde Ställe oder zu dem andern frischen Vieh ohngefehr gebracht werden, fortgestancket werden. Bey so gestalten Sachen kan demnach vielmalen ein sorgfätiger Hauswirth, so viel an ihm ist, sein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren, wenn er in der Zeit aufmerksam ist und auf jede vorkommende auch oft außerordentliche Witterung der Jahres = Zeit genau Acht hat, und die Pflege seines Viehes darnach einrichtet, welches er um so viel eher zu thun nöthig fundet, weil ihm die Erfahrung lehret, daß bey wirklichen vorhandenen Vieh = Seuchen insgemein die Arzney = Mittel sehr unkräftig, ja vielmalen vergeblich angewendet werden müssen, indem eines Theils 1) das wirkliche Pest = Gift so unvermerkt und auf so vielerley oft unvermeidliche Wege in die Körper einschleicht; 2) weil dieses Gift in die Körper so geschwinde, so heftig und so tief eindringet, daß ehe die Natur mit ihren moribus, welche langsam und zwar unter allerhand äußerlichen Verhindernissen, seliglich nicht nach der Erforderung des Giftes eingerichtet, und fort gerrieben werden können, den Angriff wider dieses Gift vornimmt, selbiges bereits seine schnelle Wirkung im Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3) die Viscera, wodurch die ordentlicher Weise im Leibe erzeugte Unreinigkeiten von dem guten abgesondert zu werden pflegen, z. E. die Leber, die Nieren, gar ungeschickt und ziemlich unzulänglich seyn, dieses subtile Gift auf gleiche Weise geschickt zu tractiren, ehe und bevor dasselbe seine angreifende Wirkung in diesen Visceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben sollte; zu geschweigen, daß 4) die Natur bey der Empfindung dieser allen moribus medicatricibus äußerst widerstehigen Materie, noch ehe sie zum Werke schreitet, vor Schrecken und Entsetzen, alle über doch die meiste Kraft zu widerstehen sicken läßt, und an ihrer eigenen Hülffe verzagt; zu welchen andern Theils noch kommt, daß welche das empfangene Uebel entweder fräftiglich zu verbessern, oder zeitlich in dem Leibe auf einen Haufen zu lesen, und lehen = de auf einmal heraus zu werffen vermögend seyn solten; und 6) weil man das Vieh nicht zu einem gehrigen Regiment oder Verhalten absträngiren, und also die Wirkung der Arzney nicht flüchtig secundiren kan. Ob man nun wohl in Ansehung dieser angeführten Gründe sich bey den Vieh = Seuchen

durch den Gebrauch der Arzneyen keine durchgängig gute Wirkung zu versprechen, so hat man doch theils nach dem Unterschied der Seuchen, theils auch nach der Constitution einer jeden Art Viehes, wie auch nach Beschaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Arzney-Mittel nicht so gar undentlich gefunden.

Denen Pferden soll man, so bald eine ansteckende Seuche sich unter ihnen spüren lässet, klein wie Mehl gepülverte Hasel-Wurzel, oder klein zerschnittene Nodelgeer (ist ein Kraut mit blauen Blümlein, so bey denen Botaniciis Cruciatæ oder Gentiana minor heisset), denen selbst unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gandelreben oder Gundermann, Eyheu, Eisenkraut, wilden und Garten-Zelbey, Wachholder-Beere, die obere Gipfel der Wachholder-Stauden zu Asche gebrannt, Eichen-Laub, Oberkennige, Heidnisch Wundkraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickerwurz, alles gebörret und gepülvert, wie auch saure Buchbaum-Asche, jedes in gleichen Gewichte, und gebe dem kranken Pferde täglich einen Löffel voll mit so viel Salz vermischt ein. Denen gesunden Stücken kan man es auch außer einer Seuche zur Vorsorge wochentlich zwey mal gebrauchen. Hat ein Pferd bereits Pest-Beulen, so schlaget ihm solche mit einer Fliete auf, laffet ihm die nächste Ader dabey, und gieffet ihm den nachfolgenden Trank ein: Nehmet Wachholder-Del ein Viertel Pfund, Saffian ein halb Loth, zerstoßenen Knoblauch drey Loth, Theriac ein Loth, mengets durch einander und gieffets dem Pferde ein, bestreichet ihm auch die Nasen-Löcher, und das Mundstück mit Wachholder-Del, und reitet es eine halbe Stunde darauf spazieren. Wenn sich vornen am Leibe eine dergleichen Geschwulst erzeiget, so nehmet Christwurz oder schwarze Nieswurz, die muß man mit Fleis graben, denn es besser ist, als wenn sie abgestochen oder abgebrochen worden: stecket denn mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst, ziehet die Wurzel dadurch, doch daß sie nicht heraus falle; und wenn sie heraus siele, so stecket eine andere an die Stelle, das wird allen Gift vom Herzen ziehen, es machet einen Knoten und schwäret aus: Wenn es offen ist, so mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieses Mittel muß, wo es helfen soll, bey Zeiten gebraucht werden. Als ein sehr gutes Mittel, wenn die Pest unter die Pferde kommt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Herzen eines todten Pferdes, that das in einen neuen ungenüßten Topff, vermacher denselben wohl, und laffet es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde: dieses Pulvers nimm ein Loth, und theils in drey Theile, und gieb drey mal gleich nach einander jedes mal dem Pferde einen Theil in

seinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Ausgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Pest unter dem Rindvieh betreffend, sind in Schlesien durch die Terra nigillata, die man dem inficirt gewesenen Vieh in Eßig eingegeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wenn man mit einem blechernem Zungen-Schaber die blatterigte Zunge so lange gerieben, daß das Blut darnach oegangen; und man den Ort hierauf mit scharffen Wein-Eßig, so vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegossen worden, ausgewaschen, auch hievon etwas in den Hals gegossen, solches sehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey grafirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Salz auf einer Schnitte Brot zu geben. Einige wollen, man soll Schwefel, Salz, Schieß-Pulver und Teufels-Abbiß pulverisiren, solches mit einander vermischen, und des noch gefunden Viehes Junges Morgens und Abends fleißig damit reiben, so würde man dadurch verhüten, daß es nicht anstecket würde; man muß demselben auch zur Präservation die Adern öffnen, und Linden-Schwämme in das Geräncke legen. Küret die Seuche von einer giftigen Luft her, soll man die Ställe mit Theer beschmierren, sie auch mit allerley stinckenden Sachen austräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tief unter die Erde vergraben, und Kalch darauf schmeissen, damit es desto eher verfaule. Bey der Cur selbst muß man das Vieh in einen andern warmen, und von der Luft wohl verwahrenen Stall absondern, die Ställe, wo es gestanden, und die Gefässe, woraus es die Fütterung genossen und aeräncket worden, wohl, auch die Wände selbst ausfäubern, sie öfften striegeln, und über dem ganzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirten Pulver eingegeben, und ein Loth davon in warm Geräncke ihnen eingieffen, und von nachgesetzten Kräutern und Wurzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Cardobenedicten-Kraut, Cretischen Diptam, Tausendgülden-Kraut, Raute, Salbey, Angelica-Wurzel, Enzian-Wurzel, Tormentill-Wurzel, Scorzoner-Wurzel, Hindläufft-Wurzel, Eber-Wurz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines so viel als des andern, und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder, nehmet Wachholder Beeren, Lorbeeren, Mantwurz, Engelsäß, Meisterwurz, Wein-Raute, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel und Salz, stoffet und menget es unter einander und laffet das Vieh unter der Zungen, wo die Blattern sind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stücke, wenn eine Pestilenzialische Seuche sich unter dem Vieh einschleicher, wird auch folgendes auszugeben: Man nimmet Celtischen Spick, Wein-Rauten, Rosmarin, Salbey, Quendel, Wermut, Knoblauch und

und Mantwurz, jedes eine Hand voll, thut es zerhackt unter einander vermischet in einem Topff, und schüttet zwey Maas guten starcken Wein = Eßig daran, und lasset es mit einander sieden, so lange bis die Helffte des Eßigs eingesorten, denn nimmt man ein Stück häuffenes ungebleichtes Tuch, so noch gang neu ist, und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab, und wäschet sie hierauf mit dieser Brühe. Die Blattern reißet man mit einem spizigen von Silber gemachten Instrument auf, reibet selbige hernach mit einem Stücklein gefalzten Speck, wäschet die Zunge mit obbesagter Brühe fleißig aus, und trocknet sie mit dem häuffenen Tuch wieder wohl ab; das silberne Instrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaschen und fleißig verwahren. Das probateste Mittel soll folgendes seyn: So bald man merket, daß eine Pest unter dem Vieh ist, soll man mit einer Schuh = Ahle jedem Ochsen und Kuh oben in dem Creuse ein Loch stechen, einen drey bis vierfachen rothen Faden Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewegen und forrücken, inwoñach denn die giftige Materie zu einem stäten Auslauffen kommen soll, alsdenn soll man in ein Quart Eßig einen Schuh Schieß = Pulver thun, es wohl unter einander rühren, und so wohl dem Kranken als gesunden Vieh, halb in den Hals, und halb in die Ohren gießen. Dieses soll man des Tages drey mal, und es einige Tage nach einander wiederholen. Dem gesunden Vieh muß man zu solcher Zeit Säcken anhängen, die mit Knoblauch, Teuffels = Dreck und Kampffer angefüllt, den Rücken muß man ihnen mit stinkenden Hirschhorn = Oel über den stärksten oder sechsten Tag bestreichen, und die Nase und Maul mit gutem frischen Theer salben; unter das Geträncke aber etwas von einer Lauge thun, die von Kalche oder büchener Asche gemacht ist. Einige ratzen auch zur Präservation solandes: Man soll sechs Maas guten reinen Theer nehmen, eine Mege Salz, vier Pfund Glanz = Rus, vier Loth Lorbeeren, was nöthig ist, zu stossen, solche unter einander mischen, in einem leinwandenen Sack thun, in den Tränck Trog legen, Wasser darauf gießen, eine Zeit lang stehen lassen, und einem jeden Stück Vieh davon reichen. Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter versorgen, und solches nach Nothdurfft, nicht aber überflüssig füttern, indem das aufgemästete Vieh dem Anfall der Pest und Seuchen am allermeisten unterworfen ist. Es ist dabey eine solche Weide zu erwählen, da das Gras nicht sauer, noch an sumpfigten und morastigen Orten erwachsen, noch von giftigen Mehl = und Honig = Thauen getroffen worden. Spüret man, daß das Gras und die Baum = Blätter gelbe, und gleichsam wie verbrannt aussehen, muß man das Vieh nicht eher dahin treiben, bis es durch einen Regen wieder abgespült, und bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt,

mit frischem Wasser abwaschen; die Winter = Fütterung muß auch ohne Roth und Staub getrocknet, und dem Vieh aus dem Siebe = Trog oder Siebe = Käß, worinnen es vorher wohl abzubrühen, gereicher werden. Das Wasser zum Geträncke muß aus keinem stehenden, sumpfigten oder stinkenden Orte genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß = Wasser träncken, welches von einem solchen Orte herfließet, wo dergleichen ansteckende Seuche bereits ist, oder nur dergleichen Vieh daran geweidet hat; und ist überhaupt besser, wenn man das Wasser zuvor abkochen läßt, ehe mans dem Vieh zu trincken giebt. Dabey muß man die Ställe täglich ausmischen, das Vieh mit neuer Streu versehen, reinlich halten, und den Stall mit Wachholder = Holz, Sadebaum, Cedel = oder Seben = Baum, Kien = Holz, Theer u. d. gl. wohl ausgeräubern; das Vieh selbst aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben, und es auch des Abends vor ihrem Untergang wieder in die Ställe bringen, anben auch fleißig Sorge tragen, daß nicht etwan von den inficirten D = ten Leute oder Kleider, oder andere Sachen zu dem gesunden Vieh kommen und die Ställe anstecken mögen.

Wenn eine Pest öder jähler Unfall unter die Schaafte kommt, so soll man ihren Stall mit Poley, Wermut, wilden Balsam, Wachholdern, Kauten und Wohlgeruch räuchern, hiernächst von einem Stier den Magen nehmen, solchen mit Wein kochen, Wasser dazu gießen und mengen, und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber, Enkian = Wurzel, Lieb = stöckel = Wurzel, Calmus = Wurzel und Schwefel, ingleichen Rus, Asche von Erlen = Holz, und ein gut Theil Salz mischen. Oder man nehme gedörnte und geschrotene Gerste, abgeplückte abdörnte Wermuth, gestoffene Hahnbutten, Lorbeeren und Hollunder = Beeren, vermische es mit Salz, und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur Zeit, wenn Sterben und ansteckende Krankheiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal nach einander ein. Oder man kan auch Mant = und Kauten = Wurzel, Waldrian und Wermuth, eines so viel als des andern in einem Back = Ofen wohl dörrer, hernach stossen, und mit Mehen und Salz vermischet denen Schaafen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Pest mit einem Rauch von Huf = Schnitten, alten Schah = Soblen, Schwefel, Beck = Harn, Wermut und Meisterwurz; wenn aber selbige sich bereits eingeschlichen, soll man, so bald nur ein und das andere Stücke umgefallen, also gleich allen übrigen die Ader schlagen, sie in einen warmen Stall thun, und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen, und, da sie nach Verfließung solcher Zeit wieder angetrieben werden, sie anfänglich nicht länger als etwan eine Stunde fressen lassen, und also kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zugeben, sie aber jedes mal nach deren Ver-

Verfäulung wieder eintreiben, bis man sich keiner Gefahr mehr zu befürchten hat. Kann bey ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als bey denen Schaafen.

Vor die Pest oder den Unfall der Schweine, wird als ein bewährtes Mittel angerathen, das Herz heraus nimmt, solches klein hacket, mit Kleben vermischt, und denen übrigen zu fressen giebet. Etliche Schwein-Hirten, so bald ein Unfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurzel von der Widelgeer, und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es krank wird, oder ein Unfall unter sie geräth, ein Stücklein Nieswurk, ein Quintlein Lorbeer, ein halb Quintlein Schwefel, ein halb Quintlein Kressen-Saamen, und ein halb Quintlein Benedische Seifen, und geben ihm alles in süßer Milch zu trinken, doch darf man dieses Mittel denen trächtigen und säugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonsten sie vor der Pest zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den drey Geschlechtern der Hirsch-Wurzel mit gepulverten Wachholder-Beeren gemischt, unter ihr Fressen gemengt. Andere nehmen der weissen und schwarzen Hirsch-Wurzel, Berg-Epiphich- oder Berg-Petersilien-Wurzel, Wachholder-Beeren, jedes ein halb Pfund, Eber-Wurzel, Liebstockel-Wurzel, jedes ein Viertel Pfund, stossen es zu einem Pulver und geben es denen Schweinen als ein Präservativ ein.

Die Pest erhebet sich unter denen Bienen von dem bösen unflätigen Gestank, den sie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Haus gesetzt, da sie nahe vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verstopfet werden, daß sie also den ganzen Winter über innen bleiben müssen, und nicht auskommen mögen, so verursacht die Feuchtigkeit oder Nässe, die also geschlossen nicht austrocknen kan, und der Brodem, den die Bienen insgesamt machen, daß ihr Werk beschlägt und schimmlicht wird: Und weil denn dergestalt die Bienen sich nicht reinigen können, so bleibet der Gestank bey ihnen, denn ob sie schon hin und wieder laufen, und Löcherlein zum Ausgange suchen, so finden sie, wegen der Winter-Verstopfung, doch keines, daher erlähmen sie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig sitzen, dieweil sie so viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, bis sie zuletzt sterben müssen; und so nun ihrer viel gestorben, und auf einander liegen, fangen sie an zu stinken, durch welchen Gestank die andern auch angestocket werden, daß endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Diesem Unfall vorzukommen, ist kein besser Mittel, als daß man solche Körbe oder Stöcke an einem schönen trockenen Tage in frischer Luft in denen Bienen Gärten aussetze, und die Luft-Löcher auf ein paar Tage öffne, auf daß der stin-

kende Dampff sich ausziehen könne; darnach müssen die Löcher gegen die Nacht vor der Kälte wieder verstopfet werden.

Pestilenz-Kraut, siehe Weiß-Kraute.

Pestilenz-Wurz, ist ein großes schönes Gewächse, welches im Frühling, ehe die Blätter kommen, seine Stengel mit einer weiß-rothlichten traublichten, dick in einander gesetzten Blüthe heraus treibt, die aber ohne Frucht und Saamen wieder abfällt. Die Blätter kommen wie Huf-Lattich, mit roth-braunen Stielen, werden fast einer Ellen hoch, oben grün und unten Aschenfarb-grau. Die Wurzel ist lang und dick, auswendig schwarz, inwendig lücker und weiß, gutes Geruchs und bitteren Geschmacks. Sie treibet den Schwitz und Harn, ist gut wider die Enghrüstigkeit und Verstopfung der Brust, wehret der Fäulung, und widerstehet dem Pestilentialischen Gift. Dieses Kraut wächst an sumpfigen Orten.

Petango, eine kleine Frucht, welche roth, so groß wie eine Kirsche, nur nicht so rund, sondern auf der einen Seite platt; auf der andern in 5 bis 6 erhabene Fächlein abgetheilet, und mit einem scharfen doch angenehmen Geschmack versehen ist, übrigens aber auf Sträuchen wächst.

Peterfille, Peterfille, Peterlein, Garten-Eppich, ist ein Küchen-Gewächse, von welchem so wohl das Kraut, als die Wurzel nützlich gebraucht wird. Diese ist lang, gleich mit vielen Fasern oder Neben-Wurzeln besetzt, eines guten und etwas scharfen Geruchs und Geschmacks. Die Blätter sind ausgeschnitten, und dabey klein zerkerbt, größer als der Korb, die Stengel sind halbrund mit vielen Neben-Zweiglein, welche allererst im zweyten Jahr, nachdem er gesäet worden ist, von der Wurzel herfür wachsen. Auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein wachsen kleine Kronen, mit gelben Blümlein, darauf ein kleiner gelb-grüner, wohl-riechender und am Geschmack etwas scharfer Saamen folget. Es giebt eine glatte und krause Art, welche letzte in dem Garten zwar zierlicher siehet, aber mit jener gleichen Gebrauch hat. Die Peterfille wächst gerne allenthalben, wo nur das Land tief genug umgegraben, und wohl durchgearbeitet ist. Kommt noch eine gute Zucht dazü, so wächst sie desto freudiger, doch will sie auch fleißig begossen seyn. Der Saame darvon wird mehrentheils im Martio oder April ansäet, und sein gleich untergetretet. Säet man ihn im abnehmenden Monden, so wird die Wurzel größer, wo aber im wachsenden, so wird sein Kraut dicker und schöner. Weil der Saame sehr langsam aufgethet, so füllen etliche ihn in ein warmes Gemach, mischen darunter eine Hand voll Peterfillen-Saamen, befeuchten ihn drey Tage lang mit laulichtem Wasser, täglich einmal; streuen ihn alsdenn mit der Erde in das Land, so gehet

gehét er viel geschwinder auf. Zu der Peterfilie, davon man das Kraut braucht, soll man eigene Beeklein haben, daß man dasselbe besonders abschneiden könne; diejenige aber, davon man die Wurzel haben will, so wohl als was zum Saamen dienen soll, darff gar nicht beschnitten werden. Wenn sie also den Sommer über gestanden, pflégt man davon einen Theil im September oder October auszuheben, und in einem Keller oder Grube mit Sand zu beschütten, damit die Wurzeln fein frisch darunter bleiben, und nicht verwelcken. Etliche aber wird gar nicht ausgehoben, sondern bleibt den Winter über im Weck stehen, damit man immerzu grünes davon haben könne; diese muß aber mit Stroh bedeckt seyn, damit der Schnee nicht aufliege, und solcher hernach auf den Frühling desto eher zum Saamen auswachse. Will man aber sogleich im Frühling frische Peterfilie haben, so muß sie im Herbst gesäet und den Winter über vorgedachter maßen vor der Kälte verwahrt werden. Wenn aber vorkommet den Winter über im Feld gebliebene Wurzeln zur Zeit des Frühlings in Saamen geschossen, und derselbe gelbe zu werden beginnt, muß man die Stengel abschneiden, und in der Sonnen auf einem Tuche gar zeitigen lassen. Sonsten wird insgemein auch der Peterfilien-Saamen aus denen Wurzeln erzeugt, die man vor Winters im alten Monden ausgehoben, den Winter über in einem Keller verwahrt gehalten, und sodenn wieder im Frühling, etwa im Martio oder April, im Neuen Monden, neben andern Kräutern, auf einen absonderlichen Flecken versetzt; doch muß alsdenn der Saamen vor den Vögeln wohl verwahrt werden. Endlich im Augusto wird solcher lest gedachter Saamen zeitig, der so fort im Abnehmen des Monden abgenommen, und nachdem er an der Sonnen wohl abgetrocknet, ausgerieben und reine gemacht wird. Dieser Saamen, so man ihn im trockenen hält, damit er nicht schimmlicht noch dunnrig werde, taugt zum Aussäen, wenn er gleich vier und mehr Jahr alt ist, welches sich sonst mit keinem andern Saamen also thun läset. Kraut und Wurzel geben einen guten Geschmack, und sind daneben eine gesunde Speise, und wirklich eine gute Blutreingung. Jenes, nemlich das Kraut ist eine allgemeine Würze an Fleisch und Fische, wird auch entweder grün, oder in Butter gebacken, über die Schüsseln zur Zierde gestreuet; die Wurzel aber wird geschabet, zerschnitten, gekocht, hernach über die Speise ordentlich angerichtet, auch in allerley Suppen genommen. Ja es ist bekant, daß bey denen Römisch-Catholischen zu Fasten-Zeit, anstatt der Fleisch-Brühe, ein Wasser, so wohl aus dem Kraut als der Wurzel zubereitet werde, dessen sie sich statt jener an den Speisen bedienen, welches folgender Gestalt gemacht wird: Sie kochen nemlich grüne Peterfilie mit den Wurzeln, nebst ein paar Hande voll Erbsen in Wasser geborig ab, und würgen diese Brühe mit ganzen Muscaten-Blüthen, Inaber und ein wenig Sals. Die so genannte Macedo-

nische Peterfilie ist in Frankreich mehr als bey uns bekant, wird erst im Garten unter dem Mist abgeweisset, und roh mit Del oder Zucker, Sals und Pfeffer genossen. In der Arzney wird die Peterfilie vor ein eröffnendes, zertheilendes und stärckendes Mittel gehalten. Das desillirte Peterfilien-Wasser, und das Sals, eröffnen die Verstopfungen der Leber, Milts, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die Brust vom Schleim, vertreiben die Winde, und führen den Schleim und Gries ab. Der Peterfilien-Saamen treibet den Stein gewaltiglich, und wehret der Trunkenheit. Die wilde oder Berg-Peterfilie wächst auf Bergen und in sandigen Orten, diener wider Gift, und treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der gepulverten Wurzel, mit einem halben Quinlein Theriac vermischet, in dem Wasser desselben Krautes, und etwas Wein-Esig genommen, und darauf geschwitz, ist ein gewisses Mittel wider die Pest und hixige Fieber.

Peterfilien-Wein, siehe Wein-Rebe.

Peterfilimens oder Peter-Simonis, siehe Wein.

Peters-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Peters-Schlüssel oder Himmels-Schlüssel, siehe Schlüssel-Blume.

Petrel, ist ein Americanischer Vogel, etwas kleiner sonst eben fast wie eine Schwalbe. Wenn schon Wetter ist, siehet man sie selten. Wenn schlimm Wetter bevorstehet und ist, fliegt er häufig. Daher die Matrosen denselben einen Unglücks- oder Ungewitter-Vogel nennen, und sich vor Sturm fürchten, wenn er häufig um das Schiff fliehet.

Petschafft, Petschier, heist dasjenige kleine Instrument, vermittelt dessen man einen Brief versiegelt, daß er nicht leicht unvermerckt von einem Fremden aufgemacht und gelesen werden könne. Es bestehet dasselbe entweder aus einem Wapen, dem zuweilen die Anfangs-Buchstaben des Nahmens beigefüget, aus dem verzugenen Nahmen, oder einer erwehnten Devise und andern einreichen Bilde, welches in Eisen, Stahl, Messing, Silber, oder emen edlen Stein, z. E. Carniol sauber eingegraben worden; dessen Form hergegen ist gar mancherley. Denn einige lassen ihnen gefallen, dergleichen in einem wohltaefasten Dinge am Finger zu tragen; andere haben Belieben in einer besondern Capfel diese drey verschiedene Arten, auf einer dreneckigen wohl proportionirlichen Welle eingegraben bey sich zu führen; noch andere pflegen sich nur ganz simpler Stempel von Stahl oder Messing zu bedienen; in denen Schreib-Stuben hergegen, wo man vieles mit Oblaten zu siegeln gewohnt ist, gebraucht man besonders darzu beqveme Siegel-Pressen. Das grosse Petschafft, so in gerichteten und Canzeleyen gebraucht wird, heist ein Siegel.

Peuler, nennet man wegen ihrer oft sauren Arbeit, die Bauers-Leute, und eben deshalb

ben das Acker-Werck an manchen Orten auch Peul-Werck, und solche Arbeit, das Peulen.

Pfänden, heisset, wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder selbst oder durch sein Gehade, Vieh u. s. f. zu dessen Schaden etwas widerrechtliches vorzunehmen sich unterfangt, auf dieser That aber angetroffen, und zum Erweis, daß er oder die Seinigen auf diesem verbotenen Wege sich finden und betreten lassen, ihm bey so gestalteten Sachen etwas von den an oder um sich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, so denn an dem Orte, wo der Schaden geschehen, und gleich aber darnach genommen, und unverzüglich in diejenigen Gerichten gelieffert, nicht aber in seinem Hause behalten wird, wohin der Acker oder Platz gehöret, (Denn sonst nimmt es der Judex loci vor eine Verschmähung und Injurie auf), woselbst alsdenn nach Sächsischem Rechte, nach welchem aber diese requirita wegen der Lieffertung in die Gerichte eigentlich erfordert werden; alle Nacht drey Schillinge oder drey sechzehnen Pfenniger so lange gegeben werden müssen, wenn es nicht geloset wird, bis der Werth des Pfandes absorbiert und dasselbige verlohren gehet.

Pfaffen-Holz, siehe Spindel-Baum.

Pfaffen-Kümmel, siehe Kümmel.

Pfaffenpint, siehe Aaron, heisset auch Fieber-Wurtz, welches siehe.

Pfaffen-Platten oder Mönchs-Kopff, ist ein gut Leber-und Wund-Kraut, wächst überall, mit gelben Blumen. Der völlig reife Saamen breitet seine Blätter aus, und stellet einen Ball vor, dadurch er vom Winde verwehet, das Kraut aber fortgepfanzet wird. Der Saft dienet auch vor alte Schäden.

Pfaffen-Rohrlein, siehe Löwen-Zahn.

Pfaffen-Schnitt, heisset an der gebratenen Gans dasjenige Schnittlein Fett und Fett, so zwischen denen Flügeln und der Keule, aus der Seite im Transchiren geschnitten wird. Siehe Bissen.

Pfahl, ist ein langes an einem Ende zugespitztes Stücke Holz, nach dem benötigten Gebrauch von verschiedener Stärke, welches in die Erde gesteckt, oder feste eingeschlagen wird, etwas damit zu bemerken, oder daran zu befestigen. Sonderlich werden hierunter verstanden diejenigen starke Stücke Holz, welche in einen schlechten Boden eingetrieben werden, um eine Last darauf zu gründen. Dergleichen Pfahl hat drey Abtheilungen, oben den Kopf, in der Mitte den Leib, und unten die Spitze. Alle diese Stücke zusammen, müssen nach der Eigenschaft des Erdreichs, nach der Tiefe, als sie sollen eingetrieben werden, und nach dem darinnen befindlichen Grund proportioniert werden. Zur Stärke rechnet man insgemein auf einen Schuh Länge einen Zoll Stärke, welches aber etwa nur bis auf zwölf Fuß zu verstehen, inmassen zu einem Pfahl, der 24 Fuß lang, höchstens 14 Zoll Stärke genug

ist. Der Kopf wird an den Ecken und Schärffen verbrochen, und daß er sich nicht splittere oder in Stücken ghe, wo er mit grosser Gewalt in den Boden einzutreiben ist, pfeget man auch eiserne Haken daran zu treiben, wo aber das Einschlagen von geringer Wichtigkeit, können diese Köpffe aber nur ein wenig gebrannt werden. Zur Länge der Spitze eines Pfahls wird der Diameter desselben dreymal gerechnet, im übrigen aber muß sie in einer Rundung ablaufen, und je härter der Grund, je stärker muß sie seyn, ja wo der Grund gar kießig, steinig und recht feste, soll man sie über dieses mit einer eisernen Spitze versehen, welches ein Schuh heisset, ja wo dergleichen Pfahl bey gedachtem härten Grunde sehr tief gehen soll, ist wohl dienlich, wenn gedachter Schuh, von gehärtetem Stahl bereitet werde. Man pfeget auch die Pfähle an der Spitze, und so weit sie in die Erde kommen, zu brennen, welches aber nicht durchgängig nothig, denn wenn sie ins Wasser oder nasse Erde kommen, braucht man dergleichen nicht, im trocknen Erdboden aber ist es unentbehrlich. Die übrigen Arten der Pfähle, so man etwa in einer Land-Wirtschaft nöthig hat, sind die Zaun-Pfähle, Baum-Pfähle, Numern-Pfähle und Wein-Pfähle; wovon an gehörigen Orten die Erklärungen vorkommen, sonderlich ist von den letzten zu behalten das

Pfahl stecken oder stabeln, it. Pfählen, heisset in denen Wein-Bergen bey jedem Wein-Stock und Sencke einen Wein-Pfahl beystecken, damit die Nebel und Vögel daran geheset, und vor dem Wind bewahrt werden. Solche Arbeit pfeget die Winzer insgemein so fort nach dem Räumen mit ausgehendem April, noch vor dem ersten May zu verrichten. Die Pfähle hierzu müssen bey Zeiten, und zwar in der Paffen albereit angehasset, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich stark gerissen werden. Man pfeget sie auch wohl an beyden Enden zu spizen, damit die Krähen, Elstern und dergleichen Wein-träfige Vogel sich nicht darauf setzen. Eben dahin gehoret auch das

Pfahl ziehen, so eine Arbeit ist, die in Weinbergen bald nach der Wein-Lese vorgenommen werden muß. Solches soll sein behutsam und mit Vorsichtigkeit geschehen, daß man unten die Spiken an den Pfählen nicht verbroche, und daß ein Winzer die Gebirge zu unterscheiden wisse, nemlich was gedeckte und ungedeckte Gebirge, und was derselben Bestellung und Arbeiten sind, daß er theils Pfähle in ungedecktem aussiehe, und an sich selbst die Spiken oben (damit die Luft die Feuchtigkeit von dem in der Erde gestandenen Ende, aussiehe), zusammen setze, der Stock aber bloß dabey stehen bleibe, theils aber mit dem Wein-Holze niederlege; auch so der gedeckte Boden locker oder sehr sandigt, daß meistens die Pfähle ungekehret, in Schuh gesteckt, oder gar nieder auf den Boden geworffen werden, damit der Wind das lockere oder sandige Erdreich so geschwinde nicht heben noch verfüh-

ren

ren möge. Es werden aber meistens die besten und jungen Stöcke in hohen Gebirgen mit den Pfählen niedergelegt; denn ob es gleich was an den Pfählen schadet, so kommt es doch dem Wein wieder zu gut. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesetzten Stöcke und ungedüngter Grube gelassen, bis solche gedünget, daß man siehet, wo ein gesenkter Stöck oder ungedüngete Grube zu befinden, damit solche auf den künftigen Herbst des andern Jahrs gedünget werde. Denn es geschieht manchmal, daß die Gruben entweder durch das Gewässer zulaufen, oder im Winter in der Aufthauung, oder bey der Hitze einschleifen, oder sonst verzogen und eingetreten werden.

**Pfahl-Eisen, Hopffenstichel, Stichel-Eisen,** ist eine ohngelehr zwey Ellen lange eiserne Stange an dem einen Ende mit einem starken und wohl zugespitzten Kolben oder Kopf versehen, mit welchem man Löcher in die Erde stößet, Hopff-Stangen oder Jaun-Pfähle, und beym Jagen die Furcheln darein zu stecken, Weiden zu seken, und dergleichen. Es schicken sich alte Flinten-Läuffte gut darzu, wenn man sie mit Blei ausfüllet, oben zu und unten den gedachten starken Kolben daran schmieden läset.

**Pfahl-Mühle,** siehe Mühle.

**Pfalg,** siehe Falg.

**Pfand,** nennet man überhaupt eine Sache, welche der Eigenthums-Herr als Schuldner seinem Gläubiger zur Vericherung der Schuld entweder wirklich übergiebt, oder anweist, in der Absicht, daß der Gläubiger um so viel gewisser sich der Zurückbegebung des von seinem Schuldner entlehnten Gutes getrost sein könne. Wie nun aber die Sache, so da zum Unterpfand gegeben wird, theils in beweglichen Gütern, als Gold, Silber, Geschmeide u. s. f. theils in unbeweglichen, oder so genannten Grund-Stücken bestehen kan, dergleichen Häuser, Wiesen, Felder u. a. m. zu der vollkommenen Gerechtigkeit eines Pfandes hergegen nöthig, daß der Gläubiger dieses in seinen Besitz bekomme; also führet eigentlich alles bewegliche Gut, so verpfändet wird, nur diesen Nahmen, das unbewegliche im Gegentheil, so dem Gläubiger zwar auch angewiesen, aber dergestalt, und zwar nach Sächsischen Rechten mit Consens der Obrigkeit, darunter es gehörig, verichert wird, daß er es erst durch richterlichen Beystand in Besitz bekommen kan, wenn der Schuldner das erborgte und vom Gläubiger dargeliehene zur rechten Zeit nicht wieder erfattet: Dergleichen heißet eine Hypothec.

**Pfanne,** ist ein rundes, am Boden flaches und von Eisen oder Messing-Blach getriebenes Gefäße, mit einem langen Stiel, auch wohl noch mit dreyn Füßen versehen, worinnen man Fische zu sieben, oder Eyer-Kuchen und dergleichen Sachen zu backen, oder andere Dinge darinnen über dem Feuer heiß zu ma-

chen pfeget. Einer andern von dieser unterschiedenen Art sind die Brat-Pfannen, Kohl-Pfannen, wovon an seinem Orte.

**Pfanne,** heißet im Brau-Hause das küpf-ferne ablang-viereckigte Behältniß, in welchem das Bier gebrauet wird. Suche Braus-Pfanne.

**Pfanne,** nennet man auch hernach diejenige Vertiefung, darinnen sich der Zapfen einer Welle bewegen läset, dergleichen manchesmal an statt eines Schloffer-Bandes gebraucht wird. Man pfeget, z. E. bisweilen die Spindeln derer Thorwegs-Flügel unten in ihrer Mitte mit einem Zapfen, der einen Aufsatz hat, zu versehen, auf dem Boden aber, wo die Flügel darüber hin streichen, läset man entweder in die daselbst befindliche Schwelle, oder in einem besonders dazu eingearbeiteten eichenen Stöck, ein eckiges starkes Stück Eisen ein, so da in der Mitte eben eine solche Vertiefung hat, daß der erwähnte Zapfen geraum sich darinnen herum drehen, und vermittelst dessen der ganze Thor-Flügel sich gehende bewegen läset, indem das obere Ende der Spindel in einem daselbst fest gemachten Rincken oder einer Angel laufft. Die Vertiefung nun dieses eckigen Stücke Eisens heißet man die Pfanne.

**Pfanne,** heißet auch dasjenige Theil eines Flinten- oder Büchsen-Schlusses, darinne das Zünd-Pulver geschüttet wird. Es wird auch von einem Theil der Junctur und der Gelencke an dem Fusse und denen Knien bey Menschen und Thieren in der Anatomie gebraucht.

**Pfannen-Nal,** ist eine gewisse nach Holländischer Manier eingerichtete Zubereitung des Nales, davon siehe Nal.

**Pfann-Kuchen,** dieser Nahme wird mancherley Gebäckenen beyaelegt. Einige heißet also die bloßen Eyer-Kuchen oder Eyer-Plätze, welche entweder bloß allein von Eiern, Semmeln oder Peterfilien-Körbel- oder Stundel-Neben-Kraut, oder mit dünnem Käse, auch mit Speck oder Schindeln-Schnitten gemacht, und aus heißem Schmalz gebacken werden. Hiesigen Landes und anderer Orten werden darunter verstanden, die so aus einem feinen wohl gearbeiteten Teig entweder bloß in viereckigten Stücken, wie die Nürnbergger Hefen-Küchlein, oder mit einer Fülle von Kirsch-Mus oder Mandel-Teig, in einer Pfanne mit Butter oder Schmalz gebacken, und auf Österreichische Art zubereitet werden. In Nürnberg nennet man sie Hefen-Küchlein, und bereitet sie folgendergestalt: Man setzet Mehl in einem Geschir bey einem warmen Ofen, gießet ein paar Löffel voll gute Bier-Hefen drein, und salket es, machet es hernach mit laulichter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu stark seyn darf. Wenn man nun solchen genug gearbeitet hat, so thut man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und läset ihn gehen, wicket ihn hernach, und treibet ihn mit einem Walger-Holz auf, und schneidet viereckigte Stücken daraus, leget sie auf einen mit Mehl bestreuten Kuchen-Deckel, fset.

setzet selben an einen warmen Ofen, damit sie rein gehen. Zuletzt machet man Schmalz in einer Pfanne heiß, leget die Pfann-Kuchen drein und bäket sie, aber nicht gar zu heiß, sein Gold-gelb, so sind sie fertig. Auf Defferreichisch werden die Pfann-Kuchen folgendergestalt zubereitet: Man setzet in einem Geschirre schönes Mehl zu einem warmen Ofen, oder sonst an einen warmen Ort, rühret das Mehl um, daß es sich durchwärme, schüttert hernach ein paar Löffel voll gewässerte Weiß-Bier-Hesen und ein Viertel-Pfund zerlassene Butter hinein, schläget vier Eyer drein, aber nur von zweyen das Weiße, machet es mit laulichter Milch zu einem ziemlich festen Teig an, salzet solchen, und schläget ihn mit einem Rühr-Löffel glatt ab. Diesen Teig leget man nach diehem auf einen Tisch, würzet ihn, und bereitet Strigeln daraus, einer Viertel-Ellen lang, und ein paar qver Finger dick, leget solche ordentlich auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wenn sie alle fertig sind, so decket man oben ein Tuch drüber, und setzet sie an einen warmen Ort, damit sie daselbst gehen können. Sind sie nun genug gegangen, und wollen oben aufspringen, so setzet man Schmalz aufs Feuer, und leget, wenn es bald heiß ist, zwei bis drey Stücke drein, läffet sie gar gemächlich, aber nicht zu heiß, backen, und begießet sie immer mit Schmalz. Denn wenn man sie in gar heißes Schmalz thut, so werden sie aussen flugs hart, aber in dem Schmalz, das seine Hise noch nicht völlig hat, gehen sie noch ein wenig auf. Hat man einmal heraus gebakten, so leget man selbige allezeit warm, und bäcket so lange, bis man deren satt hat. Man kan auch einen Teig, gleichwie den vorhergehenden, abmachen, geschnittene Mandeln, Eibeben, Saffran und Muscaten-Blüten darunter mischen, wieder solche Strickeln machen, und sie aus Schmalz backen. In Holland heißen Pfann-Kuchen, was an einigen Orten Deutschlands Plingen genennet werden.

Pfattenschauer, heißen an etlichen Orten diejenigen Leute, so bey einem Amt oder Gemeine bestellet sind, die Grenzen, Mahle und Markungen zu begeben und zu besichtigen, und wo etwas daran mangelt, solches wieder in vorigen und vollkommenen Stand zu setzen. Sie haben schwere Pflichten, und muß ihrem Ausspruch bey streitigen Mahlen nachgegangen werden.

Pfau, ist einer von denen schönsten Vögeln, dem seine zierlichen Federn und der gespiegelte oder gestirnte Schwanz, sonderlich wenn er denselben ausbreitet, und sich damit drehet, ein prächtiges, ja recht königliches Ansehen geben, daß er dahero von denen Franzosen nicht unbillig der König unter dem Erden-Gestügel genennet wird. Seine Federn sind von unterschiedlichen Farben gemengt, als grau, braun, schwarz, grün, blau, Goldfarb zc. Oben auf dem Haupte hat er ein

Erönlein, von kleinen denen Gefirn-Nehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals trägt er empor, und den überaus grossen Schwanz, womit er seinen ganzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zusammen. Die langen Federn in demselben sind mit feinen Fasern von spielenden Farben dünn besetzt, die aber am Ende dichter werden, und einen Spiegel zeigen, der von grün, blau und Purrur-braun vermischt, recht verwundersam spielet. Der Schnabel ist weißlicht, seine Füße aber rauh, und gleichsam kräßig, und schicken sich also wegen ihrer Häßlichkeit sehr schlecht zu dem übrigen Pracht des Leibes. Das Weiblein ist mit keinem so schönen und grossen Schwanz, auch mit keinem solchen Erönlein, wie der Hahn oder das Männlein, versehen, sondern den Federn nach meistens graulicht, auch dem Leibe nach merklich kleiner. Der Pfau ist seiner Natur nach sehr stols, hat einen hochmüthigen Gang, und beschauet sich immer, wenn er aber seine häßlichen Füße anseheth, läffet er den ausgebreiteten Schwanz bald sinken. Nächst diesem hält er sich sehr sauber und rein, und kan nichts unreines an sich leiden. Die schönen Federn bekommt er erst nach dem dritten Jahr seines Alters, welche ihm alljährlich im Frühlinge, wenn die Bäume ausschlagen, ausfallen, daher er sich auch unter der Zeit verbirget, und gleichsam schämet, bis der Schwanz wieder gewachsen ist. Ausser denen buntgefärbten giebt es noch eine weiße Art, welche vor die raresten und schönsten gehalten werden. Ueberhaupt ist es etwas schlimmes und unbegabtes, daß sie sich nicht gerne einsperren lassen, und bey ihrem Umherfliegen in Gärten und Weinbergen grossen Schaden thun. Zu einem halben Duzend Pfau-Hennen werden zwey Pfau-Hähnen gehalten, nicht deswegen, als ob einer alleine so vielen Pfäunnen nicht bastant seyn solte, sondern nur darum, damit, wenn obgeneser ein Hahn verlohren gienge, sogleich ein anderer an seiner Stelle sey. Die Weiblein oder Hennen werden vor dem dritten Jahr weder zum Legen noch zum Ausbrüten geschickt; sie heben gemeinlich um den Anfang des May, oder auch um vierzehnen Tage ehender an zu legen, bringen aber selten mehr als sechs bis acht Eyer. Wenn das Weiblein an der ersten Brut aufgestört oder gehindert wird, legt und brütet es noch einmal, die Jungen aber wachsen sodann nicht so gern, als die von der ersten Brut, weil ihnen der Winter zu bald auf den Hals kommet. Wenn sie im Brüten begriffen sind, kommen sie alle Tage, aus Hunger gezwungen, gekoan, ihr Futter neben dem andern Gefügel einzunehmen, welches sie in höchster Eil verrichten, und schnell wieder zu ihrem Neste umkehren; solche Zeit muß man wohl beobachten, und mit dem Futter dergestalt in Bereitschaft seyn, daß sie nicht lange warten dürfen; man darf auch nicht zu nahe zu ihnen kommen, damit sie über dem Brüten nicht erschrecken, noch schon werden. In Monats-Griff kriechen die Jungen

aus;

aus; weil sie aber nicht alle auf ein nahl ausfallen, und die Pfaun-Henne aus Ungedult der letztern offtermals nicht erporet, sondern die ersten forttrübet, und die übrigen Eyer liegen läßt, also muß man, so bald die Pfaun-Henne mit etlichen Jungen anfangs erscheinet, unverzüglich ihr Nest besehen, und die liegende geliebten Eyer, ohne selbige im Auffassen stark zu bewegen, einer Brüt-Henne unterlegen. Will man aber Pfauen-Eyer von einer gemeinen Henne neben ihren eigenen Eiern zugleich ausbrüten lassen, so muß man ihr fünf Pfauen-Eyer zehen Tage eher unterlegen, und hernach ihrer eigenen Eyer viere dazu thun, so fallen sie mit einander aus. Einer Indianischen oder Truthenne kon man zwölff Pfauen-Eyer auszubrüten acden. Denen jungen Pfauen giebt man Mus von Gersten- oder anderm Mehl gemacht, lässet aber solches vorher wohl abkühlen, etliche Tage hernach menget man gehackten Schnittlauch und ein wenig Quark oder Topffen darunter, oder auch Ameis-Eyer, wo man sie haben kan, weil sie solche ebenfalls gerne fressen. Denen halbährigen fütret man Gersten für, und wenn sie in die Ställe gehohlet sind, müssen dieselben hohe Sitz-Stangen haben, darauf sie sich des Nachts aufschwingen und ruhen können; die jungen, ehe sie fliegen können, muß man des Abends auf die Sitz-Stangen hinauf, und Morgens wieder herab heben, damit sie nicht an der Erde sitzen bleiben, als welches ihnen nicht gut, und schwer wieder abzugeben ist. Der Boden des Pfauen-Stalls muß mit Spreuern, Stroh und frischem Graze dicht bedreuet seyn, damit die Eyer, welche die Weiblein bisweilen, wenn sie auf den Stangen sitzen, fallen lassen, nicht so leichte zerbrechen; wenn die jungen Pfauen frack sind, soll man ihnen Henschrecksen, denen man die Füße abgerissen, oder Mehl-Würme, oder Spinnen und Fliegen, auch allerlei Gewürme vorwerffen. Das Pfauen-Fleisch wird von einigen vor hart und unverdaulich ausgescrien, es ist aber solches nur von den alten zu verstehen, massen die jungen Pfauen, so jährig und drunter sind, ein mürbes und leicht verdauliches Fleisch haben, auch dahero unter die Leker-Bisklein mit gezelet, und nur auf großer Herren Tafeln verspeiset werden. Wenn man ihn schlachten will, muß ihm der Kopf abgehauen, und der Kumpf so bald in kaltes Wasser geworffen werden, so blutet er wohl aus, und das Fleisch wird weiß und mürbe davon; oder man gießet dem Pfauen mit allerhand gestoffenem Gewürze vermischten Wein in den Hals, bindet solchen mit Bindfäden zu, und hänget den Pfauen auf, daß er ermürget. Nach solchen wird er gerupfet, ausgenommen der Flügel, die sonst bey andern Vögeln daran gelassen werden, beraubt, und entweder wohl und zierlich geschpidt und gebraten, oder aber in eine Pastete geschlagen. Bisweilen lässet man den Kopf und Hals, ingleichen einen Flügel mit den Federn daran sitzen, damit um so viel weniger gezweifelt werde, ob dergleichen ein gebratener Pfaun. Gleiches geschiehet auch

in denen Pfaun-Pasteten, da beyde Flügel daran zu lassen, und alles schon zu vergolden. Der Mist von einem Pfauen, sonderlich von einem weißen, wird als ein bewährtes Mittel wider den Schwindel und die fallende Sucht widergeben, wenn er von einem neuen bis zum vollen Lichte nach einander in Wein abgerieben gebraucht wird. Die Spiegel aus dem Schwanz sollen auch ein geheimes Mittel wider die fallende Sucht seyn, wenn man drey derselben zu Pulver brennet, und dem Krancken einsiebt, auch dieses etliche mahl um das neue und volle Licht wiederholet.

**Pfauen-Schwanz**, sind Indianische Sträucher, 6 bis 8 Fuß hoch an Hecken und Zäunen, mit Blättern, wie Tamarinden, und Blüten, wie Nittersporn, versehen. Man hat die rothe und weisse Art. Sie tragen Saamen in Schoten wie die Feld-Erbisen, doch schwarz-bräunlicht.

**Pfauen-Tauben**, sind eine besondere Art Tauben, welche im Gehen ihren Schwanz gleich den Pfauen ausbreiten.

**Pfeben**, suche Melonen.

**Pfeffer**, ist eines von den gemeinsten und gebräuchlichsten Gewürzen, dessen man vornehmlich zweyerley Sattungen hat, nemlich runden und langen. Der runde Pfeffer wächst gleich unserm Hopfen an langen zarten Stengeln, und wird, wie derselbe, an Wädhlen aufgezogen, oder um den Stamm gewisser Bäume gepflanzt, an denen er sich in die Höhe windet. Wenn man ihn aber auf der Erden lauffen lässet, so schlagen an seinen Zweigen bey jedwedem Knoten einige Fasern hervor, dadurch das Gewächse fortwürfelt. Seine Blätter kommen dem Eben gleich, und sind auswendig hoch-inwendig aber bleich-grün. Die Frucht bestehet in kleinen Beerelein, welche wie Trauben, fast in der Länge eines Schubes beisammen und an den Reben hangen, sie sind erstlich grün, hernach braun, und wenn sie abgelesen, werden sie an der Sonne gedörret, davon sie schwarz und runselich werden. Er will in ein fettes Land gesäet seyn, und wenn solches mit Aschen oder Mist wohl gedünget wird, treibt er viel Schößlinge, und bringt innerhalb Jahres-Zeit Früchte, die sich im Fortgang immer mehren, oder auch wieder mindern, nachdem der Boden beschaffen oder gewartet wird. Mit diesem schwarzen Pfeffer, welcher vornehmlich in Ost-Indien, auf der Malabarischen Küste, auf Malacca, ingleichen auch auf denen Inseln Java und Sumatra wächst, ist der weisse Pfeffer einerley Gewächse, jedoch ist dieser theurer als der gemeine, weil er nur an gewissen Orten derer zwen erstädachten Länder und dahero nicht so häufig angetroffen wird. Einige glauben auch davon, daß die gemeinen schwarzen Körner, so bald sie abgenommen, in See-Wasser gebeisset, die Haut durch Reiben davon gebracht, und sie sodenn erst an der Sonne getrocknet werden, er ist aber auch lieblicher und schärffer als derselbe; auch behält er seine Güte und Schärffe in die 30 Jahr. Man be-

Merkt

dienen sich dessen sonderlich als einer edelern Art, wo man zu einigen Speisen über der Mahlzeit Sals und Pfeffer gebrauchet. Gewinn-süchtige Leute pflegen ihn bey uns nachzumachen; er ist aber wohl zu erkennen, denn er läßt sich leichte zerreiben, und schwimmt oben, wenn er ins Wasser geworffen wird. Wenn der Pfeffer gut, sell er grob an Körnern, nicht gar zu alt und ausgefressen, sondern voll, schwer, scharff, nicht zu schwarz, auch nicht zu runzelich seyn; der gestoffene Pfeffer wird gerne mit Varradis-Körnern verfälschet. Es werden von denen Materialisten dreyerley Sorten angegeben, die erste kommt über Engeland, die andere über Holland, und die dritte, welche vor die schlechteste gehalten wird, über Dännemarek. Man gebrauchet den Pfeffer bey gewissen Brühen, die davon den Rahmen bekommen, bey allerhand Fleisch, Würsten, Wurzel- und Kräuter-Werk, sonderlich die einen weichtichen und etwas eckeln Geschmack haben, als Erd-Aepffeln, Kürbissen, an Erbis-Brüben und Erbis-Suppen; bey unterschiedenen Sorten von Salaten, als Gurcken, Kraut-Salaten, bey zerplückten Fischen, Schnecken und Auktern u. s. w. Es ist auch bekant, daß vortheilhafte Leute den Brantwein damit stärker, hitziger und beissender machen. Sonsten hat er eine erwärmende, zertheilende und trocknende Kraft, und stärket dahero den schwachen Magen, hilfft kalte und zähe Speisen verdauen, und machet einen guten Appetit zum Essen. Des Pfeffer-Oels bedienet man sich in wech-sehnden Fiebern wider den allzugrossen Frost, indem man dieses auf die Herz-Grube oder auch über den Rückrad streichet. Der lange Pfeffer ist seinem Gewächse nach dem vorigen gleich, ohne daß die Blätter etwas unterschieden sind. Die Frucht bestehet aus langen Afschenarbnen und von vielen Körnlein zusammengesetzten Stielen, eines kleinen Fingers lang. Man hat desselben drey Gattungen, nemlich den Orientalischen, welcher sonderlich in Bengala, Malabar und etlichen andern Orten wächst, und wovon geredet worden, den Americanischen, welchen die Einwohner mit unter die Chocolate nehmen, der aber bey uns selten gesehen wird, und den Ethiopischen, der an einem kriechenden Stengel ohne Blätter und Blumen wächst, und in langen, dünnen, braunen Hülsen bestehet, die mit Knotten unterschieden, und in jedem Fach eine kleine Bohne, auswendig schwarz, inwendig röthlich anzusehen, tragen. Die Bohne ist ohne Geruch und Geschmack, die Hülse aber sehr scharff, weswegen sie von den Einwohnern wider das Zahn-Weh gebrauchet wird. Des Indianischen langen Pfeffers bedienen sich die Einwohner bloß zur Arzneu, und ist solcher ein bewährtes Mittel wider den Gift; bey uns aber wird er selten anders als zu dem Theriac gebraucht. Man bringet ihn gleich dem gemeinen auch über Venedig zu uns, ist aber noch eins so theuer. Er wird in der Küchen nicht gebraucht, wohl aber, wie schon erwehnt, in den Apotheken. Der Spanische Pfeffer trägt länglichte des Dau-

mens dicke Schoten, welche einen scharffen brennenden Geschmack haben, und voll kleiner weißer, und ganz platter Saamen-Körnlein stecken. Dieses Gewächs wurde anfangs aus Goa und Calicut gebracht, aniezo aber wird es in den Gärten gezeuset. Es wächst ungefehr einer Ellen hoch, hat dunkel-grüne glatte und länglichte Blätter, schier wie der Nachtschatten, oder das grosse Brasilien-Kraut; zwischen den Aestlein kommen die weißlichten Blüthen hervor, darauf die Schoten folgen, welche entweder hoch-roth oder dunkel-roth, oder auch aelb sehn. Es giebt dieser Schoten allerhand Arten, lange oder kurze, runde, gerade oder krumme, hangende oder in die Höhe stehende. Sie stärken den Magen, und werden zu solchem Ende entweder mit Zucker candiret, oder mit Ezig und Fenchel eingelegt. Man rühmet sie auch wider das Fieber. Die meisten werden von denen Ezig-Brannern, ingleichen von denen Brantwein-Brennern verthan, welche letztere den schlechten Korn-Brantwein, wenn sie zu viel haben lauffen lassen, gar fein damit zu stärken wissen. Der Saamen wird im letzten Viertel so wohl gesäet, als auch, wenn die Pflanze nur fünf oder sechs Blätlein hat, in solchem Scheine versetzt. Wenn man die jungen Früchte, sonderlich von der langen Art, in ein Hollunder-Nöhrlein steckt, so wachsen sie über die massen lang, und süßen sich nach der Form des Holkes. Wer mit diesem Pfeffer umgehret, mag sich nicht im Gesicht damit reiben, denn er brennet und erretet hefftige Schmerzen. Von dem Wasser-Pfeffer wird an seinem Orte gehandelt.

Pfeffer-Kraut, ist ein Garten-Gewächse, welches bey zwey Ellen hohe Stengel mit vielen Zweigen treiber, daran viel kleine weiße Blümlein wachsen, auf die ein kleiner Saamen folget. Die Blätter sind breit, dem Lorbeer-Laub ziemlich gleich, ausgenommen daß sie grösser, länger, gelinder, und am Rande herum zerkerbt, selchemnach fast den Blättern des Meer-Nettigs ähnlich, und eines scharffen hitzigen Geschmacks sind. Die Wurzel ist weiß, lang und eines Fingers dick, am Geschmack so scharff als die Blätter. Wenn das Kraut im Frühling noch jung und zart ist, wird es unter den Lactuc und andere kühlende Salat-Kräuter gemengeset, und also eines mit dem andern gemäßiget, getrocknet aber ist es eines unserer Deutschen Gewürze, und kan an allerhand Speisen gebraucht werden. Dieses Gewächse wird durch Pflanken erzeuget, und will ein mittelmäßiges feuchtes Garten-Erdreich und einen schattenreichen Ort haben. We es einmahl mit seiner langen Wurzel eingreiffet, lästet es sich nicht gerne wieder verreiben, sondern vermehret sich dergestalt, daß man ihm mehr Einhalt thun, als forthelfen muß. Wenn es gar zu weit um sich lauffen will, muß man die Wurzel in der Erde mit einem Sparen abstechen. Sonsten hat es keiner weitem Barrung nothig. Man schreibet ihm in der Arzneu-Kunst eine erwärmende und zertheilende Kraft zu, daher es den Magen stärcket, das Vachgrimmen und Erbrechen

brechen stillet, den Schwindel und die Schlafsucht vertreibt, die Brust und Lunge eröffnet, das Haupt stärcket, u. a. m. Außerlich zertheilet es Geschwulst und Beulen. Von der daraus bereiteten Essenz etwas auf den Zahn gestrichen, und einen Tropfen in das Ohr gelassen, auf welcher Seite der Zahn befindlich, dieses stillet die Zahn-Wehtagen. Ein anderes Kraut, so den Nahmen Pfeffer-Kraut führet, ist der Saturney, wovon an seinem Ort.

**Pfeffer-Kuchen, siehe Leb-Kuchen.**

**Pfeffer-Mühle, ist eine kleine Maschine, wovon man den Pfeffer vermittelt der Hand klein mahlen kan. Es bestehet solches aus einem runden oder viereckigten Gehäuse, welches obenher mit einer eisernen Schüssel, der darein gehörigen Stell-Schraube, und Leyer, oder Kurbe, denn dem Ober-Steg, und dem so genannten Kolben oder Kern versehen ist; untenher ist ein Schube-Kätlein, worein der klein zermahlte Pfeffer fällt.**

**Pfeffer-Nüsse, ist eine Art eines Zuckers-Gebäckens, so da auf folgende Art zubereitet wird; Man nimmet ein Eo, rührt ein Viertel Pfund guten durchgeseihten Zucker daran, die gelbe Schale von einer Citrone, welche auf einem Reib-Eisen abgerieben oder sehr dünne abgeschleht und ganz klein geschnitten werden muß, und Pfeffer wie auch Cardamomen, wenn es beliebt, der kan auch klein geschnittenen Citronat darein thun, und alsdenn so viel Mehl, bis es ein rechter Teig wird, der sich mit einem Wargel-Holz treiben lässet; wenn er denn obengerühr Fingers dick aufgetrieben, sticht man ihn mit einem hohlen Ring von Blech ordentlich aus, und bäcket diese Plätzgen in einem Conitors-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne.**

**Pfeiffen, siehe Lock-Pfeiffen.**

**Pfeiffen, Köhrlein oder Teicheln, heißet man auch bey der Gärtneren eine gewisse Art von Pelsken oder Wroffen, und geschiehet an einem Reiß, so in demselben Jahre getrieben, welches in der Länge einer Hand breit, über und unter dem Jahr-Knoten abgeschnitten, die Rinde durch gelindes Drehen mit Behendigkeit davon gestreifet, und auf ein anderes, gleich dickes, und seiner Rinde zuvor entblößetes Reiß gezogen wird. Diese Art pflaget man gemeinlich nur bey denen Casanien-Bäumen zu gebrauchen. Siehe Pflöpfen.**

**Pfeiff-Ente, siehe Ente.**

**Pfeiff-Zolder, siehe Sommer-Vogel.**

**Pfeil-Kraut, ist ein Kraut, welches in stehenden und fließenden Wassern, Moräften und Sümpffen wächst, und in das große und Kleine unterschieden wird, wovon jenes diesem in allen Stücken gleich, aber durchgehends größer ist. Die Blätter dieses Gewächses lassen sich insgemein oben auf dem Wasser sehen, sind glatt, lang, breit, unten mit Zweigen, oben mit einer Spitze, wie ein Pfeil mit Wiederhacken gestaltet, und an der obern Seite mit dunkeln oder braunen Flecken gezeichnet. Jedwedes sticht auf einem drey bis vier Fuß langen Stiele,**

welcher aus der Wurzel entsprosset, eines kleinen Fingers dick, und fast dreieckigt ist, auch einen schleimigen, süßlichten, mit etwas Schärfe begleiteten Geschmack hat. Es erheben sich auch aus der Wurzel zwey oder drey Stengel, die werden etwas höher, als die Blätter, sind dick, fast ganz rund, hehl und schwammig; auf denen Gipffeln derselben erscheinen weisse Blümlein, welche aus drey weissen Blättern zusammen geseket sind, und in der Mitten viel rothe Fäserlein haben. Nach denenselben kommen die kleinen rundlichen Früchte zum Vorschein, welche so groß wie die Erd-Beeren, rauh und röthlich-grüner Farbe; in einer seidenen Hülle, wie auf einem Kopfelein, vier zarte spitzige Saamen bey einander. Die Wurzeln sind lange, dicke, schwammige und weiße Fasern. Die Blüthe lässet sich gemeinlich im May sehen, und die Frucht im Julio. Sie hat eine kühle und anhaltende Krafft, macht dicke, und führet viel Phlegma und Del, aber wenig Salz bey sich.

**Pfellen, Jellen, sind kleine Fische wie die Gründlinge, haben aber viel bittere Galle und schmecken auch bitter. Man meinet, daß sie eben a felle, (Galle) ihren Nahmen haben.**

**Pfennich, siehe Fenich.**

**Pfennig, ist eine kleine Scheide-Münke. Sie werden eingetheilet in leichte und schwere; von jenen gehen zwölf auf einen Kayser-Groschen, von diesen aber machen zwölf einen guten Groschen. Ein Reichs- oder Kayser-Gulden hat zwey hundert und vierzig leichte, aber nicht mehr als hundert und zwey und neunzig schwere Pfennige; machen also vier schwere fünf leichte Pfennige.**

**Pfennig-Kraut, siehe Egel-Kraut.**

**Pferch, Pürch, Zürde, ist ein viereckigter mit Horden oder Hurden umgebener Raum, oder gleichsam eine bewegliche Stallung, darinnen die Schaaf auf denen Brach-Feldern über Nacht getrieben, und diese also dadurch gepferchet oder gepürchet, das ist, durch den Schaaf-Mist (so ebenfalls Pferch genemter, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemacht wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man sich am besten bey weit entlegenen Feldern, welche mit Dünger zu versehen, so heischwerlich als kostbar fallen würde. Im Frühling, etwa um Mit-Fasten, oder bald hernach, wenn es die Witterung zuläßt, und das Schaaf-Vieh auch tüchtige und genugsame Weide zu Felde findet, daß sich ohne Stall-Futter erhalten kan, sollen sich die Schäfer sensverlich mit den Hämmeln (denn die Schaaf werden um der Lämmer willen länger in dem Stalle gelassen), zu Felde in die Hürden lassen, und den Pferch recht führen; sie müssen nemlich entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es die Landes-Gewohnheit mit sich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortzuschlagen, bis der Acker über und über gedünget worden. Wenn man mit einem Strich zu Ende gekommen, und ein Gewende durch und durch gepferchet**

pferchet ist, muß man den Pferdch oder Mist so gleich unterpflügen lassen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaschen werde. Wenn im Frühling sich Nachtfröste einfinden, oder sonst ungestümes, kaltes und nasses Wetter einfällt, muß man die Heerde, bis es sich zu besserer Witterung anläßt, wiederum in die Ställe treiben; so ist auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schafen habe, und wachsame Hunde darzu halte, welche den Pferdch des Nachts umlaufen, und da ein Wolf oder auch ein Dieb herben nahen wolte, denselben durch einen hellen Laut anzeigen und herzhafft anfallen. Wenn das nasse und kalte Herbst-Wetter einzutreten beginnt, oder es auch frühzeitig besondern Mangel an der Weide geben solte, daß sich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelfen könnte, muß man mit dem Pferdchen ein Ende machen, und das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall nehmen. Auf ebenem Lande thut der Pferdch bessere Dienste, als auf stark abhänigen oder abschüssigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrene Haus-Wirthe giebt, welche den Hürden-Schlag und das Pferdchen gänzlich unterbleiben, und die Schaafe das ganze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen lassen, wodurch sie um so viel mehr Mist machen, und damit ihre Felder drey-mal besser, als durch den Pferdch düngen können. Auf eine Heerde von fünf hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferdch vierzig Stücke Horden (Hürden) jede von vierzehn Schuben oder sieben Euen erfordert.

**Pferch-Hütte, Pferdch-Karre, Schaaf-Hütte,** ist eine kleine von Brettern zusammengeschlagene, und auf einem zweyräderigen Karren besetzte Hütte, darinnen der Schäfer oder seine Knechte über Nacht bleiben, und auf den Pferdch und die darinnen eingesperrte Schaaf gute Aufsicht haben können. Wenn die Hürden fortgeschlagen werden, wird die Pferdch-Hütte auch mit fortgerühret.

**Pferch-Recht oder Hürden-Schlag,** ist eine Berechtigung, auf seinen eignen Feldern Hürden aufzuschlagen, und die Schaafe zu Düngung der Felder in dieselbigen einzusperrren. Solche ist dem Erb-Herrn vorbehalten, und darf, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So ist auch das Pferdch-Recht, und das Hutungs-Recht von einander absonderrt, und wem die Wende-Berechtigung zukehret, dem kommt deswegen nicht gleich das Horden-oder Pferdch-Recht zu. Jedoch läßt sich eher schlüssen, wer das Recht eine Schäferen zu halten hat, der kan auch seine Wecker damit düngen. Eigentlich aber bedeutet der Horden-Schlag nach denen alten Deutschen Rechten, eine Servitut oder Dienbarkeit, Kraft welcher ein Gut oder eine Schäferen verbunden ist, eines andern Gutes Acker mit dem Horden-Schlag zu düngen. Der eigene Horden-Schlag kan endlich auch anderen, die Felder haben, verpachtet werden.

**Pferd,** ist unter allen Last-Thieren das edel-

ste, nutzbarste und allernothwendigste, welches so wohl denen höchsten Standes-Personen, als geringsten Bauern, im Krieg und Frieden, zur Last und zur Arbeit dienet. Man kan davon auf viererley Art in der Wirtschaftskunst handeln: 1) in Ansehung der Wirtschaftsgemein, hiernächst 2) in Ansehung der Hof-Wirtschaft in großer Herren Marställen, 3) in Ansehung großer Stutereyen, 4) und endlich in Ansehung der Reit-Kunst. Die erste Betrachtung giebt Grund-Sätze zu allen. Doch kan man wegen derer lextern sonderslich von Schriften brauchen Simon Winters von Adlersflügel Stuterey in fol. Nürnberg 1705, den Klugen Landmann, Weybolds Kunstgeübten Reiter, Müffelhorns neueröffnete Manege, Behams Rogteuscher Recht. Und was die Krankheiten betrifft, D. Terrors Marekr. Durlachischen Hoff-und Leib-Medici schonen Tract. in 4 von Vieh-Seuchen, zu Durlach gedruckt. Denn die übrigen Bücher bestehen meistens aus zusammen geschnitzten vielen empirischen Dingen, welche man nicht gründlich erwogen hat. Was die Pferdch-Krankheiten anbetriefft, davon ist in diesem Buche auch sehr umständlich unter ihren Artickeln gehandelt. Damit man sich aber bey diesem wichtigen und kostbaren Theil der Vieh-Zucht in Ansehung derer Pferdch-Krankheiten desto besser derselben bedienen könne, so ist am Ende dieses Artickels ein Verzeichniß aller von Pferdch-Krankheiten handelnden Artickeln angehängt. Hier sollen demnach die Pferdch nach der Wirtschaft insgemein betrachtet werden. Von der Stuterey siehe dieses Wort. Was in der Reit-Kunst eigentlich die Decononie und nicht die Kunst, bey Fürstlichen Marställen aber die Wirtschaft ebenfalls und nicht den Poststaat angehet, dasselbe findet man hier und im Art. Pferdch-Stall, kürzlich vorgeragen. Jedoch zur Sache. Des Pferdch Gestalt ist so bekannt, daß unnöthig etwas davon zu melden. In Tricherss Pferdch-Buche findet man auch seine Anatomie. Man setze auch noch hinzu den Engl. Stallmeister, Leipzig 1732 ed. daraus kan man seinen innerlichen Bau lernen. Seiner Natur nach ist es entweder wild oder zahm. Die wilden werden in denen Wäldern und Feldern jung, erwachsen unter dem freyen Himmel ohne Wartung, und werden sich Sommers und Winters selbst, bis sie auf sonderbare Art gefangen, mit großer Mühe gezähmet, und zu dem menschlichen Gebrauch nach und nach tüchtig gemacht werden; dergleichen man im Nord-Schottländischen Gebirge um Athol und Baden, wie auch in Ethioipien, Perrien und andern weit entfernten Landen zu finden pfleget. Es giebt auch in der Unter-Walz im Düffel-dornischen, ingleichen in den Ungarischen Gebirgen, in dem Obenbürgischen und anderswo wilde Gefährte, da die Pferdch Tag und Nacht, Sommer und Winter in denen Wäldern und Gebirgen bleiben, und ohne Aufsicht herum laufen, und die Füllen, wenn sie drey oder vier Jahr alt, mit Behendigkeit und List gefangen, und durch Hunger und Durst mit

sauret

saure Mühe und Arbeit gebändiget und zahm gemacht werden müssen. Die also in der Wildnis aufgewachsene und gefangene Pferde werden Wildfänge genennet. Die zahmen sind, welche von den Leuten in Städten, auf dem Lande, oder in den Stutereyen mit sonderlichem Fleiß erzogen, und von Jugend auf zum menschlichen Gebrauch angewöhnet werden. Die Farben der Pferde sind unterschiedlich: Man theilet sie ein in Haupt-Farben und Neben-Farben. Die Haupt-Farben, deren vier sind, werden mit den vier Elementen verglichen, die schwarze mit der Erde, die weiße oder Schimmel-Farbe mit dem Wasser, die Fuchs-Farbe mit dem Feuer, und die braune mit der Luft. Schwarze Pferde oder Rappen sind gemeinlich von der Erde melancholischer Complexion, und daher zornig, trag, unrein, und werden leicht scheu und tollereig. Ein Rappe, dessen Augen schön hell und Castanien-braun, ist viel weniger scheu, als ein Rappe mit dunkeln und schwarzen Augen; hat aber ein solcher noch dazu einen braunen Ring um den Aug-Äpfel, so mag man sich nicht nur auf ein schreues, sondern auch auf ein Pferd gefaßt machen, daß sich seiner Augen nicht lang wird bedienen können. Die Spanier halten auf ein Kohl- oder Raben-schwarzes Pferd, so ganz kein weißes Zeichen hat, sehr viel, und daß darauf einem Ritter nichts widerwärtiges begeane. Die Franzosen aber halten gerade das Widerspiel, und also mehr auf wohlgezeichnete schwarze Pferde. Die Italiäner sagen: Caval morello, o tutto buono, o tutto fello: Ein schwarzes Pferd ist entweder ausbändig gut, oder gar nichts nütze. Unter denen weißen Pferden oder Schimmeln, die man von dem Element des Wassers phlegmatischer Complexion hält, daher auch etliche diese Farbe ganz verwerfen, schäret man die Schnee-weißen für die raresten, sonderlich wenn sie roth = gefärbte Schweiffe und Mähnen, auch schwarze Augen und ein schwarzes Geschrotte haben. Diese dienen vortreflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Äpfel-grauen und Spiegel-Schimmel sind eine gute Art zum Reiten und Fahren, nur daß sie in einem Gespann nicht lang einerley bleiben, indem sie fast jährlich, so oft sie sich hären (wie auch fast alle andre Schimmel) ihre Farbe verändern, theils lichter, theils aber küstere und dunkler werden, und also dem Zug ein schlechtes Ansehen geben. Unter den Sechz-grauen ist kein Unterschied, als daß immer einer lichter und dunkler, und an den Ecken schwärker ist als der andere; sie haben so unterschieden, daß etliche lichter, etliche gemeinlich böse Augen, und werden sonderlich in Ungarn viel von dieser Farbe gefunden. Der Fliegen = Schimmel sind zweyerley, die einen mit rothen oder braunen die andern aber mit schwarzen Türffeln; rothen Farbe, die wohl aufs albe zielet, geprenget, wovon die ersten vor die schönsten angesehen werden. Diese Farbe-Licht-Füchse ist, und nur die Bauren-Art genennet

erzeiget sich nicht bald in der Jugend, sondern nimmet erst mit dem Alter je mehr und mehr zu. Unter den Schwarz-Schimmeln findet man oftmahls gar gute Pferde, ob gleich die Farbe, welche bald lichter, bald dunkler gefunden wird, in keiner besondern Hochachtung siehet. Die Roth-Schimmel werden für ziemlich gute Pferde gehalten, wiewohl sie keine allerley Tüch an sich nehmen. Ueberhaupt aber sind die zwey- oder auch dreyfarbige Pferde eines guten temperirten Vermögens, Gemüthes und dauerhafter Gesundheit. Unter denen braunen sind die Licht = und Gold = braunen die hurtigsten, sonderlich sind an diesen letztern schwarzer Schweiff, schwarze Mähne, und dergleichen Extremitäten eine Anzeig der edelsten Natur. Der dunkel = braunen sind zweyerley, die einen sind gefriegelt, wie die Äpfel-grauen, also, daß man die Spiegel aus der andern Farbe, die etwas dunkler, unterschiedlich erkennen kan, sonderlich, wenn ein Pferd feist ist. Die andern sind um die Schenkel, hinten beym Geschrot, an den vordern Füßen, auch in den Flanken, und um das Maul und die Augen licht = braun, welche vor gute Pferde gehalten werden, die aber an erstbesagten Orten fahllicht sehn, sind gemeinlich faule und matte Pferde. Die schwarz-braunen sind solcher Farbe, daß man sie vor den Rappen nicht wohl erkennen mag, allein an den oberzehnten außern Theilen sind sie ein wenig licht = braun oder fahllicht; dieses sind mehrentheils hitzige oder choleriche Pferde. Die Castanien-braunen, welche die Farbe der recht reifen Castanien haben, werden unter allen braunen vor die besten gehalten, und zwar, je dunkler die Farbe, desto kräftiger sind die Eigenschaften, nicht anders als wie insgemein die braune Farbe denen andern dreyen Haupt = Farben vorgezogen wird; denn bey dergleichen Farbe herrschet die sanguinische Complexion, dabero dergleichen Pferde allezeit frudig, beherzt und dauerhaft, hurtig, geschwind, arbeitsam und gelehrig, auch können sie ohne Schaden mehr Blut erbehren als die andern, und sind folglich bey Krankheiten eher zu curiren. Die Füchse sind von dem Feuer choleriche Complexion, daher sie meistentheils feurig, hitzig, begierig, freudig, aber dabey auch zornig und ungedultig. Es giebt derrer viererley: Die Licht = Füchse haben theils einen weißen Schwanz, Schorff und Mähne, aber was den übrigen Leib anbelangt, sind sie einer lichter und dunkler, und an den Ecken schwärker ist als der andere; sie haben so unterschieden, daß etliche lichter, etliche dunkler roth sind. Die Roth = Füchse, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, sind sehr rar; ihre Farbe siehet schier, als wenn man einen Licht-Fuchs mit einer Türffeln rothen Farbe, die wohl aufs albe zielet, geprenget hätte. Die Rechts-Füchse haben eine gemeine Farbe, welche etwas dunkler als der Licht-Füchse ist, und nur die Bauren-Art genennet

nennt wird, weil diese Füchse die gemein-Natur als die andern, vor denenselben auch  
 sten unter denen Baver-Pferden sind. Die den Vorzug haben, und wegen ihrer ansehn-  
 Schweiß-Füchse oder Dunkel-Füchse ähnlichen Größe sowohl vortreffliche Carossen-  
 det man von allerley Schattirung, bald als gute Curasier-Pferde geben. Das arg-  
 dunkler, bald lichter, doch je dunkler der sie ist, das wenn sie anfangs unsere hatte tri-  
 Fuchs, je besser ist er. Die Füchse sind bis- weilen Wasser trinken, welches ihnen gern in  
 sig, halten aber nicht lange an, sondern wer- die Füße schlägt, das sie davon küßig wer-  
 den bald müde, ausser die erstberührten Dun- den, Rappen, Mauden und Löcher an denen  
 fel-Füchse, welche nach dem Spanischen Schenkeln und Fesseln bekommen, daher  
 Sprichwort: Alcan tostado, antes muerto, que man ihnen anfänglich geraume Zeit laulich-  
 canfado, sich ehe zu todte arbeiten als ermüden, tes mit ein wenig Gersten-Mehl vermisch-  
 Nächst diesen Haut-Farben kommen auch tes Wasser zu trinken geben solle. Die Bro-  
 noch die vermenigten Farben vor, bey denen mischen sind zwar groß, und dem Ansehen nach  
 überhaupt die Regel ist: Welche Farbe vor stark, in der That aber ganz weich, matt und  
 der andern an dergleichen Pferde herrschet, platt-hängig, und weil sie meistens in denen  
 dieser Art und Complexion ist auch das Pferd grossen Kräften erhalten und geweidet wor-  
 zugethan. Dieser Gattungen Pferde giebt es den, dauren sie an andern und härtern Dr-  
 zweyerley, als jünfferley Schimmel, davon ten nicht lang. Die Dänischen sind zwar noch  
 fürs vorhero gedacht worden, und denn kleiner als die vorigen, aber edler und stär-  
 Sceden. Davon zu merken, je dunkler fer, auch dabey von harten Knochen und ge-  
 an denenselben die Farben, je bessere Eigen- sinder Art. Die Dänischen sind zwar noch  
 schafften besitzen dieselben, sonderlich wenn kleiner, aber gut und dauerhaft; die Jüt-  
 der Kopf dunkel oder roth; die besten aber ländischen, Pommerischen und Schwedischen  
 sind, so mit drey Farben geschedet. Der sind mittelmäßiger Größe, unterst, auch  
 Dienst, zu welchem man die Pferde gebraucht, auf alle Tage und zu anhaltender Arbeit gut  
 bestehet entweder, mit solchen Parade zu ma- genug; Die Oldenburgischen aber unter allen  
 chen, oder darauf zu reiten, oder sie vor Kut- den obgenannten die vortrefflichsten. Die  
 schen, Artillerie-Fracht und Last-Wagen Böhmisches sind zwar groß, sie haben aber  
 zum Ziehen, oder zum Jagd- und Post-Lauf- den Manael, das sie leicht am Gesichte  
 fen, auf Reisen und in Bataillen, zur Eute- Noth leiden, dabero nicht viel Werck von  
 rey und zum Beschehlen, oder zu gar gerin- ihnen gemacht wird, ausser was man in den  
 ger Arbeit, als zum Acker-Bau und Kosten Gefütten einiger grosser Herren findet.  
 schleppen zu gebrauchen. Und davon bekem- Die Nährischen sind nicht so rauh behängt  
 men sie auch ihre Vernahmen, das sie Reit- als die Böhmisches, bekommen auch nicht so  
 Pferde, Hand- und Parade-Pferde, Kutsch- leicht flüßige Schenkel, und lauffen weni-  
 Pferde, Artillerie-Pferde, Fuhrmanns-Pfer- ger Gefahr blind zu werden; niewohl auch  
 de und Karren-Gaule, Jagd- und Parforce- vielleicht dieses denen Böhmisches Pferden  
 Pferde, Schieß- und Dreibe-Pferde, Post- schädlich, und zum Verderb ihrer Augen be-  
 Pferde, Reise-Kleyper, Bataillen-Pferde, förderlich ist, das man ihnen in ihrer Ju-  
 Beschehler und Mutter-Pferde, Acker-Pfer- gend gar zu frühzeitig hartes Futter, Ha-  
 de re. genennet werden. Die Pferde sind ber und Gerste fürgiebt, da ihnen doch das  
 ihrer Landes-Art nach unterschiedlich: Die Heu viel vorträglichler und anständiaer wä-  
 Deutschen Pferde hält man wegen ihrer Ge- re. Die Nährer haben auch dieses Vortheil,  
 dult, arbeitsamen Natur und trefflichen das sie ihre Pferde mit denen benachbarten  
 Dauerhaftigkeit für sehr gut, und können Ungarischen belegen können. Diese, nemz-  
 durch gute Unterweisung die besten Pferde lich die Ungarischen, sind dauerhaftig auf  
 daraus werden. Sie sind mehrentheils bes- ebenem Land, aber nicht in rauhen Wegen  
 fer zum Ziehen als zum Reiten zu gebrau- und Gebirgen, lauffen wohl, sind darne-  
 chen, ausser die in Oesterreich, Sachsen, Hes- ben etwas schen. Die aus den Berg-Städ-  
 sen, Braunschweig, Mark Brandenburg, ten und aus Siebenbürgen sind gefester und  
 Mecklenburg und Pommern, da es auch gute enger besamman, auch nicht von so hohen  
 Reit-Pferde giebt. Es creignet sich bey Regeln, haben stärkere Schenkel, lauffen  
 ihnen durchgehends der Mangel, das sie also besser, und dauren wohl, auch in Gebir-  
 jung und zart zur Arbeit angefirenget, und gen. Die Polnischen sind stärker und  
 entweder eingespannet oder zum Reiten ge- dauerhafter, als die Ungarischen, auch sehr  
 brauchet werden, dabero sie nicht einmahl zu bequem zum Reiten. Unter denen Podoli-  
 ihrer rechten Stärke gelangen können, viel- schen Pferden, welche nebst denen aus der  
 mehr vor der Zeit von ihrem im besten Um- Ukraine den Vorzug vor allen übrigen Pol-  
 wachß seyenden Kräften kommen, und be- nischen haben, sind etliche so wild, das sie  
 reits in einem solchen Alter zu Grunde ge- sich nicht beschlagen lassen, auch von so har-  
 richtet sind, da sie bey andern Völkern in ten Hülßen, das sie des Beschlagens nicht  
 ihren besten Würden stehen. Die Frieblän- bedürffen; sind aber daher auch besser auf  
 der, Holländischen, Flämischen, Wehrhälli- ebenem Boden, als im feinigten Lande zu  
 schen und Gelbischen Pferde sind im Veruff als gebrauchen. Sie werden bey ihnen Bach-  
 schön-gestaltet, aber weiche Pferde, wie- matten genennet, und unter denenselben sen-  
 wohl die Friebländischen, weil sie härtere- derlich die Zoger oder gesprencelte sehr rar ge-  
 halten.

halten. Die gemeinen Spanischen Pferde sind an Schönheit, Stärke und Freudigkeit allen andern überlegen. Die besten fallen in Andalusien, die in Estremadura aber sind die schönsten. Die Genetten, welche man ihrer Anfunft noch vor eine zur Zeit der Morischen Regierung im Königreich Granada von Barbarischen und Spanischen Pferden entsprungene Bastard-Art hält, sind nicht groß, aber von Brust und Creuz, auch sonst von allen Gliedmaßen schon und wohl formirt, tragen den Hals aufrecht, und laufen überaus schnell, auch mit den Barbarn um die Wette. Unter den Italiänischen Pferden haben die Neapolitanischen den Vorzug, zum Theil, weil die Art an ihr selber schon und edel, theils aber, daß sie meistens an gebirgigen Orten fallen und erzogen werden, folglich sehr dauerhaft sind. Es giebt ihrer dreierley Arten: 1) Die Corsien sind hohe starke, sowohl zum Zug als Carossen, als vor Circasier zum Reiten sehr dienliche Pferde. 2) Die Genetti del Regno sind mittelmäßiger Größe, aber trefflich gute Pferde; kommen zwar denen Spanischen Genetten, von welcher Art sie sind, an Statur und Humeur ziemlich bey, pflegen aber noch stärker und dauerhafter als dieselben zu seyn. 3) Da die tolle sind gleichfalls starke und mittelmäßige große Pferde, welche aber nicht aus denen Königlich Neapolitanischen Gestrüthen kommen, sondern von andern Fürsten, Grafen und Herren in Abruzzo gezogen, und mit eines jeden Herrn Brand-Zeichen bemerkt werden. Was den Brand auf der linken Seiten hat, ist aus Calabria, was ihn aber auf der rechten Seiten führt, aus Apulien gebürtig. Außer diesen werden unter denen übrigen Italiänischen Pferden die Volognesischen, Mantuanischen und Florentinischen vor die besten gehalten. Frankreich hat eine schlechte Pferde-Zucht, und gar keine gute Pferde, dahero es solche aus andern benachbarten Ländern, sonderlich aber zu Kriegs-Zeiten aus Deutschland erlangen muß. Die Enacändischen Pferde geben an Güte und Dauerhaftigkeit keinem andern etwas nach, sonderlich werden die Zelter oder Passgänger wegen ihres sanften und sichern Ganges sehr gepriesen, dürfen aber ohne specialen Paß nicht aus dem Lande geführt werden. Von denen Schottländischen wilden Pferden ist oben Erwehnta geschehen. Der Orientalischen oder Türkischen Pferde giebt es mancherley Gattungen, wegen der mancherley Länder, die in dem weitläufigen Umfang dieses weit ausgebreiteten Reichs liegen. Die allerbesten und von mehr als zwey tausend Jahren her in denen Griechischen und Lateinischen Geschichten berühmtesten sind die Thebanischen. Die Egyptischen sind schnell und bequem zum Reiten, haben aber einen so weichen Huf, daß sie außer den sandigen Wüsten nicht dienen; sie sind den Menschen sehr zugehan, und lassen sich daher allerley Künste angewöhnen, laufen her-

gegen mit langem, starren Halse, und sind solalich hart und langsam anzuhalten, und lassen sich nicht kurz wenden. In Slavonien und in der Türkischen Wallachey werden auch gute Pferde unter dem Türkischen Nahmen gezogen, die in der Arbeit und im Kriege gute Dienste thun. Diejenigen Pferde, welche man insonderheit Persianisch, aber insgemein auch Türkisch nennet, weil man sie aus Persien durch die Türcken zu uns herbringet, sind so firtrefflich, daß sie im ganzen Moroenland ihres gleichen nicht haben. Sie werden bey den Türcken so hoch gehalten, als bey uns die Türkischen, denn sie haben alle Tugenden an sich, die ein Kriegs-Roff haben soll, sind von mittelmäßiger Größe, vornen etwas schmal, selten costrirt, alzeit rasch, freudig, stark, arbeitssam, lebhaft und stüchtig, dabei aber untren im Stall, und heisig, auch nicht wohl gewandt. Die Türkischen und Persianischen Pferde sind, wenn sie zwanzig Jahr alt, so kräftig und frisch, wie unsere Deutschen Pferde, wenn sie achtjährig sind; alleine bey uns thun sie nicht so gut als wie in ihrem Land, und wollen eine besondere Wartung haben. Die Arabischen Pferde werden bey den Türcken den Persianischen gleich geschätzt, haben ein gutes Maul und gewisse Ehensel, laufen wohl, sind darneben fromm und sanftmüthig. Die Tartarischen Pferde sind überaus dauerhaft und arbeitssam, nur, weil sie nicht gestriegelt werden, rauh, zottig und unansehnlich, sind gewohnt über Flüsse und Ströme zu schwimmen, und haben einen so harten Huf, daß sie des Weichläges nicht bedürffen. Die Mohrischen oder Barbarischen Pferde in Africa sind arbeitssam, dauerhaft, laufen wohl, dabei beherst und freudig, und können nicht nur über Klüsse und Ströme sehr gut schwimmen, sondern auch unter allen Pferden allein das Brüllen der Löwen unerschrocken anhören, darob sich doch alle die andern entsetzen, so daß wenn sie die Größe hätten, keine bessere Kriegs-Rosse zu wünschen wären. Allein weil sie weder gestriegelt noch abgewiselt werden, sind sie heßlich, zottig, rauh und unansehnlich, grobhäuchig und großköpfig. Zur Schönheit eines Pferdes werden erfordert eine nicht übermäßige Statur, wohlgesteulte und zusammen gefassete Gliedmaßen, ein kleiner dürrer Kopf, eine dergleichen schmale hohe Stirne, kurze spitze aufrecht stehende und wohl ausgeschnittene Ohren, große helle und schwarze muntere Augen, große aufgeblasene Nasen-Löcher, ein kurzes und trockenes Rinn, dünne Lefzen, ein feuchtes rothes nicht allzu enges noch schwarzes Maul, eine weder zu dicker noch zu lange Zunge, ein sacht gebogener, weder zu dicker noch zu dünner, mehr zu lang als zu kurzer Hals, dicke und lange Mähne und Schweiff, eine starke breite Brust, daran man die Muskeln sein sehen kan, und die eben nicht mit allzu vielem Fleisch bewachsen ist, ein starker Rücken, der vom Ende

des Halses an bis zum Anfang des Kreuzes eine kurze und nicht allzu sehr eingebogene Sattel-Diësse habe, ein wohl ausgefülltes Kreuz mit einem flachen Canal in zwey Theile gesondert, ein kleiner eingezogener, an einer Sture aber etwas grösserer Bauch, völlige und längliche Seiten, runde und dicke Lenden, ein schwarzes und eingezogenes Geschrote, runde starke Hüften, gleiche weder ein- noch auswärts gebogene Knie, gerade, dünne, doch starke Schenkel, kurze wohl abgesetzte Kegel, wohl eingetheilte Fessel, ein mittelmäßiger Saum und schwarze runde harte Hüfte. Die Mängel der Pferde pflügt man insgemein in folgende drey Classen zusammen zu fassen: Demnach sind 1) Erb-Mängel, die ihnen entweder die Gesundheit nehmen, dergleichen der Rotz, Rauckz, oder ihr Ansehen verringern, worzu gerechnet wird wenn sie weitchrig, spackbälzig, dickköpfig; oder den Umgang mit ihnen beschwerlich machen, worzu gehöret, wenn sie falsch, hochhaft, beißend, tückisch, tollwüthig, stätig, hartmülig. 2) Haupt-Mängel, diese begreifen alle Gebrechen an innerlichen und äusseren Theilen des Pferdes, z. E. kurzer schwerer Athem, schnaufend, blasend, hustend; die Fehler des Gesichts, des Gehörs und Geruchs, ferner wenn es verkehrt-hälzig, schief-schnell, küß-süßig, Bock-beinig, schwach, tölplich, ungeschickt, vornen creuzend, streichend u. d. m. 3) Geringe Mängel, die zum Theil verbessert werden können, oder sonst wenig schaden, dazu gehöret, sich nicht gerne beschlagen, puzen und aufsitzen lassen, sich im Wasser niederlegen, eigenstimmig, scheu, schläffrig seyn u. a. m. Weil insonderheit die Hälse einen ziemlichen Unterschied in Pferden machen, und diese dahero in dreyerley Arten, nemlich in Hirsch-Hälse, Schweine-Hälse und Schwane-Hälse eingetheilt werden; als ist zu wissen, daß die Hirsch-Hälse den Kopf in der Höhe tragen, und über sich sehen, indem der Kopf durch den Hals, so unten dicker als oben, unterstützt und verhindert wird, daß er nicht von sich selbst herab hangen kan, selbige sind sehr geschickt im Berg-an Reiten und schnellem Lauffen, hingegen ungeschickt über einen Schlag-Baum oder sonst eine Höhe zu springen, weil das Hintertheil bey ihnen allezeit schwerer als das Vordertheil, sind auch aussers dem mäßig und dauerhaft. Die Schweine-Hälse stecken den Kopf zu weit vorwärts weg, und lassen denselben zu sehr sinken, weil ihnen der Kopf oben dicker als unten, und dahero durch solche Schwere des überflüssigen Fleisches nieder gedrucket wird. Dieses ist eine schlechte Art Pferde, von Natur kaltstimmig, träg, verdroffen, und leicht durch wenig Arbeit zu ermüden. Denen Schwane-Hälse ist der Hals weder oben noch unten zu dicke, auch darbey hoch gewachsen, welches nicht allein des Pferdes Ansehen vermehret, sondern auch den Kopf nicht nachgiebet, daß er sich abwärts auf das

Mundstück legen, oder auf solchem ruhen kan. Diese Pferde sind eines rechten Temperaments, weder zu hitzig noch zu kaltstimmig, also daß sie leicht in ihren Schranken können gehalten werden. Das Alter der Pferde ist an dem Schieben und Abgeben der zwölf vorderen Zähne oben und unten bis ins fünfte Jahr, an dem Kern oder denen schwarzen Zeichen in den Flächen solcher Zähne bis ins zehende, und an denen Marken vornen inwendig an den Kothen bis ins dreyzehende Jahr, mit ziemlicher Gewisheit zu erkennen. An den weissen Haaren über den Augen und Nusseln an den Leffen wollen einige noch weiter, und bis auf das dreyzigste Jahr kommen, es trifft aber nicht allezeit zu, und ist also keine gewisse Regel daraus zu machen. Ein Hausvater, der Pferde bey seinem Gute nöthig hat, muß solche entweder kaufen, oder aber, wo er bereit mit dergleichen versehen, solche durch Nachziehung junger Küllen zu vermehren trachten, damit er die Stelle der abgegangenen, verkaufften, untauglichen, verunflückten oder unmaefallenen wieder ersetzen möge. Wenn Pferde-Kauf muß er das äußerliche Ansehen des zu feilem Kauf stehenden Pferdes nach obbeschriebenen Eigenschaften genau examiniren, das Alter durch das Anschauen der Zähne erforschen, beyde Augen besehen und zuschauen, ob es etwan an dem Halse, an der Seiten der Brust, oder anderswo Mähleichen habe, daraus anzunehmen, ob es zuvor Schaden an sich gehabt, oder stark im Zuge angegriffen worden. Er muß sehen, ob es auf allen seinen vier Füßen gleich und feste stehe, sonderlich auf den vordern, und ob es auch eine gute Weile stehen bleibe, die Füße nicht abwechselte, und bald den einen, bald den andern vorsehe, er muß dem Pferd in die Knie-Büae stoßen, um zu versuchen, ob es nachgebe, oder stark auf den Füßen stehe; er muß Gelegenheit suchen, solches Berg-an zu reiten, da er am besten finden kan, ob es die Füße wohl hebe, auf den Vorder-Füßen kniecke, oder Hülfse im Zaum suche; er muß Achtung geben, ob es nicht Ober-Beine, Gallen, den Spaat, die Maucke oder Horn-Klüfte habe, ferner ihm die Füße aufheben, um zu sehen, ob sich wohl und gerne beschlagen lasse, und die Vorder-Beine ihm nicht zu lang sind, weil solchen Falls ein Pferd gerne anstößt. Er muß auch auf den Athem Achtung geben, wenn es denselben oft auf einander zeucht, und die Klanken dadurch sehr beweagt, so ist ein solch Pferd ohne Zweifel an der Lungen mangelhaft. Er soll niemahls ein Pferd unterm Sattel kaufen, sondern es allezeit zuvor absatteln lassen, damit er erfahre, wie es auf dem Rücken beschaffen sey. Er muß sehen, ob es sich gerne satteln und zäumen läßt, und stille hält, wenn man sich aufsetzen will, oder ob es sich ungerberdig stellet. Ob es die Ohren stets hinter sich schlage, als welches ein Kennzeichen einer faulen und tückischen Art, so auch darbey übel höret. Ob es stätig sey, ist

zu erfahren, so man damit von andern Pferden hinweg reiten will. Er soll auch, ehe er den Kauf völlig schliesset, vorder das Pferd ein Futter-Haber fressen sehen, denn damit kan man sich vor den Krippen setzen hüten. Will ein Land-Wirt, der unumgänglich bey seinem Gute einiger Jagen- oder Acker- und Reit-Pferde benöthiget ist, dergleichen selbst zu ziehen, kan er solches leicht mit ein paar guten Mutter-Pferden und einem Hengst ins Werk setzen. Die Zeit der Zulassung muß bey den Zug-Pferden also eingedret werden, daß die Fohlen- oder Füllen-Zeit weder in die Erdre noch in einige Saam-Zeit einfallt, weil man da der Pferde gar nicht wohl entziehen kan, zumahl auch ein trächtig Ross vor und nach der Füllen-Zeit mit schwerer Arbeit zu verschonen, auf daß die Frucht nicht etwan Schaden leide, und also eine nützliche Hoffnung zu Boden gebe. Es trägt aber ein Mutter-Pferd gemeinlich elff Monat und zehen Tage, fehlt jedoch auch bisweilen im zehenden Monat, die Fohlen aber, so im neunten Monat kommen, leben nicht lanag; einige kommen auch erst zu Ende des zwölfften. Bey anmahender Füllen-Zeit müssen die Stuten besser als sonst gefüttert werden, und wenn sie das Füllen bekommen haben, so giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und läßt sie vor dem zwölfften Tag, nachdem sie gefohlet, nicht auf die Weide gehen. Was von dem Beschelen und Beschelern sonst zu wissen, davon siehe Beschelen, Bescheler und Stutze. Ein Füllen kan man wohl über ein Viertel Jahr lang saugen, und allmählig zum Gras fressen gewöhnen lassen, da es denn sehr gut, wenn die Füllen um oder gleich nach Ostern jung werden, so können sie den Sommer hindurch hübsch auf die Weide kommen. Und damit im ersten Jahre die Füllen nicht verbutten, läßt sie ein kluger Hauswirt an nichts Mangel leiden, und der Stuten, so lange das Füllen säuget, bessert man ebenfalls das Futter, und schonet sie indessen mit schwerer Arbeit, als wudurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können. Was sonst bey der Stuten Wart und Pflege, in gleichen bey denen Füllen und Wallachen zu beobachten, davon geschieder seines Orts gehörige Meldung. Das Futter der Pferde betreffend, wollen sie solches als reinliche Thiere auch reinlich aehalten haben, damit die Mäuse, Sinnen oder ander Ungeziefer nicht darinnen nisten, oder solches bekriechen und beschmeissen können, weil sie gar leicht darüber erfrancken und crepiren können. Es bestehet aber das Pferde-Futter vornehmlich in Haber, und giebt man auf zwey Pferde die Woche gemeinlich zwey Scheffel Dresdner Maasses, oder auch, wo man etwas sparsamer mit dem Haber umgehen muß, oder die Pferde keine harte Feld-Arbeit zu verrichten haben, nur anderthalben Scheffel, damit manat man ihnen den Heckerling oder die Siede, und füttert sie damit folgender

massen: Des Morgens schüttet man ihnen drey gleiche eingetheilte Futter mit Haber mengt vor, eines nach dem andern, und wenn sie dies aufgetressen, steckt man ihnen gut Heu auf, und träncket sie. Etliche pflegen sie auch vor der Fütterung zu träncken. Zu Mittage giebt man ihnen eben wieder solche drey Futter, alodem gut Heu gleichfalls mit drey Futter, und hernach mit Heu abgefüttert, und darauf geträncket. Es ist ihnen nicht zuträglich, das Futter auf einmahl vorzuschütten, denn es wird ihnen das Futter, sonderlich aber der Heckerling, ehe sie völlig aufressen, von dem Brodem ganz zähe, und fressen ihn hernach nicht gerne. Man kan ihnen Stein-Salz, oder, in dessen Ermangelung, ander gemeines Salz in die Krippe thun, denn es reiniget ihnen das Gebälte, oder in Scheiben geschnittene Reittige vorlegen. Etliche lassen denen Zug-Rossen Wick-Futter unter den Heckerling mengen, das ist, sie säen Haber und Wicken unter einander aus, und lassen es vor die Rösse zum Untergemenge schneiden, oder lauter Wicken, als unter zwey Schütten Roggen-Strah, ein Gebund Wicken, oder eine Haber-Sarbe, schütten von diesem Gemeng des Morgens ihnen nach einander drey Futter ein, legen ihnen nachgehends Heu vor und träncken sie, und eben so machen sie es auch zu Mittage und Abends wiederum. Etliche lassen schlechte Gerste schrotten, oder allerley geringe Getraide zusammen durch einander machen, legen ihnen des Morgens drey eingetheilte und mit dergleichen Schrot angemengte Futter vor, begießen aber solche fleißig, und geben ihnen hiernächst Heu und träncken sie, und eben so verfahren sie auch des Mittags und Abends. Davon werden die Pferde zwar fein dicke, dauern aber nicht so, wie von dürrer Futter, und bekommen kurken Athem. Die armen mengen die Siede oder den Heckerling mit Kleyen, so das geringste Mangel, und dahero den Pferden wenig gedentlich ist; dieses begießen sie, füttern damit Morgens, Mittags und Abends, und träncken sie jedesmahl darauf. Andere lassen von allerley geringem Getraide zwey oder drey Scheffel auf einmal schrotten, schütten sodenn solchen Schrot in ein grosses Schrot-Kas, legen ein Stück Stein-Salz hinein, gießen rein Wasser darauf, rühren es oft um, und lassen es zwey oder drey Tage stehen, damit begießen sie zu denen drey ordentlichen Futter-Mahlzeiten den Zug- und Acker-Pferden die Siede, legen ihnen hernach jedesmal ein wenig Heu vor, und träncken sie darauf, welches ihnen sehr wohl bekommt. So man sie mit Überkehr füttert, so kan dieselbe, sonderlich die von schwerem Getraide ist, mit wenigen den Pferden zu gehöriger Zeit, mit Heckerling oder Siede gemenget vorschütten, und zuvor wohl begießen, denn darauf jedesmahl Heu geben und träncken. So man in Er-

mangelung des Habers, mit Korn oder andern schweren Getraide füttern muß, so soll man dasselbe den Abend zuvor einweichen und Quellen lassen, hernachmahl des andern Tages erst, wiewohl nur halb so viel Korn, als sonst des Habers seyn müsse, denen Pferden nebst dem Heu vorlegen, und sie darauf behörig träncken. Auf zwey Pferde werden des Tages sechzehn Bund Heu gerechnet, (siehe Bund) und auf einen jeden Scheffel Haber zwey Scheffel Heckerling; zum Heckerling ist das Weizen-Stroh das beste, darnach das Roggen-Stroh, jedoch muß beydes trocken eingebracht seyn: Denn, wo es in der Nase eingefahren, nachhero in der Scheune dumpflich werden, freissen sich die Pferde gerne fault. Das Haber-Stroh wird ihnen nicht leichtlich geschneitten, es wäre denn Mangel an jenem. In der Erndte-Zeit lassen die Bauern den Pferden, wenn das alte Futter abgethet, neue Garben schneiden, die ihnen aber gar ungesund sind, weil sie matt davon werden. Vor Winters muß man die Pferde wohl füttern und gut halten, damit sie stark in den Winter kommen, und als den Winter über den Leib behalten, zumahl sie diese Zeit über obnedem etwas matt zu werden pflegen, und kommen sie mager in den Winter, so werden sie immer elender. Man muß ihnen bisweilen dürre Wermut oder wilde Wegwart mit Salz unter dem Futter geben, als wozu sie sehr wohl gedeihen. Sonderlich müssen sie das Futter zu rechter Zeit bekommen, und zum wenigsten anderthalb Stunden zur Abfütterung haben. Man muß sie nicht gleich auf die Hitze träncken, sondern ihnen erstlich Heu aufstecken, und sie mit dem Getränke eine halbe Stunde aufhalten, damit sie nicht erwan verschlagen mögen. Man muß die Pferde alle Tage wohl striegeln und kämmen lassen, und sie mit reiner Strey versehen, den Stall fleißig ausmisten, die alte Strey jederzeit des Morgens wegräumen, das nasse daran, so noch halbweg zu gebrauchen, abtrocknen, den Sand aber sauber halten, und des Tages etliche mahl umkehren lassen, damit die Pferde jederzeit rein stehen. Nach dem Striegeln und Wachen muß man sie mit Kosen zudecken. Es ist ihnen halbe Fütterung, wenn sie gestriegelt und rein gehalten, auch mit reiner Strey versehen werden. Demen Pferden ist nicht zuträglich, daß man sie gar zu lange und ganz mäßig in denen Ställen stehen lasse, doch muß man sie in der grossen Sommer-Hitze in Hundstagen, ungleich in der sehr strengen Kälte im Winter so viel als möglich mit der Arbeit verschonen, und sie alsdenn nicht gar zu sehr übertreiben. Müßigen Pferden dienet das Aderlassen, davon siehe Aderlassen. Sommers-Zeit ist ihnen gesund, wenn man sie an einem schönen warmen Tage mit warmer Lauge und guter Seife wäscht, auch ihnen den Schlauch, die Nasen-Löcher und Ohren, nebst den Augen alle Wochen zwey oder drey mahl mit einem Schwamm fleißig auswischt, und die

Haare inwendig aus den Ohren sauber aus-schneidet: Denn die Pferde können ihnen an diesen Orten selbst nicht helfen, sonst stam-pfen sie mit den Füßen, und werden zum Fressen und Trinken und aller Arbeit ganz verdrossen. Wenn sie von der Reise oder Arbeit kommen, muß man sie nicht gleich in das kalte Wasser lassen, indem sie die Hofs-Galle gar leichtlich davon zu bekommen pflegen. Weil die abgenutzten Pferde nicht, wie ein ander Vieh rathsam abzuschaffen, als soll man sie in der Arbeit also gebrauchen, daß sie (1) das Futter und andere Unkosten bezahlen, (2) das Kauf-Geid verzinsen, und weil das Capital mit den Pferden dahin fällt, muß über die zwey letztgemeldte Posten, auch (3) das Capital mit ihnen erworben werden. Der Verkäufer eines Pferdes ist nach dem alten Römischen Rechte verbunden, vor alle dessen Mängel zu stehen, die nicht sichtbar sind, als wenn es schmeis-sig, heisig, kollerig, stätig, sehen ist, und dergleichen. Nach dem Sächsischen Rechte aber ist er nur vor die so genannte Haupt-Mängel gehalten, derer drey gezehlet werden, wenn es nemlich 1) stätig, 2) star-blind, und 3) haarschlächtig ist. Zu Nürnberg werden laut der dasigen Reformation Lib. 4. Tit. 16. s. 1. vor Haupt-Mängel geze-hlet, wenn das Pferd rosig, rüdig und Bauch-pläsig oder haarschlächtig ist: Zu Frankfurt am Main, wenn das Pferd gefohlen, wenn es haarschlächtig oder schlagebäuchig, wenn es stätig, und wenn es hauptlich, als mäßig oder rosig ist, weil solche Mängel fast unsicht-bar, und auch dem verständigsten Käufer ver-bergen seyn können. Auf solcher Fälle einen ist der Verkäufer schuldig das Pferd zurück zu nehmen. Die gemeinsten und bekanntesten Krankheiten und Zufälle der Pferde, wober sie entstehen, und wie ihnen abzuhelfen, sel-che sind hier und dar an gehörigen Orten ein-gerücket zu finden, z. E. Adern verrücken, Aderlassen, Augen-Mängel, Gallen ic. Beinbruch, Blutpissen, Krämpfe, Brand, eine Cur der Pferde, kalte Brand an denen Pferden, Bruch, Creuz, Dampf, Darm-Gicht, Darre, Darre Dörr, Warzen, Drüsen, Durchlauff, Einguß, Einschlag, Feifel, Fesselwund, Frosch, Galle, Gelb-sucht, Geschwört, Getreten, Gewächs, Haarschlächtig, Harn-Mängel, Haut-Haupt-Mängel, Herzschlächtigkeit, Hin-ken, Hirn-Klufft, Hust, Hust-Zwang, Jgels, Hust, Regel, Kern, Körbe, Kol-ler, Krehse, Krippenbeißer, Kröte, Leber, Leber-Krankheiten, Leder-Greif-fer, Leiste, Lungen = Sucht, Mähne, Magen = Schwachheit, Magen = Wurm, Mandeln, Mast = Darm, Maucke, Milch-Krankheit, Misten, Mönig, Müdig-keit, Mund-Fäule, Pest, Purgiren der Pferde, Rabe, Rappen, Ratten = Biß, Riemenfressen, Rohlauff, Rog, Ruhr, Saum, Schenkel, Schlaf-Sucht, Schla-gen = Biß, Spat, Stallen, Stein = Galle, Trom-

Trommel-Sucht, Verbellern, Verbiegen, Versageln, Vorstoß, Uiberdruß des Futters, Uiberreiten, Undaunung, Vollhüfigkeit, Wasserfucht, Wurm, Zahngebreehen.

**Pferd: Bauer, Pferdner, Anspanner,** wird derjenige in einer Dorff-Gemeinde genennet, welcher ein Gut besizet, worauf meistens ein paar Pferde gehalten werden müssen, so wohl seinen Feld-Bau damit zu bestreiten, als auch die der Herrschaft schuldige Frohdienste mit verrichten zu können.

**Pferd: Castanien,** siehe Castanien.

**Pferd: Decke,** deren man verschiedene Arten, womit die Pferde theils in Ställen, theils auf der Strasse und auf der Reise bedeckt werden. In den Ställen brauchet man des Sommers Zwillichene, und des Winters, da sie wärmer nöthig, von Tuch und dergleichen. Diejenigen, so man zu eben dieser Zeit den Pferden über das Zeug zu legen pfleget, wenn man auf der Strassen sich derselben bedienet, sind gemeinlich Bären- oder Wolfs- oder Tieger-Decken. Die Decken der Hand-Pferde sind gemeinlich von Tuch, um und um mit wöllenen Zierathen und dem Wappen des Besizers in der Mitte gestickt. Im Felde bedienet man sich auch der Decken von rauhen Bären- oder Tieger-Häuten. Auch hat man noch eine gewisse Art Decken, die um des Pferdes Hals gebüllet werden, daß die Ohren nur heraus gehen, derer man sich sonderlich in Euelland bedienet. Nicht weniger ist auch hier zu gedencken der zum Staat gebräuchlichen Trauer-Decken, welche ganz glatt denen Pferden tieff herunter hangend überbreitet werden.

**Pferd: Eimer,** siehe Eimer.

**Pferde: Fuß,** ist ein Americanischer Muschel-Fisch.

**Pferde: Gift,** siehe Hippomanes.

**Pferde: Gut,** ist ein Land-Gut, welches so wohl wegen des dazu gehörigen Acker-Baues, als der Herrschaft zu leistenden Frohdienste wenigstens ein paar Pferde halten, oder welches man mit Pferden und nicht mit Ochsen bestellen muß.

**Pferd: Knecht,** siehe Knecht.

**Pferd: Milch,** siehe Hippomanes.

**Pferde: Mist,** siehe Mist.

**Pferd: Mühle,** siehe Mühle.

**Pferdner,** siehe Pferd: Bauer.

**Pferde: Raupe,** ist ein Gewürm, so im Wasser lebet, hat kein Maul, sondern einen langen Rüssel wie ein Nöhrgen.

**Pferd: Schwanz,** siehe Schachtel-Zalm.

**Pferd: Schwemme,** wird überhaut der bequemste Einschnitt in das Ufer eines Flusses genennet, wodurch man gute Gelegenheit bekommt, die Pferde ohne Gefahr dahin-

ein reiten und nach Gefallen theils nur zu ihrer Gesundheit darinnen erfrischen zu können, theils aber auch von dem daran befindlichen Roth, Staub und dergleichen Unrat vornemlich an denjenigen Orten abzuspuhlen, wo man mit der Striegel und anderen zum Putzen dienlichen Instrumenten nicht wohl hinkommen kan, oder auch wohl die Pferde solches gerne vertragen mögen. Bey einigen grossen ansehnlichen Hofhaltungen findet man auch wohl nahe bey denen Darställen einen dergleichen mit reinem Wasser angefüllten und mit stattlichen zierlichen Geländer umgebenen Raum angelegt, darinnen täglich die Hof-Pferde geschwemmet werden.

**Pferd: Stall,** ist ein Gebäude, welches mit Rausen und Krippen versehen, und in gewisse Stände eingetheilt ist, darinnen die Pferde ausser ihrer Arbeit bedeckt stehen, gesüttert werden, und ruhen können. Da nun auch so gar grosse und ansehnliche Leute von dieser Sache zu urtheilen bewußet und um derselben Beschaffenheit bekümmert sind; so hat man allerdings Ursach, auf die darzu benötigte Umstände wohl acht zu geben. Es wird aber zu einem wohl angelegten Pferd-Stall erfordert, daß der Boden, worauf die Pferde stehen, so beschaffen sey, daß sie die Huf-Eisen nicht so sehr darauf abschlagen können; daß dieser Boden dauerhaft und nicht grubicht, ungleich, splückerich oder faul, und wenn er ja auf diese Art schadhafft worden, da er doch ohne grosse Inkosten und vielen Zeit-Verlust wieder ergänzet werden könne; daß der Arel oder Harn nicht darauf stehen bleibe, irgendeine einsinken und den Boden nach und nach stückend mache; daß auch unter den Pferden proportionirliche Abtheilungen gemacht werden, damit sie nicht allein einander nicht beißen noch beschädigen, auch nicht mit einander spielen können, sondern daß sich auch kein Pferd an den Unterscheiden selbst beschädige; so sollen auch die Krippen oder Bahren so bereitet werden, daß die Pferde immer in einerley bequemen und solcher Stellung, woben sie den Hals schön gewöhnen, geschickt daraus fressen, hingegen an der Zunge sich nicht beschädigen, und den Hafer nicht unnützlich verstreuen können, ja daß, wenn Wasser hinein gegossen und derselbe rein gemacht worden, dieses wohl wieder ablaufen möge: zu welchen allen annoch zu rechnen, daß man ihnen das benötigte Heu mit guter Menage vorlegen könne, und nichts merckliches unnütze davon unkomme. Man hat einfache, darinnen nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen können, und gedoppelte mit zwey Reihen, und von solcher Breite, daß zwischen beyden in der Mitte ein geräumter Gang gelassen ist. Sie sollen vornemlich ihre recht gehörige Masse haben, und zum wenigsten zehn bis zwölf Schuh hoch seyn, auch wo möglich von Osten nach Westen sich strecken, damit sie von den stürmischen West-Winden

verwe-

weniger getroffen werden, und durch die Fenster an der Süd- oder Mittags-Seiten im Winter die Sonne durch die an der Nord- oder Mitternachts-Seite aber im Sommer frische Luft empfangen mögen; oder wenn dieses nicht allemahl nach Gefallen zu erhalten, soll man ihn nur also verwahren, daß alle violente Luft-Züge wohl davon abgehalten werden. Am allerathsamsten ist, wenn man nach Belieben Wind und Licht in dieselben einlassen oder ausschließen kan. Gewolbte Pferd-Ställe sind gut, wo Zimmer darüber kommen müssen, sonst aber, wo sie nur unter gemeinen Heu- oder Grammet-Boden angeleget werden, bekommen sie eine ausaestockte Decke, oder der Boden darüber wird doppelt mit Brettern belegt, damit theils kein Staub herab fallen, theils auch kein Gestank aus den Ställen sich hinaufziehen, und das oben auf liegende Heu oder Grammet erwärmen und anstecken möge. Damit aber der stinckende Dampf und Brodem seinen Ausgang haben möge, können so wohl die ihres Orts beschriebene Brodem-Röhren in bekörigter Distanz von einander angebracht, als auch einige etwan sechs Zoll ins gebierte weite Luft-Löcher nächst unter der Decke lassen, und solche mit eisernen Schiebern oder Lädgen versehen werden, daß man sie zur Frost-Zeit verschlossen halten, und doch ohne große Beschwerlichkeit leicht wieder eröffnen könne. Alle Oeffnungen soll man aufs genaueste schließen können, bald die beschwerliche Hitze, bald die raube kalte Luft, allezeit aber das unanständige Gewitter abzuhalten. Es müssen derselben so viel und von solcher Größe seyn, daß sie den Stall nicht andert als ein Wohnhaus-Gemach erleuchten, so viel als nemlich seyn kan, denn es pflegen die im dunkeln stehende Pferde gemeinlich scheu zu werden. Die Stände werden von eichenen oder andern festen Brettern zusammen gesetzt, neun Schuh lang und fünf bis sechs Schuh breit. Ihre Seiten-Wände müssen so hoch seyn, daß ein Pferd das andere mit dem Kopf nicht erreichen möge, das Scherzen und Beißen ihnen damit zu verbieten. Die Krippen oder Bahren sollen denen Pferden zum höchsten an die Brust gehen. Einige wolken, wenn die Krippe von der Erden hinauf bis an den Boden vier Schuh hoch abstehe, anderthalb Schuh breit, und funfzehn Zoll tief, sey es das juste Maas für ein jedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tief, müsse ein Ross den Hals desto mehr in den Boden richten, welches so wohl zum Zähmen, als sonst in viel andere Wege ein grosser Behelf sey. Die Krippen sollen auch inwendig aufs sauberste glatt gemacht und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splittter-Risse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte und verderbe. Manche lassen deswegen die Krippen mit wohl polirtem Eisenblech beschlagen; denn ob schon das Eisen, be-

vorab des Winters sehr kalt, so wird es doch durch den Hauch und Bewegung der Pferde, indem sie das Futter fressen, bald erwärmet, daß es ihnen hernach nicht schaden mag, dahingegen die kupffernen Beschläge, so bald sie feucht werden, eine falsigte Bitterkeit von sich geben, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen und Aufsetzen gewöhnen. Hinter den Krippen kommen die Rauffen, welche so hoch stehen sollen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen mögen, und die Sprissel oder Steckeln so weit, daß sie das Heu ohnschwer heraus ziehen können. Eine besondere Invention, da man ohne einige Besahrg und Sorge, von denen Pferden getreten, geschlagen oder gebissen zu werden, denselben Futter geben, und die Krippe säubern kan, ist folgende: Der Bahren oder die Krippe darf nicht an der Mauer oder Wand anstehen, sondern muß drey bis vier Schuh weit davon entfernet seyn, die Rauffe wird auf der hintern Seite gegen die Wand zu mit Brettern, wie auf der vordern mit Sprisseln vermachet. Diese zieht und schiebet man mit einem Strick auf zwey über die Krippe übergelegten Hölzer ein und aus. An beyden Enden wird sie an der Wand mit Hölzern so gefast, daß sie sich schieben läßt, und doch nicht umfallen noch weiter gehen kan als sie soll. Will man nun Haber und Heckerling füttern, so schiebet man hinter dem gebreiteten Theil der Rauffe, und schiebet diese gegen die Pferde so weit über die Krippe hinaus einwärts als nöthig ist, das Futter hinein in den Bahren oder Krippen zu schütten. Wenn das geschehen, wird die Rauffe wieder hergezogen, daß die Pferde ihr Fressen frey erreichen können; das Heu aber wird oben in die Rauffe hinein geworfen, und in das Gängelern, so zwischen der Krippe und der Wand ist, kan der Futter-Kasten und die Heubucht angebracht werden. Nur muß man dergleichen bewegliche Rauffen nicht allzulang machen, sondern solche nach der Länge des Stalles lieber in zwey oder drey Stücken theilen. Der untere Stall-Boden wird insgemein mit Eichen-Erlen-Föhren- oder Lärchen-Holz gebrücket. Man kan auch allein die Stände mit eichenen, den übrigen Maas aber mit andern von erst besagten Sorten Holzes belegen. Wo es am Holze fehlet, bedienet man sich der Ziegel- oder aber der ordentlichen Feld- und Pfaster-Steine. Die Ziegel läset man gemeinlich auf die hohe Seite setzen. In grossen Herren Pferd-Ställen findet man den Boden mit starcken sauber gearbeiteten und mit einem guten Kitt zusammen gefügten steinernen Platten belegt. Breter taugen hier schlecht, denn sie dauern wenig, werden durch die Nässe schlüffrig, daß die Pferde leichte darauf gleiten und sich verrennen können. Die Pferde-Ställe vor die Enten, welche breitere Stände und etwas niedrigere Krippen haben müssen, sollen warm, die vor die jährigen Fohlen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde im

Sommer kühl, im Winter warm, auch nicht dämpfig noch feucht ſeyn, und eine durchſtreichende Luft haben. Feder- und Schweine-Vieh ſoll nicht nahe bey den Pferd-Ställen ſeyn, weil die Federn von denen erſtern, und der Geſtand von denen letztern den Pferden ſehr ſchädlich iſt; hingegen ſollen die Knechte ihre wohl vermachte Schlaf-Stellen, auch ihre verſchloſſene Futter-Käſten und Heu-Buchten in denen Pferd-Ställen haben, ſo ſollen auch in denen gemeinen hölzernen Haaken oder Nagel darinnen angemacht ſeyn, das alltägliche Pferde-Zeug und Geſchirre des Abends, wenn die Pferde abgeſchirret werden, daran hängen zu können. Sonſt pflegen auch einige die Spinnweben gerne in den Pferd-Ställen zu behalten und ſolche nicht abzuziehen, unter den Vorſagen, die Pferde ſtunden beſſer, weil die Spinnen manches giftige und unreine Weſen an ſich zögen, allein es iſt ſolches ein purer Aberglauben, oder vielmehr unnütze Ausrede fauler Knechte, maſſen man aus der Erfahrung weiß, daß die Pferde, wenn ſie ſenſt nur ihre geborige Wartung haben, in ſolchen Ställen, da keine Spinnweben anzutreffen, eben ſowohl, ja noch beſſer ſtehen, als wo alles davon voll hängt. Siehe Fohlen-Strall.

**Pferde-Stein**, Bezoar equinum, wird in dem Magen und Gedärmen der Pferde gefunden, Schälgenweis über einander. Man findet ihn auch im Noß-Miſt. Hat eben die Zugend wie Bezoar.

**Pferde-Weide**, ſiehe Weide.

**Pferd-Zucht**, was hierbey das ganze Jahr durch in jeden Monate zu beobachten und zu thun, ſolches kan in dem zu Ende dieſes Lexici anwohrt Land- und Hauswirthſchafts-Calendarer nachgeleſen werden. Ubrigens ſiehe Pferd, Surrerey.

**Pferſich** Pferſig Pferſing Pürſche, Pürſing, iſt eine Gattung von Stein-Obſt, ſo zu Anfang des Herbittes reiff wird, rundlich, wenig ein wenig geſpalten oder vielmehr eingekerbt, und mit einer wolligen Haut umgeben, inwendig aber fleiſchig, ſaftig und von einem ungemeynen lieblichen und vortreflichen Geſchmack. Sie werden vornemlich in zweyerley Gattungen eingetheilt, nemlich in männliche, welche ihren Stein von dem Fleiſch nicht loſen noch fallen laſſen, und von den Franjoſen Pavés genennet werden, und in weibliche, welche ihren Stein leicht loſen u. fallen laſſen, und bey den Franjoſen inſonderheit den Nahmen Péches führen. Unter die Männliche werden gezelet die harte oder Herz-Pürſche, die Weitten-Pferſche, die frühe oder Johannis-Pferſche, die Ruß- oder glatte Pferſche, die Mandel-Pferſche, deren Fleiſch wie eine Pferſche, der Kern aber wie eine ſüße Mandel ſchmecket. Zu der weiblichen Claſſe gehören die gemeine weiche Pferſche, ſowohl die grünen als die weißen, die Blut-Pferſche, die Pferſche mit gefüllter Blüte, welche Sorte noch zur Zeit nicht ſehr gemein

iſt. Die Pferſche werden eher reiff, und vertragen auch die Kälte etwas beſſer als die männlichen. Ueber dieſe jetzt erzehlte und bey uns am meiſten bekannte Arten ſind in Frankreich durch angewandten Fleiß der Liebhaber ihre Gattungen dergeltalt vermehret worden, daß derſelben über hundert Gattungen mit ihren beſonderen Nahmen unterſchieden und aufgezeichnet zu befinden. Die wahre Güte dieſer treflichen Frucht beſtehet darinne, daß ſie zwar ein feines aber nicht feſtes Fleiſch, dabey eine dünne und gelbe Schale, in welcher gar nichts grünes iſt, haben muß. Wenn dieſe Schale nicht willig abaehet, ſo iſt die Pferſche nicht reiff. Das Fleiſch muß ſo ſert im Munde ſchmelzen, einen hohen weinhafften, auch öfters einen Muſcus-Geſchmack, und dabey einen kleinen Kern haben; auch müſſen die Pferſche, welche nicht glatt ſind, nur mittelmäßig mit Wolle bekleidet ſeyn: Denn gar zu viele Wolle zeiget die ſchlechte Güte der Pferſichen, und fällt an denjenigen ganz ab, die guter Art ſind, inſonderheit aber an denen, die in freyer Luft und nicht an den Spalieren aufwachen. Wenn auch eine Pferſche entweder nicht ſo groß wird, als ſie billig werden ſolte, oder hingegen eine übernatürliche Größe und Dicke bekommt, ſo kan man verriethet ſeyn, daß ſie nicht tauget. Diejenige Pferſche, welche in freyer Luft aufgezogen werden, haben in ihrem Geſchmack etwas trefliches, und gelangen zu einer gröſſern Vollkommenheit, als die Spalier-Pferſche, welche, ob ſie zwar auch gut gerathen, doch jenen an Güte nicht bekommen. Die, ſo ein weiches, teigigtes, trockenes und grobes Fleiſch, dabey einen unreiffen, widrigen und gar zu weinſäuerlichen Geſchmack, auch eine harte Haut haben, ſind nicht viel Schaks werth. Pferſche von einerley Gattung, oder die an einem Baume ſitzen, ſind nicht allenan von gleicher Güte. Die rechte Zeit ſie abzuleſen iſt, wenn ſie nur noch ein wenig am Stiel hängen, wo ſie ſich aber mit ſamt dem Stengel abbrechen laſſen, ſo haben ſie ihre vollige Reiffe noch nicht, und fallen ſie von ſich ſelbſten ab, ſo ſind ſie gar zu reiff, und haben ihre Jugend oder Krafft meiſt verlohren, ausgenommen die glatten Pferſche, denn je mehr Reiffe dieſelben haben, deſto beſſer und ſolglich ohne Fehler ſind ſie, wenn ſie von ſelbſten abfallen. Die Pferſche ſind kalt und wäſſerig, faulen leicht, und ſind daher ganz ungesund. Wenn man ſie aber ja genießen will, ſo geſchiehet es beſſer vor andern Speiſen als nach denenſelben, denn ſolchenfalls ſchadet ſie nicht ſo ſehr; ihre Schädlichkeit kan auch durch einen Trunk guten Weins ziemlich verbeſſert werden; das nächſte und ſicherſte Mittel iſt, den Kern mit zu genießen, damit ſie nicht ſchade. Sie werden meiſtentheils roh gegeſſen, wie wohl auch zuweilen, wenn ſie vorher geſchält und ihnen die Kerne, da ſie bald von einander geſchnitten, genommen worden, in einen Tiegel mit Wein, etwas Waſſer, Zucker, Zimmt

und Citronen-Schalen gedämpfft, oder in eine ziemlich dicke von Wein und Mehl angemachte Klare getunkt, aus Schmalz wie die Aepffel gebraten; sie können auch in heisser Asche gebraten, und wenn die Haut abgezogen, mit Zucker besreuet gegessen werden. Pfersiche, die man trocken will, sollen vom Baum gebrochen, im Ofen halb gebacken, der Kern behend daraus genommen, das Fleisch platt gedrückt, wieder eingeschoben, und bey dem Herausziehen, weil sie noch warm, wieder zusammen gelegt werden. Diese, wie auch die auf folgende Art zubereitete Pfersiche, werden vor die gesündesten gehalten: Man kan sie auch feucht und trocken mit Zucker einmachen, oder auch eine Marmelade oder Masse daraus bereiten. Die frischen Pfersiche lareuen, die trocken oder gedorrten aber stopffen und stillen die Bauch-Flüsse. Das aus den Kernen gepresste Del lindert das Sausen der Ohren, und benimmt die Laubheit, stillt das Hauptweh, befördert den Schlaf und treibet die Bauch-Würme kräftig. Eine Milch von solchen Kernen mit Erdbeer- oder Steimbrech-Wasser gemacht, treibet den Stein, karect das Hirn und das Gedächtnis. Von denen Pfersich-Kernen wird auch ein guter Aquavit unter dem Nahmen Perisco zubereitet, wovon an seinem Orte ein mehrers.

**Pfersich-Baum, Pfersing- oder Pfirsing-Baum,** ist ein Obst-Baum, dessen Frucht die obgedachte Pfersich ist. Er hat eine graue scharffe Rinde, lange schmale Blätter, und schöne Purpur-weißliche Blumen, die sehr zeitig hervor kommen. Er schlägt seine Wurzeln nicht tief, kommt zwar bald in die Höhe, ist aber nicht dauerhaft. Er will ein leichtes, lockeres, warmes, feuchtes und wohlgedüngtes Erdreich haben, wiewohl die Pfersich-Bäume auf Mandel-Strämmen mehr einen truckenen und sandigen Boden lieben. Kälte und rauhe Winde kan er nicht leiden, sondern will gegen die Mittags-Sonne frey, von der Nord-Seite aber bedeckt stehen, um den Stamm und Wurzeln rein gehalten werden, und keine überflüssige Feuchtigkeit haben, weil das viele Harz in der feuchten und fetten Erde den Pfersichen grossen Schaden thut. Er wird mit altem verfaulten Mist gedünget, welcher bisweilen im Herbst zu denen Wurzeln gelegt wird: seine beste Düngung aber ist, wenn man im Herbst zu der Wurzel räumer, und seine abgefallene Blätter nebst dem Laub vom Weinstock in die Grube schüttert, die Erde wieder zuscharrer, u. es also verfaulen lässet, als wodurch sein Wachsthum vortreflich befördert wird. Seine Fortpflanzung geschieht im Eintritt des Frühlings durch den Kern oder Stein von der Frucht, welchen man aber bey Geniesung derselben weder in den Mund nehmen, noch mit den Händen gar sehr betasten muß, denn da beklebet er nicht und kommet schwerlich fort, welcher außer diesen in ein freyes Land gesteckt, das daraus erwachsene Bäumlein aber ebenfals um den Anfang oder Mittel des März versetzet werden muß, wenn

die Steine von guter Art sind, behält der Baum dieselbige auch, und trägt gleiche Frucht, ob er schon nicht gepflöpfft wird. Es schlägt aber auch zuweilen um und aus der Art, daß gute Steine öfters kleine und unliebliche Früchte bringen. Sie sind bey so gefaltten Sachen zwar leichtlich zu erzeugen, aber sie gehen auch bald wieder ein und erstickern gar gerne, wo sie nicht, wie oben gedacht, eine warme Lage haben, denn das junge Holz ist zart, die Rinde dünne, und das Mark hohl. Noch besser und gedentlicher können sie vermehret werden durch das Spät-Aeugeln oder Spät-Deuliren auf Pfäumen- oder aus Kernen gezogene Pfersich- oder Apri-cosen- oder Mandel-Strämme, von welcher letztern Art, nemlich die auf Mandel-Strämmen am besten gerathen, länger dauern, und auch in sandigem Boden gekommen; sie wollen aber nicht versetzt seyn, daher der Stamm aus einer an dem Ort, wo er stehen soll, gesteckten Mandel muß gezogen und hernach oculiret werden. Die Strämme von den schwarzen Damascener-Pfäumen, in welchen die Apri-cosen, die schon einmal gepflöpfft worden sind, und denn die einjährigen Mandel-Strämme, die etwan nur eines halben Zolls dicke sind, lassen sich am besten hierzu gebrauchen, da hingegen die zwey- bis dreijährigen Mandel-Strämme gar selten zum oculiren etwas nutzen. In gar kalten Orten muß man den Stamm bey einbrechendem Winter rings umher dicke mit Stroh bedecken, um die Wurzel aber langen Pferde-Mist lazen, sonst erstickern sie leichtlich. Wenn aber über Berhossen der Frost die Zweige berührt, so muß man solche im Frühlung, so weit sie erstorben sind, abnehmen; ist aber der Baum ganz und gar errotren, so muß man denselben völlig bis ans Erdreich hinweghauen; denn solchergestalt pflaget die Wurzel zuweilen wiederum junge Schossen auszutreiben. Geschiehet aber solches Auetreiben nicht gleich in selbigem Sommer, so ist alle Hoffnung vergebens, und mag man nur die Wurzel auch aurotten, und einen neuen Baum an die Stelle pflanzen. Man unterscheidet nach der schon anderswo erklärten Aehnlichkeit einer schwächern und stärckern Art in einer Gerte von Pfäumen, diesen Baum auch in den weiblichen und männlichen, wie schon unter dem Artikel Pfersich gemeldet. Diese lassen ihre Steine nicht fallen. Jene aber losen selbige von Fleische. Die Weiblein stehen am besten in freyer Luft, doch allemal, daß sie vor dem Nord-Wind sicher sind. Denn ihre Frucht wird in freyer Luft viel geschmackter, als an denen Ervatrien oder Gelandern, da hingegen die so genannte Pavjes oder Männlein besser an Gelandern stehen. Die Zweige an diesen Bäumen werden nicht wie die Birn-Bäume beschnitten, sie tragen auch ihre Früchte wider die Gewöshheit anderer Bäume, gleich im zweyten Jahre und auf jungen Zweigen. Man schneidet ihnen niemals die Zweige in der Mitten ab, weil ihr überflüssiges Mark bey rauher Witterung sehr empfindlich ist, und ein solcher

Schmitt

Schnitt zuweilen fünf, sechs Knoten an eben solchen Zweige zur Verdorrung bringen kan. Die Frucht-Zweige von diesen Bäumen sind von schlechter Dauer, und prägen zu vergehen, so bald sie getragen haben, theils wegen ihrer schwachen Eigenschaft an sich selbst, theils wegen der vielen Zufälle, denen sie unterworfen sind, insonderheit dem Gummi, und denen Nacht-Frostern im Frühling. Die beste Art ihrer Beschneidung ist, erslich, daß man eines Theils die dicken Zweige kurz beschneide, und zweitens, daß man so viel Trage- oder Frucht-Zweige am Baume lasse, als derselbe nur immer ernähren kan. Jenes erhält die Bäume in ihrem Wachsthum und in ihrer Schönheit, dieses aber verursacht die Menge und die Schönheit der Früchte. Die schwachen müssen sehr lang beschnitten werden, weil sie noch in eben diesem Jahre Frucht geben, aber nicht weiter in folgen den. Je mehr man nun Zweige von dieser Art dem Baume lässet, je mehr Früchte hat man zu hoffen. Die grossen und starken Zweige aber werden kurz beschnitten, weil sie ihrem Nutzen in Zukunft haben, und wiederum zweyerley Schosse hervor bringen, einige grosse zu Holz- und viele kleine zu Frucht-Zweigen. Da auch die heurigen schwarzen Zweige bald ausgehen, so muß man bey Zeiten auf andere bedacht seyn, welche ihren Platz künftiges Jahr wieder erfüllen können, sie müssen aber nicht zu lang, und von mittel-mäßiger Dicke, auch schon mit vollen Trage-Knospen, zu der Zeit, da man sie wählet, beladen seyn. Diese Knospen sind doppel, wo sie gut heissen sollen, und haben ein Holz-Auge in der Mitten. Wo diese Umstände fehlen, so ist der Zweig zu nichts nütze, es wäre denn, daß er sich auf einigen Bäumen von den frühzeitigen Persichen befände. Die Persich-Bäume sind dem Harz oder Gummi viel heftiger, als die Apricotens- und andere Frucht-Bäume, unterworfen, deswegen man auch bey ihnen nicht vollkommen versichert seyn kan, ob ein dicker Zweig nach seiner Beschneidung am Ende andere Zweige treiben werde. Am besten thut man, daß man dergleichen mit Gummi ange-schottene Bäume nicht eher beschneidet, bis sie wirklich anfangen zu blühen und zu treiben, damit man zum wenigsten einige gute Augen und Blumen mit Zuversicht erkennen und behal- ten moge. Sonsten ist dieses eine unheilbare Krankheit, so wohl an den Persichen, als an allem andern Stein-Obst, insonderheit wo sich das Gummi an die Wroff-Stelle setzet, und den Saft verhindert hinauf zu steigen. Wenn nur ein Zweig davon ange-schotten ist, so kan man noch Rath schaffen, und den Zweig ohngefehr zwey oder drey Zell oberhalb der kranken Stelle abschneiden, damit das Uebel nicht weiter dringen kan, wo aber die Wroff-Stelle selbst, oder der Stamm an sich den meisten Zweigen begummet ist, kan der Baum nicht gerettet werden, zuweilen hilft er sich selbst durch eine neue Rinde, die sich an dem beschädigten Orte setzet; man legt auch wohl

Röh-Liist darauf, verbindet es mit einem Stücke Leinwand, und lässet es so lange darauf liegen, bis sich die Wunde wieder zu-geseket hat. Dis Hülf-Mittel ist bey au-ferlichen Schäden zu versichen und zu gebrau-chen, denn der innerliche ist obgedachter mas-sen unheilbar. Die Wasser-Zweige und gar zu elenden Treib-Messer soll man nur mit den Zinaern abbrechen, und kein Messer da-zu gebrauchen, bis daß der Baum älter wird, und rechtes Holz bekommt. So ist auch noch ein Unterscheid zwischen geprofften und denen vom Stein gezogenen Persich-Bäu- men zu machen: Denn diese geben zwar spä-ter Früchte, als jene, aber dagegen dauern sie desto länger, und treiben nach der Be- schneidung andere Zweige mit Macht her- vor, deswegen ihnen das Abhinken gut be- kommt, welches aber bey den geprofften Persichen nicht anschlagen will, indem diese letztere ihr Alter nur bis auf sechen oder zwölff Jahre bringen, oder doch zum wenigsten nach solcher Zeit an Kräften sehr abnehmen, solalich durch die harte und trockene Rinde des abgeschnittenen Zweiges nicht gerne ei- nem neuen den Ausbruch verstaten wollen. Man lasse also diese alten Persich-Bäume wie sie sind, ausser daß man sie, wie alle au-tere Bäume, beschneide, und sich ihrer Fruch- te bediene, so gut und so lange man kan. Die Persich-Bäume sollen sehr fruchtbar werden, wenn man sie mit Wasser, darin- nen Bohnen gesotren worden, beasset, oder auch, wenn drey Tage nach einander, zu der Zeit, da sie in der Blüthe sind, eine Kanne Ziegen-Milch an den Stamm gegossen wird. Die Blüthe und die Blätter dienen denen Wassersüchtigen, wie auch den Kindern wider die Bauch-Würmer. Die Blätter getrocknet, und zu Pulver aerichen, in frische Wunden gestreuet, ziehen dieselben bald zusammen, heilen auch den Krebs und an- dere fressende Schäden. Aus der Blüthe wird eine Latwerge und Syrup bereitet, welche den Wasser- und Gall-süchtigen heilsam sind, und den Kindern wider die Bauch-Würmer dienen; und für diese letztere ist auch das daraus gebrannte Wasser gut. Alte Leute gebrauchen es in Wechsel-Fiebern; äusser- lich aber vertreibt es alle Nasen und Fle-cken des Angesichts. Die Blüthe, wie ein Salat genommen, ist eine gute Leibes-Def- fening, sonderlich vor Wassersüchtige. Das Gummi in Wein zerlassen, soll wider aller- ley Gebrechen der Brust, Lunge und Nie- ren dienen, die Wurzel aber mit braun Bier dick gekocht, soll die Feuer-Mahle, so die Kinder mit auf die Welt bringen, ver- treiben.

Pfersich-Kraut, siehe Wasser-Pfeffer.

Pflöckerling, ist eine Art Erd-Schwämme, welche etwas nach Pfeffer schmecken; sie sind klein, länglich und rothlicher Farbe, fast wie die Reissen oder Reischer, aber nicht gleich gut

geachtet; wachsen häufig im Sommer und Herbst, und werden entweder abgedörret, an Eisen gethan, oder auch auf folgende Art grün zugerichtet, und verpfeiset. Man puset nemlich die Pfifferlinge sauber, wäschet sie aus, siedet sie in Wasser bald weich, seiget sie wieder ab, und hacket sie ganz klein. Hernach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Kohl-Feuer, thut die Pfifferlinge hinein, und röset sie ein wenig, gieisset Fleisch-Brühe darauf, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, und läset sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie dran; vorhero aber zergwirkt man ein paar Eyer-Dottern, und gieisset von der Brühe, so auf den Pfifferlingen ist, daran, rühret es fleißig, daß es nicht zusammen läuft, schüttet dieses wieder hinein, und richtet sie sodenn an. Man brät sie auch auf Kohlen mit Salz.

**Pfingst-Bier**, heist bey einer Gemeinde auf dem Lande oder bey einem Handwerk, wenn sie zu dieser Zeit zusammen kommen, und bey einem Trunk allerley Ergötzlichkeiten nach eines jeden Orts Herkommen, unter sich vornehmen. Sonderlich erhalten die ersten von ihrer Gerichts-Obrikeit alsdenn die Vergünstigung, daß sie am Bier eine gewisse Anzahl von Vierteln einlegen können, um solches unter sich und den übrigen auszusuchen, außer welchem Fall sie sonst an manchem Ort zu keiner Zeit besugt sind, dergleichen zu thun.

**Pfingst-Blume**, siehe Ginf.

**Pfingst-Rose**, siehe Peonien-Rose.

**Pfingst-Weide**, siehe Anger.

**Pfannen an Schweinen**, siehe Finnen.

**Pfannen**, sind eine Gattung gar kleiner Fischelein, welche in Oesterreich ob der Ens in dem so genannten Kammer- oder Alter-See, meistens um St. Michaelis in die sechs Wochen nach einander, auch wohl zuweilen im May, jedoch alsdenn nicht so häufig, gefangen werden, und keine ordentliche Laich-Zeit haben. Diese Art Fischelein ist so delicat und zart, daß sie absteiben, so bald sie aus ihrem Mutter-Wasser kommen, müssen dannenhero gleich alsobald gefotten werden.

**Pferch**, siehe Pferd.

**Pfersche**, siehe Pfersch.

**Pflanzen-Beet** oder **Pflanzen-Fleck**, heißet eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kay-Saamen im Frühling gesäet wird. Es soll nicht allzu leimigt, noch allzu sandig, sondern temperirt, mehr trocken als feuchte seyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingesäet wird, es anfänglich mit Reissig oder Stroh überleget und bedeket, auch rings herum mit Dorn- oder Holz-Bündeln versehen, nicht nur wegen des Frostes, sondern auch, daß kein Vieh darauf komme, insonderheit aber damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht auflesen, noch die Blätter von den un-

gen Pflanzen, wenn sie aufwachsen, abbeissen mögen. Wenn aber die Pflanzen sich erretzen, so nimmt man das Deck-Reisig wieder weg, und läset sie frey wachsen, daß sie um Pfingsten ausgehoben und versetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den Dörffern haben sie zu denen Pflanz-Beeten ihre gewissen Gemeine-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Rechte versehenen Inwohner eingetheilet sind, und um welche gemeinlich alle Jahre gefabbelt wird, oder es ist ein jedes Haus oder Bauer auch mit seinem gewissen Pflanz-Beet versehen.

**Pflanze**, nennet man im weitläufftigen Verstande alle Gewächse, welche die Erde hervorbringet, es mag nun dieses durch die bloße Kraft der Natur geschehen, wie an den vor sich selbst aufwachsenden fast unzähligen Kräutern und Blumen wahrzunehmen, oder zugleich ein künstlicher Fleiß darbey seyn angewendet worden. Es ist nach dieser gemeinen Beschreibung der Inhalt des Pflanz-Reichs, welches aus dem Erden-Bau über der Erde in der Wirtschaft entsiehet, und nebst dem daraus seine Nahrung nebst dem Menschen habenden Thier-Reiche, wie auch denen in und unter der Erde befindlichen nützlichen Wassern, Säften, Steinen, Mineralien und Metallen, welche der Erden-Bau unter der Erde heraus schafft, einen Theil derjenigen Sache oder desjenigen Objects, womit es die Land-Wirtschaft und ihre Geschäfte zu thun haben, um selche theils roh, theils etwas zu künstlicher Verbesserung und Heizung zubereitet, zu erlangen, zu bewahren, in Acht zu nehmen, und zur Nothdurft, zur Beavveinlichkeit und auch zum Ueberflus anzuschaffen, anzuwenden, zu nutzen und zu brauchen. Die Pflanzen sind also nicht nur insonderheit, welches meistens nur geschieht, sondern auch überhauert, wenn jene Betrachtung gründlich, gewis und zum Aufsuchen des Acker-Garten-Weides oder Wiesen- und endlich des Holz-Vanes hiernächst aber zum Dienst der Viehzucht und menschlichen Nahrung wohl von Natten gehen soll, bey der Wirtschaft zu erwägen. Es ist zwar heut zu Tage die Lehre von Pflanzen ziemlich untersucht, und wird in der Natur-Lehre und Geschichte curieux genaa abgehandelt, nachdem sonderlich Leewenhöck die Pflanzen besser anatomisirt, und der Mechanismus der Pflanzen untersucht worden. Allein man richtet diese Untersuchung allzu viel oder ganz allein auf die curieuse und allgemeine Erkenntnis, nicht aber auf eine zur Wirtschaft nützliche Erkenntnis ein, darinne doch diese Untersuchung nebst der Medicin ihren vornehmsten und allerersten Nutzen haben soll. Und da-her ändert man wenig oder nichts von einer oconomischen Betrachtung der Pflanzen über- und gründliches, welches man zu Grund- Sägen

Säen in der Oeconomie machen konnte. Da aber bey allen ihren Geschäften an erften die Natur ihrer Objecte untersucht und erkannt werden muß, wenn man den Zweck und Nutzen, der dabey durch ihre Geschäfte erlanget, ja die Einrichtung dieser Geschäfte und Arbeit selbst aus sichern und zulänglichen Grunde erkennen, nicht aber immer bey der blinden Empirie und Nachfolge bleiben, nicht weiter kommen, nichts verbessern, sich immer nach der alten Leyer richten, vielen Nutzen entbehren, und vielen Schaden leiden will; so ist offenbar, daß dieses ohne gründliche Untersuchung der Pflanzen nach der Natur-Lehre ohnmöglich von statten gehen könne. Es ist aber hier unmöglich, auch nur von denen Pflanzen überhaupt eine solche vollständige Betrachtung anzustellen. Allein es hat sich ein Freund von uns diese Arbeit vorgenommen. Und diese müssen wir noch abwarten. Hier wollen wir nur etwas zur Anleitung davon sagen. Wenn man von denen Pflanzen in der Wirtschaft überhaupt redet, und nicht etwa insbesondere die Kraut- oder Kapp-Saamen-Pflanzen, welche man bey dem Krautstecken fortpflanzet, und besonders so nennet, dadurch versteht, so gehört eine Pflanze in der Natur-Lehre unter die Natur-Werke, welche von innerlichen Ursachen der Theile entstehen und bestehen, und natürlich formirte Körper, mithin von natürlich gebildeten darinne unterschieden sind, daß sie innerlich und äußerlich eine gewisse zum Absondern und Anfügen verschiedener kleiner festen und flüssigen Theilchen zum Ausdehnen, Verlängern, Vermehren und Verstärken abgerichtete Ordnung, Zusammenfügung mancherley Werkzeuge, Nohrzen und dergleichen haben, jene aber nur in denen äußerlichen Theilen und Flächen eine Ordnung und Figur zeigen, wie z. E. Sals, Stein, Crystall, es mag nun jene Ordnung von einer Pflanzen-Seele dirigirt werden, oder bloß nach dem von Gott einarrichteten Mechanismo allein geschehen, darüber kan man hier nicht disputiren. Denn solchergestalt werden alle natürliche Werke, die zu einem Wachsthum innerlich nach gewisser Ordnung, gewissen Werkzeugen und einem Organismo angelegt sind, Gewächse genennet. Gleichwie aber die Gewächse vermöge ihres innerlichen organischen Baues entweder von der Stelle bewegt oder nicht bewegt werden: also nennet man das erste einen Thier-Körper, die andere Art der Gewächse aber eine Pflanze oder einen Pflanzen-Körper. Eine Pflanze ist also ein Gewächß, welches durch seinen innerlichen organischen Natur-Bau von der Stelle nicht bewegt wird, gleichwohl aber von der Natur so formirt ist, und innerlich durch denselben wächst. Hierinne kommen alle unsere Feld- Garten-Futter- und Hols-Pflanzen, Kräuter- Stauden, Blumen, Sträucher und Bäume überein. Wir wollen aber noch etwas 1) von ihrer allgemeinen Natur, 2) dem allgemeinen Grunde ihrer Gesundheit und Krankheit, 3) ihrem Wachsthum, 4) und ihrer Vermehrung alhier

anführen. 1) Ein Gewächß ist zum Wachsen innerlich angeleger. Es muß daher ein jedes Gewächß in der Anlage ein Geschick oder eine geschickte Einrichtung erhalten haben, aus den mannigfaltigen Materien der Welt besondere Arten zu verschiedenem Nutzen abzufondern, zu sammeln, zu verändern, in gehöriger Ordnung aufzubehalten u. s. f. oder kurz, zu wachsen. Das ist aller Gewächse gemeinschaftliche Natur. Und man wird auch gesehen müssen, daß dazu eine weise Anlage und Zusammenfügung ihrer Gefäße und organischen Theile allerdings erfordert werde. Allein man wird auch einräumen, daß zu diesem Geschick oder dieser Einrichtung zum Wachsen noch was mehr, und zwar ein gewisses, obwohl nach diesem Zweck unerschranktes, thätiges und wirksames Geschick, oder eine eigene natürliche Kraft gehöre, wenn wir Gott nicht selbst unmittelbar diese Wirkungen auf gewisse Zwecke, so mit vielen Materien in dem Bau einer Pflanze, derselben Wachsthum, Frucht etc. vorzugehen, beständig zuschreiben, und die göttliche allmächtige Kraft unmittelbar in allen Pflanzen suchen, keine erschaffene Kraft in der Natur zulassen, Gott und die Creatur aber in einander wirren wollen. Da aber dieses der Grund der Pantheistischen Vielgötteren der Heyden ist, so müssen wir eine besondere natürliche und zum Zweck dieses Gewächßes eingerichtete, abgemessene und eingeschränkte erschaffene Kraft entweder als eine allgemeine natürliche Kraft, die sich nur in verschiedenen Körpern und Gewächsen modificiret, oder in einer jeden Pflanze eine eigene wesentliche Kraft annehmen. Da aber alle erschaffene unerschrankte Kraft ein Vermöhen zu einem unerschrankten Wirken ist; dieses aber ein Vermöhen voraussetzet! und beydes nur eine Neben-Sache, nicht aber Substanz oder Haupt-Sache, folglich ohne eine solche nicht da seyn kan: So muß entweder diese Kraft in denen materiellen Theilen einer Pflanze existiren, oder man muß eine besondere unmaterielle Substanz annehmen, die mit dieser Kraft versehen und mit dem organischen Bau jedes von Gott am ersten erschaffenen Saamen-Körngens ieder Pflanze vereinigt ist. Eben dieses nennen nun viele Naturkundiger den Pflanzen-Geist, die Pflanzen-Seele, und bestimmen ihre geistliche Kraft nach denen Zwecken derer von ihr zu dirigirenden Wirkungen des Wachsens und Ausbauens einer Pflanze. Andere aber suchen diese Kraft in nichts als in der Bewegungs-Kraft derer auf mechanische Weise zusammengefügt und den organischen Bau schon ausmachen den Materien und Gefäße einer Pflanze. Doch wir wollen dieses nicht alhier entscheiden. Uns kommt die erste wahrscheinlicher vor. Und dein ungeachtet behalten wir den Mechanisimum, als einen Haupt-Grund Oeconomischer Einrichten von Pflanzen, vor allen andern, können auch 2) mit denenjenigen, die nichts Geistliches zulassen wollen, von der Gesundheit und der Krankheit aller Pflanzen, als dem allgemeinen Grund dieses

Oeconomisch. Lexis. u Th. K

zugeben,

angehen, nemlich wenn die Materien und Säfte in denen hohlen Röhren und Gefäßen ihren Fortgang nach der Abrihtung des eigenen Baues einer Pflanze haben können; so sind die festen Theile im Stande, nach ihrer Art die flüssigen zu bewegen, oder es gehet die Bewegung im Gewächse und ihren Nahrungstheilen aus der Erde fort. Nachdem aber sagt man: Es lebe die Pflanze. Die fortgehende ordentliche und nach ihrer Anlage abgerichtete Bewegung der Säfte in denen festen Theilen der Pflanzen, samt der selben nothigen Zu- und Abnehmen, ist also kein Hinderniß findet, so ist die Pflanze gesund. Geschiehet aber solches, der Fortgang der Säfte in denen Röhren stocket, wird gar unterbrochen oder übertrieben etc. so ist die Pflanze krank. Wird endlich der Fortgang gar aufgehoben und zerstört, so stirbt das Gewächse ab, und der Zustand, so daraus erfolgt, heißt der Tod. Und weil dieses letzte auch geschieht, wenn der Pflanze ein Haupt- und nothwendiges Theil zu ihrem Leben, oder an einem Theile derselben ein solches ihm eigenes Haupttheil abgeht, so verursacht solches derselben Untergang, und dieser Verlust, diese Verwundung ist tödtlich, widrigenfalls aber, wenn die gleichen Theile nur verletzt oder unbrauchbar werden, so ist die Pflanze, der Baum, die Blüte z. E. beschädiget. Man wird aber nicht allein aus diesen den gefunden und frankten Zustand einer Pflanze nach seinen Ursachen leicht bestimmen, sondern auch die Ursachen wegräumen, verhüten, und helfen können, wenn man nur ein wenig in der Wirtschaft nachdenken will; sondern es wird solches auch noch leichter werden, wenn wir noch etwas 3) von dem Trieb auf das Wachstum und zur Vermehrung Acht haben, und beydes hier ein wenig erläutern. Wir merken das Treiben einer Pflanze nicht anders als daraus, wenn unter dem gemeibeten Fortgang der Säfte die Theile eines Gewächses immer deutlicher werden und besser ausbrechen. Und wenn aus einem Gewächse ein anderes Gewächse, in welchem als in einem besondern organischen Bau die Säfte ihren Fortgang haben, entsteht, so sagen wir, es vermehret sich. Und dieses neue Gewächse wächst, wenn es dicker und grösser wird. Vondes kan also ohne Zufuß mehrerer dienlichen Materie, so wir der Pflanzen Nahrungs- it. sie schwängernden Theile nennen, und ohne ordentliche Vertheilung derselben, ja ohne vorher verfertigte Röhren und Gefäße, zum Ablegen und Abfordern der verschiedenen Theilgen an ihrem gehörigen Ort nicht geschehen. Wer also das Wachstum der Pflanzen veranstellen will, muß die letztgedachten Dinge veranstellen. Er muß den Zufuß befördern, die Nahrungs- Theile kennen, die Röhren und Gefäße untersuchen etc. wenn er alle diese Veränderungen in der Wirtschaft, nemlich das Treiben, Vermehren, Wachsen und Zunehmen durch seine wirtschaftlichen Geschäfte befördern, die

Hindernisse aber aus dem Wege räumen will. Sonderlich aber ist die Vermehrung der Gewächse und zwar der Pflanzen- Gewächse aus einem Saamen verborgener, als das Wachsen und Treiben einer schon entstandenen und anwachsenden Pflanze. Hier können wir die gelehrten Fragen nicht berühren, so dabey vorkommen. Der Zufuß wird sonderlich zum Wachsen, und auch zu der aus der Anlage und dem Fruchtbild des Saamens, als gleichsam der Mutter oder des Eies eines neuen Gewächses, erfolgenden Vermehrung und Herfürbringung einer gleichen Pflanze erfordert. Dieser Zufuß bestehet in nichts als Nässe, Luft und Wärme. Ihr Leben kommt darauf überhaupt und auf das rechte Maas, die rechte Vertheilung etc. besonders an. Und wer diese Dinge zu dirigiren weiß, kan solchergestalt machen, daß die Pflanzen zeitiger und später wachsen, und ihre Früchte reifen müssen, als worauf ein grosser Theil der Garten- Kunst ankommt. Weil sie sich nun nicht von der Stelle bewegen können, so müssen sie zu dem Zufuß dieser Dinge, die aus gewissem Grund und Boden der Erde, aus unserm Luft- Kreise, dessen Veränderungen, vielen Wolken, Sonne, Regen, Wind und kaltrigen Theilen, dazu die Lage des Bodens und die Stelle der Pflanze, oder des Saamens sich recht verhalten muß, und endlich aus der Sonne kommen. Denn daher wissen wir, entsethet Nässe, Luft und Wärme. Sie sind aber darinne sehr unterschieden. Viele wachsen besser, wenn sie nur einen Dampf als einen wässerichten Boden genießen. Ja die mehresten Pflanzen, die nicht unter dem Wasser, wie der Keis, das Rohr etc. leben, wachsen mehr vom Dampf in freyer Luft. Und diese nehmen ihre Nässe nicht so wohl durch die Wurzel als durch die Blätter aus dem Dampf an. Daher werden sie stärker, wenn das Laub zunimmt. Dieser aber ist eine verdünnete Nässe, eine feuchte Luft, die dadurch die wässerichten Theilgen in die Pflanze führet, wo erstlich die convenientable Nässe und daraus der Nahrungssafft wird, wenn die durch die Wurzel aus der Erde zugeführte Nässe, die in ihr aufgelöseten Salze und andere gröbere Nahrungs- Theile dazu kommen. Daher macht der Boden, die Düngung und der Mist solchergestalt nicht alles aus. Er ersetzt zwar oftters den äußerlichen abgehenden Dampf. Allein dieser, je schöner, je besser, und je mehr er mit guten Theilen gemischer, oder vielmehr je veränderlicher und Gährung zu erwecken geschickter er ist, desto besser schickt er sich dazu, und desto besser wird die Pflanze und das daraus entstehende neue Gewächse. Ja es ist kein Zweifel, daß die Pflanzen selbst insgesamt wie andere Körper ansdampffen, und also dieser Dampf sehr viele Theilgen dieser Luft in sich halte. Und daher scheint herzuleiten zu seyn, daß nicht alle ausländische Pflanzen, wenn man ihnen gleich Boden, Nässe und Wärme, wie in ihrem Vaterlande zu geben bemühet ist, bey uns doch nicht zur Vollkommenheit zu bringen sind, weil ihnen eben der Dampf

Dampf aboehet, so sie in ihrem Vaterlande von denen Ausdünstungen derer Pflanken desselben haben. Inzwischen thut der Boden doch durch die Wurkeln auch sehr viel, ja bey einigen das meiste, wam in ihm das Zeug enthalten, welches im Dampf aufsteigt, durch Regen und Thau aber wieder zurükke fällt, und in der Erde durch weiches Wasser aufgelöset wird, und durch die Wurkel in die Pflanze, wie dort über der Erde durch Blätter und Holz dringet. Solchergehalt ziehen also die Pflanken ihre Nahrung auch durch die Wurzel, ja man kan daraus viele Oeconomische allgemeine Sätze von Pflanken-Bau ihrem Grunde nach erkennen. 3. E. warum das viel wärmere, reichere, nicht zu saturirte, leichtere und feinere zum Eindringen geschicktere Regen- oder Fluß-Wasser besser als das Brunnen-Wasser zum Wachsthum der Pflanken diene, das saule Mist-Wasser, oder die in der Erden aufgelöseten Mist-Theile, Salze und Salpeter das bligste und mindste Wesen die Pflanken treibe, sonderlich da es warm und mit vielen faserichten Zeuge vermischet ist, ja eben das Zeug enthält, woraus die Pflanze besteht, wenn der Mist aus eben solchen Pflanken gemacht worden? warum das Sandland am ungeschicktesten zu Pflanken, die nicht tief wurkeln, indem es die Rässe bald absinken oder durch die Sonnen-Hize ausdürren lästet? Warum ein schluffig und morastig Land, in welchem das Wasser stehet und faulet, folglich die Wärme der Sonnen-Hize zurükke hält auch zum Aufdünsten zu schwer ist, zu vielen Pflanken nichts taugt, andere aber, die darinne wachsen, sauer, bitter und ungeschmackt mache? Warum ein thonigter und leimigter strenger Acker, weil er in der zunehmenden Hize verhärtet, die Rässe nicht annimmt, derb und hart wird, in heißen Jahren denen Pflanken, die nicht vorher darinne tief gewurkelt haben, nichts nütze? Warum daher in solchen Gründen das Getraide unter solchen Umständen gerathe? Warum so nötig, daß der Schoos der Erde nach Unterscheid desselben und der Pflanken tief und flach, überhaupt aber der Rässe, der Luft und der Wärme eröffnet werden müsse? Warum man dabey so sehr auf Wetter und das Klima uners Luft-Kreifes sehen, und warum man alles dieses nach ert gedachten allgemeinen Grund-Sätzen von Pflanken gründlich überlegen, ja selbst die particularn Haushaltungs-Regeln oder Anmerkungen, nach diesen allen sehr untersuchen und mit Grund, nicht aber blindlings appliciren könne? Warum in lockern, fettern und mäßig feuchten Lande, welches in der Sonne lieget, Pflanken, die viel Saft in weiten und dünnen Gefäßen führen, z. E. Küchen-Kräuter, weich Holz, gut wachsen? Warum eben solche Pflanken bey der Kälte zurükke bleiben und leicht erfrieren, indem der viele Saft leicht frocket, mehr Blas einnimmt, die Gefäße zerprengt? Warum die Winter-grünen Bäume in sandigem Boden wachsen, da ihre Blätter immer Dampf und Nahrung an sich zie-

hen? Warum man das Erfrieren mancher Bäume verhindern oder doch den Schaden verringern könne, wenn man ihnen gegen den Winter ihre Blätter nach und nach zeitig nimmt? Warum die Blätter im Winter abfallen, weil der Saft niedersinket und so wenig aus der Erde als durch Dampf und Thau aus derselben unterhalten wird? u. d. gl. Ja warum endlich zur Wirtschaft die Pflanken am ersten und am besten nach dem Unterschied ihrer eigenthümlichen Materie in Haupt-Classen gebracht, darinne aber besonders wieder unterschieden werden, nicht aber eben nötig sey, auf die verschiedene Art ihres Baues und ihrer Gestalt zu sehen, sonderlich die Pflanken hauptsächlich nach dem Unterschied ihres Bodens und der Gegenden, ihren Unterschied in der eigenthümlichen Materie bekommen? Man kan in dieser Absicht also alle Pflanken auf 8 Classen bringen, in selbigen aber hernach die Wirtschaft-Pflanken sonderlich auffuchen, und das übrige der Arznei, ingleichen denen Handwerkeren, Künstlern und Kaufleuten überlassen. Es sind demnach alle Pflanken entweder 1) felsicht oder Stein-Pflanken, z. E. Corallen, 2) Horn-ähnlich, z. E. die Meererichen, 3) holzig, 4) Stroh-artig, 5) Leder-ähnlich, 6) haarig, 7) krautig oder weichlaubig, 8) schleimig. Wir enthalten uns, die Lateinischen Nahmen dieser Classen hieher zu setzen, welche sie bey denen Botanics, Rajo, Tournefort und andern bekommen. Wir werden auch hier nur diejenigen Classen berühren, worinne unsere vornehmsten Land-Wirtschafts-Gewächse und Pflanken zu finden, als deren eigenthümliche Materie dadurch angezeigt und der Grund angegeben wird, sie weiter ihrer Natur, ihrem Wachsthum und ihrer Vermehrung nach zu untersuchen. In der 2ten, 4ten, 7ten, sind unsere Haupt-Gewächse, in der 3ten und 6ten aber einige Neben-Gewächse, die man in der Wirtschaft braucht, woben man aber eben keine sonderliche Arbeit anwendet, zu finden, wiewohl in Ansehung dieses letzten auch in denen 3 letztgedachten Classen viele sind, wo man der Natur fast alles überlästet. In der 3ten Classe sind also 1) alle Baum-Pflanken, welche entweder aus weichen oder hartem Holze bestehen, und als beständige Theile, Wurzel und Stamm, oder als unbeständige, Laub, Blüte und Frucht haben. In Ansehung des Stammes sind sie einstämmig oder vielstämmig. Jene heißen eigentlich Bäume, diese, wenn sie stark und hoch, Gesträuche, Büsche, wenn sie schwach, Neben und Ranken, wenn sie niedrig, Sträuchlein oder auch Stauden. Den Stamm theilet man in Schaft und Krone. Er ist sonderlich seiner dicken, dünnen, rauhen, glatten, schelferigen, schuppigen, sproden, bastigen, schwammigen, dünnhäutigen, wohlschmeckenden, wohlriechenden, herben, anziehenden, mancherley Farbe führenden, äussern und innern Rinde nach unterschieden. Dene Rinden bestehen in hohlen Nöbraen, Säckgen oder Bläsgen, bey der äussern und

alten sind sie ausgetrocknet, und daher dient diese zur Beschützung der innern und des Baums, welche Nahrungs-Saft und Luft-Gefäße enthält, und wodurch der Baum eigentlich genährt, folglich in seiner Nahrung verhindert wird, wenn man diese Rinde ganz oder einen grossen Theil davon zerstoret. Nächste der Rinde bestehet der Stamm aus seinem eigentlichen Holze, davon das erste unter der Rinde das Grund-Holz, in der Mitte das Kern- oder Heddig-Holz, und bey einigen endlich das Mark genennet wird. Festigkeit, Härte, Weiche und Farbe, unterscheiden dieses verschiedene Holz. Die Wern und auch grober und härter, nachdem die Gefäße sind, welche zwischen den hohlen und ineinander gewebten Holzfibern gerade aufsteigen, und alle Jahr nicht wie eine Welle, sondern wie eine Kegel rund um den Stamm oben hinaus immer enger zu eine neue Lage von Grund-Holz, aus diesem aber zum Kern machen. Wie hieraus dre Jahre, und weil die Lagen weiter und enger nach dem Unterscheid der Seiten nach denen Welt-Gegeuden zu sind, theils diese, theils wie ein ausgehöbener Baum an seinem ersten Ort mit seinen Seiten gestanden habe, ingl. chen die verschiedene Art des Holzes selbst, sonderslich bey dem wilden Holze zu erkennen, ist bekannt. Bey denen in diesem Lexico angeführten und zu diesem General-Artikel gehörigen special- und singulären Artikel von Holz und Bäumen wird es hin und wieder auch angemerket. Einige Stämme sind endlich glatt, andere ästig, andere geschöblig. Aus einigen breiten sich Aeste mit Zweigen, grünen Reiser, Blüten und Früchten aus. Aus andern treiben gleich grüne Reiser oder gleiche Blätter, oder Früchte. Nicht alle Stämme haben also Kronen, welche aus denen obersten Enden und Zweigen bestehen. Die Aeste sind Fortsetzungen des Kern-Holzes, die Zweige von den Aesten, die Reiser von denen Zweigen, und diese entweder Wasser-Schösse, oder Ruten, daraus im andern Jahre die Sprösslinge wachsen. Die Blüten und die Frucht-Stengel, die Fasen und Gefäße lauffen durch den Stamm, durch die Aeste, Zweige und den Stiel in die Blätter und Früchte, und breiten sich endlich darinne so subtil aus, daß sie, sonderslich wenn sie in einander gewebt und mit Säcklein und Saft ausgefüllt werden, ganz unkenntlich sind. Von denen unbeständigen Theilen, nemlich Blättern, Blüten und Früchten, ist noch zu merken, daß dieselben zwar nicht zum Wesen des Baumes überhaupt gehören, gleichwohl aber daraus entspringen, und Kennzeichen des Stammes, bald alle, bald eines und das andere abgeben. Doch nur werden unten noch einmal davon gedenken. Hier ist nur noch etwas von dem andern wesentlichen Stück eines Baumes zu merken, nemlich der Wurzel. Diese ist mit dem Stamm von einerley Art. Sie bestehet aus zweyerley Rinde und zweyerley Holz. Die äußere Rinde ist löchericht, die innere sehr schwammig, und da sie am Stamme grün,

so ist sie hier weiß. Das Holz gleich unter dieser Rinde bestehet aus langen Fasern; das mittlere ist in jungen Wurzeln, schwammig oder bläsig. Die Fasen des Holzes und auch alten Kerns sind lauter Luft- und Saft-Röhren. Gemeinlich stehen ihrer 3 beyammen, nemlich: ein Luft- und zwey Saft-Röhren. Sie sind offen, ohne Kläpzen. Die Wurzeln sind entweder alt oder jung, Haupt- oder Neben-Wurzeln, jene sind die Pfeil- oder Herz- und hernach die damit verbundene und in den Stamm unmittelbar gehende Wurzel, die andern sind die Chau- und Wasser-Wurzeln. Die Pfeil- und Herz-Wurzel ist der Keim aus dem Samen. Die Neben-Wurzeln treiben wie versenckte Aeste Augen. Ja es ist ausgemacht, daß Wurzeln Augen, Reiser, Zweige, Aeste und Stämme, Aeste aber auch Wurzeln treiben, und die Krone des Baums umgekehrt, die Wurzel wie diese die Krone werden könne, wenn man jenen in die Erde pflanzet. D. Agricola hat dieses am ersten sehr weit getrieben, und Mittel der Vermehrung der Bäume daraus machen wollen. Allein vor ihm hat Zugenius und Leewenhöck die Sache schon versucht und entdeckt. Und eben dadurch ist erwiesen, daß in denen Holz-Gewächsen ein Kreislauf des Safts von der Wurzel in die Reiser, und von diesen wieder dahin vorgehe. Was oben in der Krone nicht angedeyet, kommt der Wurzel zu gut und macht neue Augen und Fasern. Man kan den Saft unten an der Wurzel, am Stamme und oben abzapsen. Man glaubt, daß der Saft im Kern-Holze steige, in der grünen Rinde aber, wenn er vorher durch die Blätter gegangen und das dazu dienliche abgelegt, ist durch den Dampf von aufsen vermehret oder alteriret worden, wieder falle, alles aber in einerley Röhren, die keine Klappen haben, vermittelt des Drucks und der Wirkung der Luft in den einen zwischen zwey Saft-Röhren sich allemahl befindlichen Luft-Röhren geschehe. Man kan von diesen noch mehr sehr nützliche Anmerkungen in des Herrn Geh. Nath von Wolffs Tr. von den Absichten natürlicher Wirkungen im Pflanzen, lesen, und wir würden in Ansehung dieser Betrachtung ein B. ch, welches 1743 unter dem Titel: Vernünftige Gedanken von der Natur, so zu Königsberg von einem so genannten Gottes-Freunde, heraus gekommen, weil es das Pflanzen- und Thier-Reich sehr gründlich ob wohl nur nach mechanischen Principis erklärt, vorschlaaen, wenn darinne nicht 1) alle erschaffene Krafft geleugnet, und Gottes unmittelbare Krafft, folglich Gott selbst mit der Natur verwirret würde, hiernächst aber 2) viele Geheimnisse der Offenbarung verkehret und die Heil. Schrift ganz unehrerbietig gemisbraucht würde. Im übrigen wachsen ordentlicher Weise aus denen Augen, welche anfänglich nichts als ein in denen Spalten derer Röhren der Wurzeln und Stämmen befindliches schwammigtes und zaserichtes Zeug sind, woraus endlich das Auge her-

austritt, darans aber ein Reiß erwächst, daran man endlich schwammigtes Holz, Blätter, Blüthe und Frucht findet. Durch das erste drüget der Dampf hinein, durch die Blätter wird selbiger angefangen, abgefördert und zur Nahrung der Blüthen zubereitet. Daher wenn die Blätter von denen Raupen abgefressen sind, die Blüthe verlohren achet. Bleibt aber diese aus, so erfolgt auch keine Frucht. Ja man siehet hieraus, wenn die Augen durch Frost und andere Zufälle verderben, warum keine Frucht zu erwarten. Die Blätter wachsen aus dem Reisse, wenn sich aus dem Holze einige Röhren spalten, durch den Blätter-Estel in das Gerippe verlängern, sich ferner theilen, ein Netz formiren, und sich innerhalb dem Rinde ausbreiten, da sich denn zwischen diesen Röhrißen und Netz-Räumigen viele Bläsigen wie ein schwammigtes Zeug ansetzen, die Flächen aber werden mit einer grünen Haut überzogen, die oben meist weitlöcheriger als unten, folglich dort zum Einschlucken des Dampfes, hie zum Ausdampfen geschickt ist. Auf gleiche Art wachsen die Blüthen und Frucht, jedoch so, daß einige Blüthen von der Frucht entfernt, einige über, andere unter ihr sind. Wo dieses letzte geschieht, da verlängern sich die Holz-Fäser des Reisses bis in den Stiel der Blüthe, und vertheilen sich in den Kelch, Eistern, Blüth-Blättern, Blüth-Spizen, Körner und Mittel-Röhre, oder Mutter-Trompete, von welchen Theilen unten bey denen andern hauswirthlichen Pflanzen-Claffen noch etwas vorkommen wird. Hier ist nur etwas noch von der Frucht zu gedencken, welche öftters aus der Mittel-Röhre zu wachsen pfleget, und wenn daher diese verleset wird, nicht erfolgt, wenn aber die andern äußern Theile der Blüthe zu zeitig verderben werden, nur schlecht, gering und ungesund zu werden pfleget. Darans kan ein Wirt zu verschiedenen Zeiten erkennen, ob das Obst gerathen werde oder nicht. Die Frucht bestehet aus der Rinde und dem Fleische, welches bald weich, wie in Äpfeln, bald trocken, wie in der Fichten-Frucht ist, sonst aber gleichsam den Mutter-Kuchen in sich hält, womit das übrige vermittelt vieler Säcgen vereiniget ist. Aus der Mitte der Frucht raget oben bisweilen ein Fortsatz des mittlern innern Theils oder Mutter-Kuchens hervor, so bald das Keilbichen, bald eine Spise, bald eine Trompete genennet wird, wovon bey der Betrachtung der Blüthe noch mehr vorkommen wird. Sonst aber sind die Holz-Früchte entweder Obst- und esbare, oder Saat- und nur brauchbare Früchte. Die Bäume der ersten nennet man mit ganz befondern Nachdruck fruchtbar, die andern aber unfruchtbar Bäume, obgleich kein Baum ohne Frucht. Ja eben in Absicht auf die Frucht und derselben mehreren oder schlechteren Güte, wie auch, wenn die bloße Natur alles, oder der Fleiß und Arbeit der Menschen vieles dabey thut, theilet

man die Bäume in wilde und zahme, oder das Holz in wildes und zahmes oder Garten-Holz, inaleichen die Obst- und Saat-Bäume in wilde und zahme Bäume, wie auch das Obst selbst so ein. Man kan nunmehr diejenige Dinge, welche immer specieller bis auf Singularia in der Wirtschaftskunst von diesen ersten Gründen her abzuehen, und anzumercken sind, unter denen Artickeln, Holz, Baum, Frucht, Obst und dergleichen auffuchen. Doch ist hier zu erinnern, daß die Obst-Früchte nicht nur in Kern- und Stein- sondern auch in Schalen- und Hülsen-Obst einactheilet werden. Zum Schalen-Obst gehören alle Arten der Nüsse, zum Hülsen-Obste Johannis-Brot, Tammarinden. Die Saat-Früchte vom Heise sind theils weich, entweder mit Körnern, z. E. Wacholder, oder mit Steinen, z. E. Sten-Palmen, theils dünn- und dickschalig, theils schuppicht, z. E. Lann-Zapfen, theils sackicht, z. E. wilde Castanien, Biesen-Knöpfe, theils haarig, z. E. der Weiden, item Papeln-Frucht, die also einige gar unrecht in Zweifel ziehen. Diese Saat-Früchte dienen zwar dem Menschen nicht zur Speise, jedoch aber sonst zum Gewürz, zum Del, zur Färberey, zur Arzney, zur Fortpflanzung des Holzes, und überdem denen Thieren sowohl in als außer der Wirtschaft zu ihrer Nahrung. Das Holz wird endlich entweder durch seine Kerne und Steine, oder seinen Saamen von der Natur oder dem Fleiß in einen dazu eröffneten und geschickten Boden, oder aber an eben diesen Orten durch Absencken und Schnittlinge, oder Fächer legen und stecken der Frucht-Reisser vermehret und fortgeplanket. Wenn aber verschiedenes Holz mit einander nur vereiniget wird, wo es sonderslich darauf ankommt, daß grüne und grüne Rinde genau zusammen gefüget werde, weil das Wachsen des Baumes, wie oben gedacht, sonderslich durch die grüne Rinde geschieht, wie z. E. im Absaugen, Pflanzfen, Dentiren, Felsen und Binden geschieht, so geschieht dadurch nicht sowohl eine Vermehrung der Bäume, sondern vielmehr nur eine Verbesserung, und dadurch eine Vielfältigung derer Früchte. Eben dieser Zweck wird auch durch die Veränderung des Bodens bey einem Baume gesucht, welches durch das Fortsetzen geschieht, als wodurch sein Wachsen und seine Güte und Gesundheit befördert wird. Weil uns nun bey wilden Bäumen und ganzen Wäldern nur an dem Holze und an der Menge der wilden Frucht gelegen; so siehet man, warum bey dem Holz- und Wald-Anbau oder Fortwesen nicht an diese Mittel der Verbesserung, sondern nur an die Mittel der Vermehrung des Holzes mit gutem Grunde, dahingegen im Garten-Bau, wo man schon und mancherley Obst-Bäume und Früchte, und nicht eben nur viel Holz und viel schlechte Früchte haben will, an die Mittel der Verbesserung vernünftiger Weise in der Wirtschaft

schaft zu denken. Endlich wird man erkennen, daß dasjenige, was wir biäher gesaget haben, die enifereneten ersten Grund-Säse des Holz- und Obst- wie auch Wein-Garten-Haus aus der Natur-Lehre liefere. In der vierten Classe der Pflanzen, welche die Halme oder Stroh-Gewächse in sich hält, befinden sich

N) unsere meisten Feld- und Acker-Gewächse, die theils aus einem hohlen, theils aus einem vollen Halme bestehen, davon die erste und andere Art theils Aehren, theils Saamen-Büschel, z. E. Hirse, Rohr, Gras, theils beydes haben und tragen. Man hat auch hier den Saamen, die Wurzel, den Keim, die Geschosse oder Absäse, die man auch Knoten nennet, den Halme, die Aehren, und hier die Blüthen, und endlich die Frucht mit ihren Verhüllungen zu betrachten. Sonderlich sind die Absäse sehr merkwürdig. Der glatte Halme wächst zwischen denen Absäsen aus dem Hocker der aus dem Saamen entstandenen Haupt-Wurzel und denen Hers-Blättern, wie auch beständigem Laube bloß fort, davon unten, wenn wir von dem Fortsas aus dem Mutter-Kuchen einer Frucht und denen Blüthen noch etwas sagen werden, mehr folgen wird. Allein aus den Geschossen und Absäsen wachsen bey einigen über, bey andern unter der Erde, z. E. bey dem Roggen, Weizen, Gersten, neue Halme, deren jeder oft wieder Absäse hat, und solchergestalt entstehen endlich viel Halme aus einem Saamen-Korn, nachdem dessen Trieb zur Vermehrung gut ist, und in jetztgedachten Umständen stehet, welche alle Aehren, diese aber Blüthen, Saamen und Früchte tragen. Da nun die Saamen-Früchte derer wirtschaftlichen Halme-Gewächse uns mit ihrem innern Gehalt, so wir Mehl nennen, nichts aber als das Fleisch und der Mutter-Kuchen einer Frucht ist, sowohl als mit seiner Schale denen Thieren die vornehmste und beste Nahrung an Speise und Trank giebet, so ist man billig bedacht, diese Halme-Gewächse zu vermehren. Daher der berühmte Herr Geh. Rath von Wolff erwiesen, daß diese Vermehrung des Kornes zu erlangen sey, wenn das Korn so tief in die Erde gebracht würde, daß das erste und andere Geschos mit Erde bedeckt bleibe. Denn so würden aus jedem Absas neue Halme wachsen, und also müste eine reichere Erndte zu erwarten seyn. (Siehe den Artikel Knoten.) Allein da hierzu viel Arbeit, sonderlich viel Leute oder mehr Arbeits-Vieh erfordert werden, welche den Boden tief durcharbeiten und düngen, wie auch den Saamen tief in die Erde bringen, so ist dieser Vorschlag zur Zeit schwerlich in die Übung zu bringen, sonderlich wenn das Land und Feld groß ist. Es hat zwar der alte *Canonicus Sebastiani* zu Loreto zu solcher Ausfaat, wie die Engländer, eine Maschine verfertigt. Allein es setzet selbige einen ganz gleichen und schon tief locker gemachten Boden voraus. Eben-so mühselig

ist auch diejenige Art, die man in Preussen mit einer eingedructen langen grob-zinckigten Egge versucht hat, um das Getraide in tieffe Löcher zu bringen, vor ein großes Feld, zumahl auch die Mäuse in der Tiefe viel eher das Getraide angreifen können, sonderlich da man die Mäuse-Häger und Raub-Vögel, so die Mäuse wegfrissen, solchergestalt verhindern würde, ihrem Raube beyzukommen, und dieselben auch sonst häufig wegzuschiefen pfleget. Die siebende Classe enthält endlich die weich-laubigten Pflanzen-Gewächse oder Kräuter, und also

(11) abermahl eine große Menge von unsern wirtschaftlichen Pflanzen, welche aus Wurzeln, Laub, Blumen und Früchten bestehen. Man kan von diesen sowohl, als von denen Halme-Gewächsen, davon die Artikel Feld-Früchte, Getraide und andere, was Specialia anbetrifft, in diesem Lexico nachzusehen sind, behaupten, daß sie alle aus Saamen entstehen. Die Art, wie solches geschieht, giebt in dem Saamen und Pflanzen, und allem dem, was dabey zu beobachten, die ersten Gründe an die Hand. So bald das Saamen-Korn mit feuchter und lockerer Erde bedeckt, und die Sonnen-Wärme geniesßen kan, so fährt aus der Rinde die kalte Luft heraus, und die durch Wärme verdünnete, in seine Tropffgen zertheilt, und, wenn der Trieb zum Wachsen recht von statten gehen soll, mit Nahrungs-Theilchen beschwängerte Masse senkt sich an ihre Stelle. Davon wird die Rinde am Saamen-Korn weich, daß die Luft aus dem innern Fleische des Kerns, so gleichsam der Mutter-Kuchen, auf gleiche Weise ausfahren, der Dampf aber aus der Erden dahinein dringen kan. Davon quillt das Korn, bis alle Säcklein mit Saft gefüllet, und die Höhrlein in der Anlage der Pflanze auch ihren Zufluß bekommen. Die Schale dehnet sich solchig, und plaket endlich. Und dieser ganze Zustand heißet, es sichtet das Korn in der Milch. Wie sehr also entweder große Dürre, oder noch mehr troffer Frost, der Pflanze in diesem Stande schaden könne, ist hieraus offenbar. Darauf bricht der Keim als ein kleines Würgelgen herfür, und fängt die Masse und Nahrungs-Theilgen aus der Erde dergestalt an sich zu ziehen an, daß es sich nach Proportion der Pflanze vergrößert. Dieses ist also die Haupt-Weiß- und Hers-Wurzel, welche, wenn sie abgepossen und gefressen wird, alle Hoffnung vom Saamen vernichtet. Das Korn eröffnet sich solchergestalt mit zweyen Lippen, und aledem erscheinen die ersten Grund- oder Hers-Blättern, zwischen diesen aber erfolgt das rechte Laub der Pflanze mit Stengeln und beständigen Blättern, wovon hernach der erste Anblick über der Erde das Saamen-Pflänzgen, oder auch die Feder genennet wird, wo bey einigen durch Versetzen das Gewächs verbessert und vermehret werden kan. In denen Lippen und Hers-Blättern ist der Pflanze gleichfalls im Anfange viel gelegen. Daher,

wenn sie beschädiget werden, die Pflanze nicht  
fortwächst, bis endlich der dadurch zufließen-  
de Saft in einem Hocker oder Knoten ab-  
getraget wird, solchen formiret, und wovon  
das beste theils ins Saamen-Pflanzgen,  
theils zur Wurzel gelanget, und endlich die  
Grund-Blätter vorbehey, nachdem die Wurzel  
immer mehr Saft an sich zu ziehen, sonder-  
lich durch die Neben-Wurzeln, geschieht,  
und also der Saft gleich zum Hocker,  
und so fort zum beständigen Laub fortgeföh-  
ret wird, da denn die Grund-Blätter von  
selbst absterben. Man hat sonderlich sechs-  
setzigen Arten von Wurzeln der Kräuter, als  
Zwickeln, Bollen, Rüben, zersetzte Knol-  
len, zackige Strüncke, und lauter Zäsern.  
Wir übergehen hier den Unterscheid, den die  
besondere Gestalt, Farbe, Geruch und Ge-  
schmack machen. Man kan solches unter de-  
nen Special-Artickeln suchen. Nur die  
Blätter, Blumen, Blüthen und Früchte sind  
noch zu berühren. Die Blätter sind entwe-  
der Grund- oder Saamen-Blätter, oder  
beständige Blätter, so das rechte Laub  
heißt, und bald nach der Größe in sehr groß-  
es, mittelmaßiges, kleines und sehr kleines,  
bald nach der Gestalt in einfaches, so wie-  
derum flach, ganz rund, fast rund, eckig,  
halb rund, zugespitzt, lang, schirrhafftig,  
Eißen-förmig, oder gefeibet, und zwar bald  
stumpf, bald gespalten, so beydes wiederum  
vielerley, oder rund gebogen wie eine hohle  
oder käßige Kugel-runde, dreyeckige ic. Wel-  
che, item aus vielen Blättern zusammen ge-  
bogen und sofort ist. Sie werden auch durch  
die Farbe, die Lage und äußerliche Beschaffen-  
heit unterschieden. Darum bekümmern sich  
aber mehr die Botanici, als die Wirte. In-  
dessen ist es doch auch in diesem Lexico mei-  
stens angemerket. Nächst und aus der Wur-  
zel wächst der Blüth-Stengel entweder ohne  
oder mit Blättern, jene bleiben niedrig an  
der Wurzel besammeten, z. E. Primeln, die-  
se aber treiben den Blüth-Stengel mit Blät-  
tern in die Höhe. Und alsdenn sagt man,  
die Pflanze schiesse oder schosse. Dergleichen  
ist auch das Getraide. Dieser Stengel ist  
an einigen hohl, an andern voll, wie Kohl,  
Lactuc, an einigen safftig, in denen meisten  
rund, in einigen eckig, wie in denen Feuer-  
Lilien, in andern geschosst, z. E. die Nelcken,  
ferner stachlicht, z. E. Disteln, rauh, z. E. ei-  
niger Wohn, hoch wie Aloe, niedrig wie Bio-  
len, vieltach, einfach, oft ästig, z. E. Senf,  
rancia wie Kürbis, aufrecht und schwach,  
z. E. Flachs, Hanf, steif und stark, z. E.  
Kohl. Die Stengel sind ferner ein- und viel-  
blüthig. Die Blumen wachsen entweder un-  
mittelbar daran, oder haben ihren besondern  
Stiel, dadurch sie aus dem Stengel wachsen.  
Die Blumen und Blüthen haben viele  
Theile, welche allen ihren besondern Nutzen  
entweder wegen der Frucht, oder in Absicht  
auf sich selbst haben. Der Anfang und die  
Basis der Blüthe ist der Kelch, ihr Schutz  
und dick-häutiges Futteral, welcher so lange

offen bleibet, so lange die Blüthe lebet. An  
einigen ist er vielfach und so fort. Man muß  
aber damit nicht das Nest oder Bette an ei-  
nigen Blumen verwirren, wo, wie aus einer  
Capfel, einige Blüth-Stengel wachsen. Mit  
dem Kelch wächst zusammen das Saft-Be-  
hältniß oder die Eisterne, welches eine erha-  
bene Stelle im Kelch, und wie ein Ring aus-  
siehet, worauf die Blüth-Blätter sitzen.  
Unter der Eisterne sind die Blätter und Spal-  
ten des Kelches, welche mit denen Blüth-  
Blättern nicht zu verwechseln, so über der-  
selben sitzen. In diese Eisterne wird der aus  
dem Stengel von denen Blüth-Blättern  
empfangene und zubereitete Saft wieder ab-  
getragen, oder der überflüssige aufgehoben.  
Hier suchen die Vienen ihren Honig. Die  
Blüth-Blätter bestehen aus feinen Säckgen  
und Gefäßen, empfangen durch besondere  
Röhrgen den Saft aus dem Stiel, bereiten  
ihn zu, tragen davon das Fertige ab, und  
verändern ihre Farbe nach der Veränderung  
eines neuen Zuflusses, darinn das Geheim-  
niß, denen Blumen neue Farben zu geben,  
lieget. In dieses bringet in einigen Blü-  
men fort bis in den Kelch und in die Blüth-  
Spitzen. Die Blüth-Blätter sind sehr nach  
ihrer Gestalt und Bau-Art unterschieden.  
Darauf kommt die Erkenntniß der Zwecke in  
der Blumen-Gärtneren an. Dazu denn hin  
und wieder in Specialibus Anleitung gegeben.  
Nächst denen Blüth-Blättern sitzen auch  
auf der Eisterne oder an denen Blüth-Blät-  
tern die Blüth-Spizen, oder Seiten, auf  
diesen ober die Blüth-Körner. Jenes sind  
weiche Stengelgen, dieses fräubige und fär-  
bende Körner. Beyde bestehen aus vielen  
Saft-Säckgen und Röhrgen. In denen  
letzten ist nebst der Feuchtigkeit eine sehr süß-  
liche Materie enthalten, welche machet, daß  
sie, ehe die Blume sich eröffnet, dick sind,  
als nachmahls, da sie vom Ausdunsten zu-  
sammen schrumpffen und vertrocknen. In  
der feine Staub auf den Körnern, und ihr  
starker Geruch, welcher bey riechenden Blu-  
men sonderlich hieraus kommt, beweiset, daß  
in diesen Theilen, als in Drüßgen, eine be-  
sondere Materie müsse abesondert werden,  
welche der Frucht zum Wachsthum sonder-  
lich nuset, zumahl man siehet, daß, wenn die  
Körner verderben, Blüthe, Blätter und Frucht  
vertrocknen. Summa es scheint, daß in der  
Eisterne das schmackhafte, und in diesen  
Körnern das riechende Zeug einer Blume sey.  
Man könte hier noch viel mehr Anmerkun-  
gen machen, wenn es nicht zu weckläufftig  
wäre, und wir nicht noch einen Haart-Theil  
übrig hätten, nemlich die so genante Mut-  
ter-Trompete, so gemeinlich zwischen de-  
nen Blüth-Sealen herfür raget, und der  
Mittel-Canal in der Frucht, der oben mehr  
oder weniger hervor raget, mit schwaumig-  
ten und klebrichten Zeuge erfüllt, und oben,  
wenn er einen Knosff macht, mit vielen ver-  
worrenen Haaren versehen ist, woraus eben  
das Haar-Büschelgen, so z. E. an denen  
Nepffeln,

Äpfeln, dem Stiele gegenüber, äußerlich zu sehen ist, entsteht. Man nennet dieses Theil auch den Stiff, item mit *Tournefort* das Kölbigen oder die Stampf-Keule. Es ist daran viel gelegen. Oben ist es sonderlich mit den Haaren versehen, um das kleine Ingezieher von der Frucht abzuhalten. Es geschicht aber doch bisweilen, daß ein Egen oder ein Thierigen hinein kommt, da es denn drinnen in der Frucht, z. E. in einer Nuß, einem Apfel wächst, und den Kern ganz verzehret. Das ist, der Grund des von innen heraus wurmförmigen Obsts, davon die Leute ehemals glaubten, es entstünden solche Würmer aus der Fäulnis und *equivoco*. Übrigens hat dieses Theil mancherley Gestalt. Bald sieht es wie eine Warke, bald zugespitzt, bald wie Flachskraut, bald groß, dick, blätterig, länglich, in Winden, zwey- und mehrspaltig. Man theilet sie auch in die eigentliche und Blumen-ähnliche. Diese letzte wächst erst, wenn die Blüthe abfällt, wie sonderlich bey dem Korn geschieht, ist entweder schlecht wie ein Kaden, z. E. im Flachskraut, oder kurz, lang, dicke, ästig und blätterig. Ohne die Trompete kömmt keine Frucht zu Stande. Daher kan dieses Theil an keiner fruchtbaren Blüthe fehlen. Wo sie feulet, da ist die Blüthe taub. Kelch, Blüth, Blätter, Körner und Spizen können eher dazu fehlen, nicht aber dieses Kölbigen. Darum ist sie von diesen allen gleichsam verwahrt, und wird endlich durch sie versorget. Denn sie ist in der That die Anlage zur Frucht. Wenn sie daher abgestossen, abgefressen, durch Frost oder Honig-Thau verdorben wird, so ist in allen Gewächsen die Frucht verlohren. In denenjenigen aber, wo sie sonderlich durch die übrigen Theile verwahrt und versorget werden muß, kan sie auch, wenn es zu zeitig geschieht, dadurch verdorben werden, wenn sie dieses ihres Schutzes und dieser Werkzeuge verlustig wird. In alle Blumen, die keine solche Trompete haben, tragen keine Frucht, weder Obst, noch Saat = Frucht. Und deswegen theilet man alle Blumen nach diesem Kennzeichen zuerst und überhaupt ein in fruchtbare und unfruchtbare Blumen, davon die ersten eigentlichen Blüthen heißen. In denen letzten feulet sie entweder gar, oder sie fällt bald ab. Jedoch scheint in diesem letzten Fall die Blume nicht an sich, sondern nur durch Zufall unfruchtbar zu seyn; daher in diesem Betracht auf einem Gewächse fruchtbare und unfruchtbare Blüthen seyn können, die man daraus leicht unterscheiden kan, was bisher gesagt worden. Viele Gewächse haben auch Blüth-Spizen, aber keine Blüthen. Und das sind eigentlich keine Blumen, wie z. E. die Holz-Gewächse und Halm = Gewächse sind, deren Blüthen nur herabhängende Schwänze sind. Wenn man daher solchergestalt die eigentlichen Blumen, sowohl fruchtbare als unfruchtbare, von Blüthen, diese aber in Blumen-Blüthen und Blüth = Spizen unterscheidet,

so bleibt alldem nur noch das eigentliche Blumen = Geschlecht in fruchtbare und unfruchtbare zu unterscheiden und zu betrachten übrig. Jene werden nach dem Unterscheid 1) ihrer Blüth = Blätter, und 2) ihrer Trompete, diese aber nur nach dem Unterscheid ihrer Blüth = Blätter unterschieden, und in Classen gebracht. *Tournefort* aber theilet alle Blüthen = Pflanzen ein (1) in Stauden = Gewächse, darinne er 17 Classen macht, (2) in Bäume und Sträucher, da er wiederum viel Classen macht. Allein die *Botanici* haben viel daran auszusetzen. Doch das gehöret nicht eigentlich hieher. Zumahl wir auch noch was von der Frucht zu sagen haben, worunter man zwar in der Wirtschaft oft die ganze Pflanze, oder den Haut = Nutzen z. E. die Wurzel oder die Blätter auch versteht, eigentlich aber dasjenige, was aus Wurzel, Stamm, Stengel, Blättern, Äugen, Knospen und Blüthen endlich wird, und Obst = oder Saat = Frucht ist, damit wegnct. Doch auch hier wird dieser Nahme wieder im strengen Verstande dem gemeinen Saamen = Behältnis, welches eine Nuß oder viel Körner in sich schließt, gegeben. Sonst aber werden auch die Körner selbst im weitläufftgeren Verstande Früchte, oder doch nur alldem so genennet, wenn sie ohne ein besonderes Behältnis auf ihrem eignen Stiele bloß stehen. Die reife Obst = und Saat = Frucht bestehet 1) in einer dünnen oder dicken, weichen oder harten Schale. Sie gleichet einer weichen Haut, hat mehr Röhrgen als Säcken, dadurch der Saft aus dem Stiele gehet, als von dem sie ihren Anfang nimmt, und sich bis oben an den haarichten Kopf der Trompete auf der Frucht erstreckt, unterwegens aber rund um die Frucht mit dessen ästigen Holz = Fibern vereinigt ist, und läset sich von denen selbst, wenn die Saft = Röhrgen dazwischen zusammen fallen, abschälen. Unter der Haut findet sich 2) das mit einer dünnen Haut bedeckte Fleisch, welches aus Luft = Wasser = und Saft = Röhrgen, welche aus dem Stiel durch die ganze Frucht mit vielen Aesten sich ausbreiten, und zwischen sich eine Menge von Saft = Säcken haben, bestehet. Je trockner das selbige, je mehr hat eine Frucht in einander gewebte Holz = Fasern, und also auch weniger Saft. Die Säfte selbst sind 3) gar sehr unterschieden, dicker, dünner, flüchtiger, sauer, süßer, bitter zc. und sonderlich gehen die Früchte durch diese Säfte und die Fasern, die aus irdischen und salzigten Theilen bestehen, mancherley Materien, die in allerhand Liqueurs, Oelen, Wachs, Salzen, Zucker, Mehl zc. bestehen, und durch allerhand Dinge auf unzehliche Weise zur Speise, Trank, Arznei zc. verwandelt werden. Die Schalen aber kommen vor das Vieh u. s. f. Doch der vornehmste Unterschied kömmt 4) auf den Inhalt des bisher beschriebenen Behältnisses, oder auf den Saamen an. Denn wenn darinne viel kleine Körner, so werden

Beerren,

Feeren, wenn es harter Saamen, so ist es Stein-Obst, endlich Kern-Obst zc. Betrachtet man insbesondere die dickschaligen Früchte, so bestehen selbige 1) in einem saftigen Fleische, mit dickschaligen Körnern, welche entweder in Sächern oder an dem weichen Mutter-Kuchen befindlich; 2) In Nüssen u. s. f. Dieses ist alles in specialen Art. weiter ausgeführt. Hier wird nur der Zusammenhang deroeselben mit denen ersten und generalen Sätzen, die aus der Natur = Lehre bey der Oeconomie zum Grunde liegen, gezeiget. Es wird dieses auch zur Anleitung genug seyn, damit wir nicht aus einem Artikel ein ganzes Buch machen. Wir übergehen auch noch die Lederartigen Gewächse in der 2ten, und die haarigen in der 6ten Classe, als worunter auch noch Wirtschaft = Pflanzen. Denn in der 2ten sind die Schwämme, Trüffel, das Leber-Kraut. In der 6ten aber finden wir die Moosse, welches aber eine der dunkelsten Sachen in der Pflanzen = Lehre ist. Doch hat sie der Florentinische Botanic. *Michaelis* in seinen *novis plantarum generibus*, am besten abgehandelt. Und heut zu Tage ist es ausgemacht, daß auch diese Gewächse aus ihren Saamen kommen. Wer eine genaue Einsicht in die Eigenschaften der Pflanzen zu erlangen begehret, derselbe darff nur die richtige Aufösung aller daran befindlichen Theile vor die Hand nehmen, worzu er denn einen gebahrten Weg finden wird, in den Schriften derer bekanneten Societäten der Wissenschaften, und verdienet auch nebst dem, was unter diesem Wort in *Walchs* philosophischen *Lexico* vorgetragen worden, davon nachgelesen zu werden, was der Herr von *Leuwenhöck* in seinen Briefen, *Arcana naturae* genannt, hiervon gedendet.

• Pflanzen, ist diejenige Feld = Arbeit, wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Veet gezogene Pflanzen in Ordnung bringt, oder zu Kraut stecket. Überhaupt heist das Geschäfte des Garten = und Feldbaues das Pflanzen, da man ein Reif, einen Baum, eine Wurzel, ein Saamen = Pflanzgen, (davon siehe den vorigen Artikel) dem Schoof der Erden anvertrauet. In besondern Verstande aber wird es von dem Versehen derer Kohl = oder Kraut = Pflanzen gebraucht. In Ansehung dieser wird inogemein St. Urban vor den Erb = Patron gehalten, dessen Gedächtniß allezeit den 21 May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh = Pflanzen halten und sagen: Mayen = Kraut, Fein Kraut. Andere hergegen, wenn sie nur tüchtige Pflanzen zum Stecken haben, können mit dem Stecken nicht früh genug kommen, wenn sie gleich vor St. Urban diese Arbeit vornehmen, und erwehnen sie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut sich wohl und grüne im Felde hält. Die Witterung zum Pflanzen oder Kraut stecken, muß nicht gar zu naß oder Regen = Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und

trocken seyn; die alten klugen Haushalter pflegen zu sagen: Liegen = Kraut gediegen Kraut, das ist, wenn nach dem Stecken die Pflanzen auf dem Acker liegen und schlaffen, so haben sie ein gut Bedeyen, und geben schön Kraut. Es ist demnach das beste Pflanzen oder Kraustecken, wenn es gereget hat, und der Himmel sich wieder aufbeller. Hiernechst ist auch wohl zu merken, daß die Pflanzen mit dem Kraustecker = Stößel, aber ja nicht wie einige gewohnt, mit dem Finger ein wenig eingedrückt werden, denn das letzte ist von keinem Bestand, sondern höchst unnütze.

Pflanzer, ist ein Garten = Werkzeug, welches dem Haupt eines Rechens allerdings gleich kommt, auch bisweilen gröffer gemacht wird. An der obern Seite hat es einen Hand = Griff oder Stiel, unten aber viele in gleicher Weite von einander stehende Zähne, mit welchen Löcher in das Erdreich gedrückt werden, Erbsen, Bohnen, Türkischen Weizen und dergleichen darein zu stecken.

Pflanz = Holz, ist ein schlechtes rundes von hartem Holz gemachtes, oben mit einer Handhebe versehenes, unten aber zugespitztes Garten = Werkzeug, welches gebraucht wird, die Küchen = Kräuter, und andere junge Gewächse und Stäublein, so nicht viel Wurzeln haben, und vor welche man nur ein Loch in der Erde machen darff, als zum Exempel Kohl = Kraut = und Salat = Pflanzen, Lauch, Wegwart, Lavendel, Rosmarin, Salbey und dergleichen zu setzen. Diejenige, so den Buchs = Baum pflanzen, haben ein gröffer und dicker Pflanz = Holz, welches unten obngefehr drey Finer breit, und mit Eisen beschlagen ist, damit es desto leichter in die Erde schneide.

Pflaster, heisset ein mit Feld = Steinen oder Marten überpauener und ausgefetzter Boden auf Strassen und offenen Pläzen oder auch in Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern, als Schirr = Holz = und Grase = Kammern zc. Es stehet bey einem Land = Gute ungemein schön, wenn das Pflaster so wohl vor dem Wohnhaus, als Scheunen und Ställen, wenigstens auf drey bis vier Ellen breit herum gehet, und alle Wege, die man zu gehen nöthig hat, fein gut gepflastert sind. Doch muß das Pflaster auch reinlich gehalten, und wenigstens die Woche zweymal gefehret werden, auch so hoch seyn, daß die Mist = Gauche, oder das Wasser aus der Mist = Wüke nicht heraus und auf dasselbe steigen könne, welches vermittelst fleißiger Abwägung des Terrains oder Erd = Bodens leichtlich zu vermeiden ist.

Pflaster, nennet man auch dasjenige Hülfsmittel, so man aus Wachs, Del, Schmeer, Butter, Harz, Vech, Gummi und dergleichen Sachen mehr, worunter allerley heilsame Dinge an Kräutern, Pulvern, u. s. w. gemischt, zubereitet, auf Leinwand oder Leder streichet, und äußerlich so wohl Menschen

sehen als Vieh in gewissen Zusätzen aufzuziehen pfleget, dergleichen sind die Zug- & weis- chende, lindernde, zertheilende Pflaster, in- gleichen die Bruch- Haupt- & Leber- und Ma- gen- Pflaster u. s. f. Die Eigenschaften von dergleichen Pflastern bestehen darinnen, daß sie die Haut, darüber sie gelegt werden, oder vielmehr derselben zarte Deffnungen durch ih- re Kleberichte Theile verschließen, und folg- lich die an diesem Ort sonst ausdampfende Spiritus aufhalten, und bey so gestalten Ess- chen Wärme erhalten, worbey lebend die Kräfte derer darunter gemischten heilsamen Sachen vermittelst gedachter Wärme auf Seiten ihrer selbst zu einer erwünschten Wir- kung gelangen können.

Pflaume, Zwetschke, ist eine Gattung Stein-Obst von unterschiedlicher Größe und Farbe. Ihr Fleisch ist insgemein gelb oder grünlich, süß oder säuerlich, saftig und ange- nehm zu essen. Die in unsern Gärten bekann- te und gebräuchlichsten Arten sind, die gemeine runde Pflaumen, an Farben roth und gelb vermischt. Die große und kleine Kriechen, die von Farben schwärzlich, von Geschmack wässerig und gering, und also nicht sehr ge- achtet sind. Die große Damascener-Pflau- men sind fleischig, süße und rund, haben einen kleinen Stein, und fast den Vorzug vor allen. Die kleine Damascener-Pflau- men sind den vorigen gleich, nur daß sie klei- ner sind. Die große Ungarische Pflaumen sind länglicht von Gestalt, schöner Weis- blauer Farbe, sauerfüßen Geschmacks, und haben einen langen und platten Stein, werden mit der vorhergehenden vor die edelste und beste Gattung gehalten. Die kleine Ungar- ische Pflaumen sind von jenen nur an der Farbe unterchieden. Die rothen Kofs-Pflau- men genannt, und die gelben Kofs-Pflau- men, welche an der Größe alle vorhergehen- de andere Pflaumen übertreffen, aber von ungesund geachtet werden. Die gelben Ma- loncken oder Eyer-Pflaumen, und die ro- then Maloncken, oder Maroncken, sind bey- derseits rund, süß, und noch grösser als die Kofs-Pflaumen. Die gemeine gelbe und Wachs-gelbe Spillinge, sind ründlich, die frühzeitigen sind etwas grösser, die späten aber etwas kleiner. Die halb gelb und halb rothen Spillinge. Die kleine weisse Spil- linge wie Lauben-Eyer. Die Pflaumen kühen und öffnen den Leib, die frischen aber können leicht den Durchlauff verursachen, we- nige die Kerne mit gewossen werden; daher sind die abgetrockneten in diesem Fall besser und sicherer zu gebrauchen, als in welchen die rohe Feuchte geringert, sonderslich die, welche man Brinellen, oder Prunellen nennet, wovon an seinem Ort ein mehrers. Man kan sie frisch entweder roh, oder grün gedämpft und gekocht genießen. Die rohen bekommen besser, wenn sie vor, als wenn sie gleich- nach der Mahlzeit auf andere Speisen genos- sen werden. Man siedet ein gutes wohl-

schmeckendes Mus daraus, welches den Hand- Müttern trefflich zu stärken kommt, davon siehe weiter unten. Man bäcket sie in Back- Ofen, oder trocknet sie in ordentlichen Ofen- Darren, und wenn man sie in die Käffer spundet, daß sie nicht von der Luft angegrif- fen werden können, so erhalten sie sich viel und lange Jahre gut, und sind vor Herrschaf- ten und Gefinde, zumahl zur Winters-Zeit eine gute Speise, wozu die Damascener und Ungarische am besten taugen. Bey dem Anrichten, sie mögen nun auf die eine oder andere Art gedämpft oder gekocht worden seyn, pfleget man sie zuweilen in Butter ge- roste Semmel- & Schmitzaen unten in die Schüssel zu legen, die Pflaumen nebst der Brüß darüber anzurichten, und sie mit Zu- cker zu besreuen. Dergleichen Essen kün- nen so kalt als warm genossen werden. Sie werden auch feucht und trocken in Zucker ein- gemacht, oder eine Masse daraus bereitet. In denen Apotheken findet man einemachte Pflaumen in Honig und Wein; das Fleisch von durchgedrückten Pflaumen mit Zucker ab- gekocht; den einfachen auf verschiedene Art versetzten Syrup; die Larier-Pflaumen, da- von die Kinder 1 bis 2, die Erwachsene aber 6 bis 7 Stück nehmen können. Die Spil- linge oder gelben Pflaumen, ob sie gleich ei- nes süßen Geschmacks, so sind sie doch über- aus ungesund, und gleichwie in denenjenigen Städten, so mit einer guten Poliecy verse- hen sind, deren Verkauf verboten ist, also solten sie auch von Rechts wegen in den Gär- ten nicht gelitten, sondern ausgerottet wer- den. Die großen Maroncken haben mit ih- nen fast gleiche Eigenschaften, und kan man solche weder zum Backen, noch Musfaden gebrauchen. Man kan sie auch nicht einmal zur Ingemüse, wie die Pflaumen, kochen und rösten, weil sie alsdenn wie ein Eßig so sauer und wässerig schmecken. In der Arz- ney werden die Ungarischen Pflaumen ge- braucht, eine gelinde Leibes-Deffnung zuwege zu bringen.

Pflaumen-Baum, ist ein Obst-Baum, dessen Frucht die obgedachte Pflaume ist. Er wächst wild und zahm; seine Blätter kom- men dem Laub des Apfel-Baums gleich, seine Blüthen aber sind weiß. Er will in ei- nem feuchten und mittelmäßigen Grund und Boden stehen, bedarf aber sonst keiner son- derlichen Wartung, als daß man ihn fleißig umhacket. Will man ihn düngen, so brau- che man alten wohlverfaulten Mist, oder Asche von Wein-Reben dazu, denn von frischem Mist wird die Frucht warmfischig. Wenn er im Schatten und dicht in einander lebet, so bekommt es ihm zwar wohl, die Frucht aber wird alsdenn nicht so süße, als wenn er freye Luft und Sonne hat. Er wird durch die Kern, oder durch Abnehmen der Brut sortepflancket, aber durch Quäl- ren oder Absägen auf wilde Pflaumen- Stämme verbessert. Die Damascener und große Ungarische Pflaumen, in gleichen die Ma-

Maruncken u. a. m. sind besser im Frühling den Winter über gelegenen Erde über den Mist, menget auch wohl, wenn sie zu fett, etzen kan man sie im Herbst, im October, in was Sand darunter, und streuet darauf die ge- feuchten aber im Februario, oder zu Anfang dachten Kerne ziemlich dick. Man kan auch des Merzens fortspargen. Man muß sie wohlverwahrte Aepfel- und Birnen-Kerne, son- auf den letztern Fall zuvor wohl abstümmeln, derlich vom Franz-Obst, wie auch Rosen und so wachsen sie desto besser wieder aus. Die Weißdorn-Kerne, wenn man will, darunter Pflaumen-Bäume werden leicht schadhafft, mengen, und die Aepfel- oder Birn-Kerne 1) von dem Moos, sonderlich wenn sie in ein paar Stunden vorher in Milch oder auch in kalten Boden stehen; solches muß man im Wein einweichen. Alles deat man endlich Frühling abschaben, und den Stamm mit mit einem eisernen Rechen ein und zu, da ein nem alten wollenen Tuche wohl reiben. 2) da diese Kerne bald und stark aufgehen, so Von düren Zweigen, welche immer weiter erkerben, und endlich den ganzen Baum ver- hat man sie nur vor dem Viehe zu bewah- verderben; diese müssen fleißig ausgehölet ren, daher eine solche neue Hecke, wenn man werden. 3) Von Wasser-Reisern, die dem sie um einen Garten ziehen will, am besten Baum die Feuchtigkeit benehmen, und hinter dem alten Zaun oder die alte Plancke, angelegt wird. Im Herbst des folgenden wenn er viel Laub und keine Frucht bringet, Jahres beschneidet man die Spitzen mit der da muß der Boden gebessert werden. 4) Garten-Scheere, auf jede Ruthe aber läst Von dem Gummi, dieses soll man fleißig man eines von denen besten Reissern, und abnehmen, und nicht daran erhärten las- wenn es angehet, Wechfels-weiße Aepfel- sen, auch die Rinde, wo der Saft heraus und Pflaumen-Weiß stehen, bemerket sol- gesessen, bis aufs gesunde hinweg schnei- ches, setz auch wohl endlich, wenn es hoch den, den Ort mit Baum-Salbe verstreichen wird, einen Pfal daran, schneidet es unten schen, und den Baum schropfen. Einige aus, und ziehet es in die Krone. Mit der Zeit kan man darauf oculiren oder pflropfen. Einige von denen besten Arten pfeget man auch zu Mit dem Verschneiden der Hecke continuiert man, und läst sie alle Jahr einen Fuß höher wachsen, bis sie so hoch ist, als man sie ha- Spalier-Bäumen zu ziehen, welche früher ben will. Alsdenn kan man sie in solcher als die Pferden, nemlich im Februario Grösse unter der Scheere halten, oder alle beschnitten werden. Das Pflaumenbäu- Jahr die grossen Aeste abhauen. Inmwen- mense Holz, ist ein dürrwächsig, festes und dig im Garten kan man die hervorragenden und rothkernigtes Holz, welches hineinwärts im- Zweige oculiren, pflropfen, ablaetiren u. mer röther wird, keinen Edlirt hat, und immer solchergestalt artige Höhlen, Hütten, und den Tischern und Drechslern zu allerley und dergleichen, von fruchtbaren Bäumen zu Arbeit dienet. Man kan auch von Pflaumen- grosser Lust und vielem Nutzen ziehen. In grünen aus dem Kern gause, schöne, bekän- sechs Jahren ist diese Hecke völlig zum Stande. diae und fruchtbare Hecken in kurzer Zeit Und nach der Zeit, wenn sie sehr dick wird, anlegen. Die Art und Weise ist folgende: kan man ihr nach Befinden hier und da auch Im Herbst, wenn die Pflaumen reiff sind, Holz benehmen und aushacken, oder aber macht man den Graben, wo die Hecke hin gleiche Stämme ausheben, und solche ver- soll, zum wenigsten 1 Fuß tief und zwey Fuß setzen, wie auch sonst verbessern. Das also breit. Die ausgeworfene Erde bleibt den solche Hecken zugleich Kern-Schulen oder einen Winter durch an dem Graben liegen, und in eine Art von Baum-Schulen seyn können. In denselben legt man einen halben Fuß hoch guten Inaleichen kan man auch durch Nachstecken der Kerne helfen, wenn etwan hier und da durch Zufälle Blößen und Dünnen entstehen sollten. Die Blätter von diesem Baume in die Luft, sonderlich wenn die warmen Näch- te kommen, und sehet täglich nach denen gehalten, dienet wider Flüsse, so auf die Gur- gel und das Zahn-Fleisch fallen.

den Winter über gelegenen Erde über den Mist, menget auch wohl, wenn sie zu fett, etzen kan man sie im Herbst, im October, in was Sand darunter, und streuet darauf die ge- dachten Kerne ziemlich dick. Man kan auch wohlverwahrte Aepfel- und Birnen-Kerne, son- derlich vom Franz-Obst, wie auch Rosen und Weißdorn-Kerne, wenn man will, darunter mengen, und die Aepfel- oder Birn-Kerne ein paar Stunden vorher in Milch oder auch in Wein einweichen. Alles deat man endlich mit einem eisernen Rechen ein und zu, da da diese Kerne bald und stark aufgehen, so hat man sie nur vor dem Viehe zu bewah- ren, daher eine solche neue Hecke, wenn man sie um einen Garten ziehen will, am besten hinter dem alten Zaun oder die alte Plancke, angelegt wird. Im Herbst des folgenden Jahres beschneidet man die Spitzen mit der Garten-Scheere, auf jede Ruthe aber läst man eines von denen besten Reissern, und wenn es angehet, Wechfels-weiße Aepfel- und Pflaumen-Weiß stehen, bemerket sol- ches, setz auch wohl endlich, wenn es hoch wird, einen Pfal daran, schneidet es unten aus, und ziehet es in die Krone. Mit der Zeit kan man darauf oculiren oder pflropfen. Mit dem Verschneiden der Hecke continuiert man, und läst sie alle Jahr einen Fuß höher wachsen, bis sie so hoch ist, als man sie ha- ben will. Alsdenn kan man sie in solcher Grösse unter der Scheere halten, oder alle Jahr die grossen Aeste abhauen. Inmwen- dig im Garten kan man die hervorragenden Zweige oculiren, pflropfen, ablaetiren u. und solchergestalt artige Höhlen, Hütten, und dergleichen, von fruchtbaren Bäumen zu grosser Lust und vielem Nutzen ziehen. In sechs Jahren ist diese Hecke völlig zum Stande. Und nach der Zeit, wenn sie sehr dick wird, kan man ihr nach Befinden hier und da auch Holz benehmen und aushacken, oder aber gleiche Stämme ausheben, und solche ver- setzen, wie auch sonst verbessern. Das also solche Hecken zugleich Kern-Schulen oder eine Art von Baum-Schulen seyn können. Inaleichen kan man auch durch Nachstecken der Kerne helfen, wenn etwan hier und da durch Zufälle Blößen und Dünnen entstehen sollten. Die Blätter von diesem Baume in Wein gesotten, und solchen in den Mund gehalten, dienet wider Flüsse, so auf die Gur- gel und das Zahn-Fleisch fallen.

**Pflaumen-Mus**, wird solchergestalt gesotten: Man schneidet die Pflaumen auf, nimmet die Kerne heraus, sehet sie in ein nem grossen Kessel, und rühret sie bestän- dig um, daß sie Maz haben und nicht anbrennen, bis es so stark, als man es haben will. Soll es recht gut werden, so reibet man die gesottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit die Schalen und das grobe Wesen zu- rücke bleibe, und nur der Saft durchgehe. Man muß auch ein wenig Zimmet, Nelken und Citronen-Schalen hinein werffen; diese legtern aber dorffen entweder gar nicht, oder

trich

doch nicht lange kochen, sonst wird es bitter davon. Wenn man die Köpfe, darin man das Pflaumen-Mus aufbehalten will, damit angefüllt, so geist man sie oben mit Pech, oder, welches noch besser, mit brauner Butter zu, und verwahret es hernach in der Höhe an einem trocknen Orte, weil es in dem feuchten leichtlich zu beschlagen und anzulauffen pfeget. Die gemeinen Leute pfelegen Hollunder-Beeren mit darunter zu mischen. Es ist das Pflaumen-Mus bey einer Haushaltung wohl zu gebrauchen, indem es nicht nur vor den Hauswirt selbst, sondern auch vor das Gesinde eine gute Speise ist, und, wenn man ihnen dasselbe des Morgens und Abends zum Brote giebt, viel Butter dadurch erspart wird. Man pfelegt mit solchem auch, wenn es entweder pur, oder mit Kirsch-Mus angemengt, Gebäckens und Pfann-Kuchen anzufüllen, oder gute Lunden daraus zu bereiten.

Pflaum-Federn oder Staub-Federn, heißen die zarten, weichen und kurzen Federn, so denen Gänsen zunächst auf der Haut liegen, und nicht nöthig zu schliessen sind, weil sie keine Kielen haben.

Pflicht, ist nichts anders denn eine gewisse Handlung, darzu uns das Gesetz verbindlich macht. Ist es das allgemeine göttliche Gesetz, so ist es eine göttliche Pflicht. Und auf diese gründet sich auch diejenige Versicherung, die man durch besondere Versprechen und Verräthe einem andern giebt, daß man eine allgemeine göttliche Pflicht in einem besondern Fall auf diese oder jene bestimmte Weise ausüben und beobachten wolle. Denn daraus entstehet eine neue dringende und verpflichtende Ursache die göttlichen Pflichten, sonderlich aber diejenigen, die nicht schlechterdinges nothwendig, sondern nur bequem, dessen man sich allenfalls begeben kan, sind, und welche Handlungen also nicht schlechterdinges geboten oder verboten, sondern zwar erlaubet, aber doch nicht gänzlich bestimmet sind. Diese Bestimmung geschiehet nun insonderheit durch Angelobnisse. Und dadurch wird man zu einer Handlung vollkommen verpflichtet, die Verpflichtung aber so wohl, als die Gewisheit der Anforderung des andern desto stärker, wenn man sich eidlich zum Versprochenen verbindet, d. i. zu erkennen giebt, man halte die Handlung vor eine von Gott aufgelegte Pflicht, und sich im Gewissen dazu gegen dem wahrhaftigen, gerechten und allwissenden Gott verbunden. Man bekennet sich also dadurch noch zu besondern religiösen Bewegungs-Gründen, seinen Verpflichtungen nachzukommen, und giebt gegen dem andern zu erkennen, daß man die Beobachtung vor ein Stück der Verehrung desseligen Wesens, so man als einen Gott fürchtet und ehret, halte. Es schlägt daher bey einer eidlichen Verpflichtung zugleich der ganze Begriff derer Pflichten eines Menschen gegen Gott über-

haupt, und nach derjenigen bestimmten Weise einen Gott zu verehren, oder einer Religion insonderheit mit ein, welcher ein Mensch nach seiner innerlichen Überzeugung beyschmet. Weil nun die Verehrung eines Gottes allen Menschen sehr natürlich ist, und man nicht leicht vermuthet, daß einer davon gar kein Gefühl habe, oder solches ruchloser Weise gänzlich unterdrücken könne, oder unterdrückt habe, auch ordentlicher Weise nicht geglaubet wird, daß ein Mensch fälscher und heuchlerischer Weise ein solches Gefühl vorgeben, und doch nicht haben, oder aber Gott gänzlich verachten, oder sich doch nicht wenigstens hüten sollte, als ein solcher unnatürlicher Gottes-Verächter unter denen Menschen bekannt zu werden, weil er eben dadurch sich selbst aller Sicherheit unter ihnen verlustig machen würde; diese vorgestellte Gewisheit aber noch mehr Grund der Versicherung, daß einer seiner eidlischen Verpflichtung nachkommen werde, alsdenn giebt, wenn man Grund hat zu glauben, der sich, und zwar wohl bedächtig und nach reifer Überlegung, so Verpflichtende sey wirklich religiös, ja so gar der wahren Religion zugethan: So erbhellet daraus, was die eidlische Verpflichtung zu der Strenge, Vollkommenheit und Gewisheit einer bloß durch Versprechen bestimmten und gewiß gemachten unvollkommenen göttlichen Pflicht unter denen Menschen be trägt. Ja darauf gründen sich hernachmahls wiederum neue Bewegungs-Gründe, welche in der bürgerlichen Gesellschaft durch menschliche Gesetze, mit Handlungen, dazu wir theils durch das Gesetz Gottes überhaupt, theils durch die jetztgedachte besondern Verpflichtungen verbunden sind, verknüpfet werden, wenn nemlich Strafen, Belohnungen, richterlicher Zwang oder Verlust anderer Rechte in diesen Gesetzen gedrohet, eine Pflicht aber dadurch von dem andern vermittelst weltlicher Macht erzwungen werden kan. Diese letzte Art der bürgerlichen Verbindlichkeit und Strenge zu denen Pflichten schränkt nun die Freiheit der Menschen, die sie in natürlichen Stande haben, und kraft dessen sie sich freywillig zu ihren Pflichten und zu deren Beobachtungen entschliessen können und solten, gar sehr in der bürgerlichen Gesellschaft ein, weil der Menschen Verderben nach dem Fall die natürliche Freiheit in eine ihnen selbst und allen andern, mit denen sie doch leben und nach der göttlichen Einrichtung ihrer Natur durch gesellige Beyhülffe das Leben so gar erhalten und bequem machen müssen, hochschädliche und gefährliche Frechheit, bey nahe durchgängig verkehret hat, und daher sehr wenig sind, die ohne gesellichen Zwang und ohne Furcht vor der bürgerlichen Obrigkeit und Strafe, ihre Pflichten frey und gütwillig beobachten. Und eben diese wenigen sind es, denen eigentlich kein Gesetz in solchem Verstande gegeben ist. Wenn demnach ein vor sich freyer Mensch das Gesetz einer und an-

derer Obrikeit annimmt, und nach diesen in seinen künftigen Handlungen sich zu richten verbindet, so wird dadurch seine vorige Freiheit aufgehoben. Aus dieser kurzen Einleitung in die Lehren von der Pflicht, davon in der Wirtschaft so viel vorfällt, und immer, wiewohl oft mit ziemlicher Unwissenheit, geredet wird, kan man nun erkennen, was Pflicht, Verpflichtung, Pflicht-Schuldigkeit sey, und warum man nicht nur darunter eine Handlung überhaupt, dazu wir durchs Geses, solche zu thun oder zu lassen, verbunden werden, sondern auch insbesondere eine Handlung, dazu wir uns durch Gelobnisse, Verträge und Versprechen, mit oder ohne Eid verbinden, verstanden werde. Ja man nennet so gar den Eid, der eine solche Pflicht bestätigt, die Pflicht, und das Ablegen desselben die Pflicht-Leistung, das Annehmen und die Verrichtung dabey, die Verpflichtung oder einen in Pflichten nehmen, welches entweder mit blossem Handschlag an Eides statt, oder mit wirklicher Eidesleistung geschieht. Aus gleichem Grunde nennet man auch die Verleistung der Zeugen, solche verpflichten. Und hieraus folget, daß derjenige einen wirklichen Meineid begehe, und in die darauf gesetzte Strafe verfälle, der bey seiner Pflicht etwas auszusagen oder auszurufen erinnert wird, und dem ohngeacht sich falsch und untreu nach diesem erkennen lästet. Nicht weniger ist auch darbey abzunehmen, daß wenn ein in Pflichten stehender Diener in Sachen seines eigenen Herrn einen Zeugen, oder gar Richter abgeben soll, er zu diesem Ende zuvörderst seines Eides oder seiner Pflicht, womit er demselben verbunden, erlassen werden müsse, damit selbiger um so viel freyer seinem guten Wissen und Gewissen nach sein Bekenntniß und Aussage deponiren könne.

Pflug, ist entweder ein gemeiner oder ein künstlicher und verbesserter. Jener ist ein bekanntes Werkzeug, womit das Feld ungerissen, und zu Einnehmung des Saamens zubereitet wird. Solcher bestehet Tab. XII fig. 1 aus folgenden Stücken. Das Stücke Holz, worauf so zu reden der ganze Pflug gebauet ist, heisset das Haupt a. Dieses wird unten mit einer eisernen Sohle belegt, so die Haupt-Sohle genennet wird. Desgleichen ist auf der Seite, da das Erdreich ausstreicht, das Haupt mit einer Schiene belegt, so man die Seiten-Schiene nennet. Das breite und vorne spitzig zulauffende Eisen b. so auf das Haupt gelegeet wird, heisset eine Schaar, oder Pflug-Schaar. Die Haspe, welche durch das Loch der Schaar gehet, heisset man einen Volken. Der breite Nagel, den man durch den Volken, der durch die Schaar gehet, süssst, wird ein Riegel genennet. Das breite Bret an der Seiten des Pflugs, daran sich die Acker-Sohlen legen und umwerfen, nennet man das Streich-Bret c. Das dünne Schien-Eisen, das auf das Streich-Bret geschlagen wird, heisset die Streich-Schiene. Das länglichte Holz d. das unten durch das

Pflug-Haupt gehet, und oben durch den Gremgel, nennet man eine Griech-Seule. Die zwey lange krumme Hölzer e. die von hinten oben hinaus gehen, daran der Acker-Mann seine Hände leget, und damit den Pflug regieret und hebet, heissen die Pflug-Stergen. Das lange mit vielen Löchern durchbohrte Holz f. das schier einer Deichsel am Wagen gleich kommet, wird der Gremgel oder Pflug-Halcken genennet. Das lange grosse krumme Eisen g. so in den Gremgel eingesockt ist, und hart vor der Pflug-Schaar hergeheth, und das Erdreich zerschneidet, heisset das Sech oder die Säge; an andern Orten aber das Pflug-Eisen, und in der Mark Brandenburg ein Kolter. Die kurze eiserne aber doch dicke Kette h. mit einem grossen halben Ringe, die man an den Gremgel legt, und vorne durch das Pflug-Gestelle oder Pflug-Stöckgen süssst, wird die Gremgel-Kette genennet. Wo es leichte Acker hat, da brauchet man nur starke gestochene weidene oder eichene Weiden, und denn heisset mans eine Gremgel-Weide. Der Nagel i. den man an dem Gremgel vor die Gremgel-Kette vorsecket, darnach einer seichte oder tief arbeiten will, wird der Strössel oder Vorstecker genennet. Man hat auch beym Pfluge hinten zwischen den beyden Käufern Etücken einen ziemlich dicken und langen Stecken, vornen mit einem breiten u. scharffen Eisen beschlagen, damit man die fetze Erde, so am Pfluge u. Streich-Brete anklebet, abstosset, das heist man eine Reute oder Pflug-Reute k. Das Holz, daran die Räder angemacht sind, (davon an etlichen Orten das eine, so in der Furche gehet, grosser als das andere ist,) und darauf das vordere Theil des Gremgels auflieget, heisset das Pflug-Stöckgen oder Pfluggestellchen l. durch solches gehet ein langes vornen zwiefelichtes Holz m. so die Leyer oder das Pflug-Wetter genennet wird. An diesem ist vorne eine Pflug-Wage, woran die Pflugeisen gespannt werden. An der vordern Seite des Pflug-Stöckgens ist ein kleiner Haspen eingeschlagen, in welchem eine lange zwiefelichte Ruthe aufrecht stecket, so ein Linke genennet wird, und dazu dienet, daß die Acker-Leine in solcher Zwiesel ruhen könne. Wenn nun der Acker-Mann pflügen will, spannet er die Ochsen oder Pferde, deren man im leichten Lande gemeinlich nur zwey, in strengem Lande aber vier, sechs und mehr haben muß, vor den Pflug, treibt sie nach der Länge über den Acker gerade hinaus, und regieret mit den Pflug-Stergen den Pflug so, daß er in rechten Maas in das Erdreich greift und gerade Furchen machet. Will man seichte arbeiten, so zuecht man das Pflug-Gestelle hinter sich, und süssst die Gremgel-Kette oder Gremgel-Weide eines Loches oder zwey Löcher weit, oder so viel vonnöthen, am Gremgel hinter sich zurücke. Wenn man aber mit dem Pfluge tiefer in die Erde greiffen will, so läst man die Kette eines Loches oder zwey weister mit dem Gestelle vor sich hinaus laufen. Bey starken Aekern hat man noch eine sonderliche Art des Pflugs fig. 2, damit man den ger-

brach-

brachten Acker wieder rühret, das ist, nach der Quere überfähret und zerreiſet; dieſer wird ein Saacken-Pflug, Rührsaacken oder Radlitz genennet. Derſelbige hat unten ein längliches Holz n, wie ein Klößlein, das unten auf der Erden gehet, und das Haupt genennet wird. Darauf wird oben ein Grenzel o gemacht, und durch die hintere Seule p geſteckt. Durch dieſe hintere Seule gehet unten quer durch ein hölzerner Nagel, den heißet man eine Spillewetter, auf deſſen beyden Seiten ſind längliche krumme Hölzer q, nach der Länge ein wenig hinauswärts empor, und unten an das Haupt des Saacken-Pfluges oder Rührsaackens angeleget, welche zwey Hölzer die Ohren genennet werden. Das andere Seutgen, ſo am Haupte emporwärts und oben durch den Grenzel gehet, heißet man auch eine Griech-Seule, wie am Pfluge. So ſind auch an dem Grenzel oben zu beyden Seiten der Griech-Seule zwey längliche Hölzer angepaſſet, die an der Hinter-Seule vermittelſt eines durch dieſelbe gehenden Quer-Holzes befeſtiget ſind, und hinten hinaus gehen, daran der Acker-Mann die Hände leget, und den Rühr-Saacken führet; dieſe nennet man auch Sterken, als wie am Pfluge. Vorne auf das Haupt leget, verriegelt oder verkeilet man ein breit zweyſchneidig und ſpizig zulauffendes Eiſen, das unten in die Erde gehet, und die Quer-Furchen macht, das heißet man ein Saacken- oder Hocken-Schaar; man ſtecket auch biſweilen, wo zähe, wohlberafete und bewachſene Aecker ſind, oben durch den Grenzel ein Sech, das vor dem Saacken-Schaar hergeheth, und die Erde zerſchneidet, dieſes iſt wie ein ordentliches Pflug-Sech. Man hat ferner dabey eine Grenzel-Kette, Vorſtecker, Pflug-Geſtelze zc. wie am Pfluge; etliche aber habens gar nicht. Bey dem Pfluge kommt alles in Anſehung des Pflügens ſelbſt, wovon dieſer Artikel nachzuſehen, auf die Stellung und Keilung des Pfluges nach dem Unterſchied des Pflügens an. Darinne muß ein Ackermann ſehr wohl bewandert ſeyn. Die Stellung wird theils durch die obengedachten Löcher, und das Fort- und lange oder kurze Hängen der Grenzel-Kette an der Grenzel, ſo vermittelſt des Stoßfels oder Vorſteckers geſchiehet, verriethet. Deswegen man auch öfters, ſonderlich in Ober-Sachsen, viel kleine Neben-Löcher in dem Grenzel hat. Die nächſten an dem Sech-Löcher werden von einigen Frohn-Löchern, die mittelſten Lohn- und die vorderſten Herrn-Löcher genennet. Das Keilen aber geſchiehet ſonderlich an dem Pflug-Eiſen, welches man auch Gründel nennet, um ſolchen entweder ſach oder tief gehend, und in die Erde ſchneidend zu richten, und geſchiehet alſo bald von unten hinauf, wenn er zu tief gehet, oder von oben hinunter, wenn er zu ſach einſchneidet. Man giebt dabey inſgemein heut zu Tage, da das Vorurtheil, als ob durch tieffes Pflügen die magere Erde heraus komme, und ein Nie-Jahr verurſachet werde, widerleget iſt, den Rath, lieber tief

als ſach; ſonderlich im Brachen und Felgen zu pflügen, vornemlich gehet dieſes an, wo die Erde, ohne das Kies, Sand oder Lehen kommt, wenigstens eine und eine halbe Elle hoch vorhanden. Denn geſetzt auch, daß in dieſer Art wilde Erde herauf gebracht würde, ſo wird doch ſolche hernach den Sommer über mit Dampf und Frucht aus der Luft und Sonne impregoirt. Daher wenig Schaden, davon auch ſchon das erſte Jahr, noch weniger aber das andere Jahr, zu befürchten iſt. Am beſten iſt es, wenn man nach und nach den Pflug jährlich etwas tieffer führet, und über ſechs bis ſieben Zoll hoch gehen läſſet. Durch das Keilen muß auch der Pflug platt, das iſt, ſo gerichtet werden, daß Spitze und Schneide fein gerade gehen, und nicht etwan im Strich der Furche das Schaar mit der Spitze bohre, oder mit dem Gittig die Erde ungleich abſtreiche, ſondern alles fein zuſammen treffe. Denn wenn dieſes nicht geſchiehet, oder der Ackermann den Pflug bey denen Pflug-Sterzen nicht firm, feſt und gleich hält, damit alles gleich tief und durchgeheth, ſo entſtehen eben daraus die ſogenannten Sauen- und Haſen-Neſter, welche man auch an einigen Orten Schaf- oder Hanf-Höckchen oder Sack-Haſen nennet, und die man gleich an einem geſfügten Aecker gewahr werden, die ſchlechte Fertigkeit des Ackermanns aber daraus erkennen kan. Man hat auch auſſer dem Haſen-Pflug noch andere Arten beſonderer gemeinen Pflüge zu beſonderer Arbeit und verſchiedener Erde. Dergleichen iſt der ſogenannte Keol-Pflug. Da man vermittelſt vier und ſechs Pferden oder Ochſen in ſehr tieffen guten Erdboden ſo tief pflügen kan, als ein Menſch ſolches mit dem Spaat ungraben vermögend iſt, dadurch aber den Acker ohne Mist dünget. In vielen Orten laſſen daher Hauswirthe den Acker ungraben, welches aber durch einen ſolchen Pflug mit leichter Mühe und Keulen zu bewerkſtelligen iſt. Der Pflug ſelbſt iſt in allen ſeinen Theilen viel ſtärcker, und wird ſehr lang geſtellt, die ſtarcken Eiſen aber werden ſehr tief gerichtet. Ferner hat man auch einen beſondern Wende-Pflug, vermittelſt deſſen man an hohen Gebirgen, wo Berg auf Berg ab zu ackern unmöglich iſt, das Pflügen ſeitwärts verrichtet, und die Erde von der Höhe herab in die Tiefe ſtreichet, ſolglich, wenn man eine Furche geackert hat, und wiederum zur Streichung einer andern Furche umzuwenden gezwungen iſt, den hinterſten Theil des Pfluges nebst dem Schaar auch umwenden könne. Er iſt denen Bauern in hohen Gebirgen überflüßig beſannt. Endlich hat man auch einen ſogenannten eiſernen Pflug, der ebenfalls im Sachſen an vielen Orten im Gebrauch iſt. Bey der Saat-Art wird übrigens der Rath nicht ohne Grund gegeben, daß man nicht tieffer pflügen müſſe. Ein Pflug hat nach denen alten deutſchen Geſezen ein beſonder hoch verordnetes Recht, daß von demſelben im Felde bey



ackern kan, so pflüge mans im duffersten Nothfall nur zweymal; nemlich, wenn man erstlich gebracht, lasse mans darauf bald und wohl einlegen, denn ein gutes Egen ist besser, als ein böses Ackern; drey Wochen hernach lasse mans desto tiefer arbeiten, und gar zeitlich besäen, sonderlich wenn es schwach Land, und nicht gedünget ist. Je öfter diejenigen Aecker, so nicht leimicht sind, gepflüget werden, ie besser es vor dieselben ist. Diejenigen Aecker aber, welche grosse Masse an sich ziehen, und flüsig, oder leim- und thonicht sind, dürfen eben so klein nicht gepflüget werden, denn wenn solche gar zu klar und klein sind, und Platz-Regen oder starcke Masse einfällt, so werden solche Aecker wie eine Tenne zusammengeschwemmet, und bleiben also die Früchte stecken, und müssen verderben, wenn aber ein solcher Aecker noch etwas flöchtich bleibet, schadet die Masse gar nicht, so er nur anders recht gedünget ist. Zur Sommer-Saat pflugat man drey- oder auch nur zweymahl zu pflügen, nemlich 1) stürken oder stoppeln, 2) rühren, welches doch in guten und mürben Feldern, zumal wo man nicht schöne trockenere Zeit dazu hat, vor unnothig gehalten, und also an vielen Orten erspart wird; und dann 3) ackern und zur Sommer-Saat pflügen. Sonsten ist dabey zu beobachten, daß man, wo es sich schicken will, die feuchten Aecker, an trockenem und warmen Tagen, die sandigen und dürrer aber bey feuchtem Wetter pflügen müsse. Indessen sind im Artikel Pflanzen allgemeine Gründe zu finden, daraus man klar erweisen und durch die Erfahrung alles bestätigen kan, daß vielmahl gepflüget, so gut als den Aecker düngen sey, ja oft ohne Düngung der Aecker dadurch nur fruchtbar werde, weil Masse, Luft und Wärme in den wohl eröffneten Aecker treten und ziehen, sonderlich der allen Pflanzen so nothige fruchtbare Dampf der Luft, ja der Thau in den lockern Boden dringen, und von ihm selbst eingezogen, dadurch aber auch allerhand Gährung und Bewegung unter denen Theilgen des Bodens, ja so gar des Düngers verursachet werden kan, woraus hernach eigentlich die mit Nahrungs- Theilgen der Pflanzen imrädmirte Masse entstehet, so Körner und Wurzeln an sich ziehen, und welche den Trieb zum Wachsen verursachen. Siehe auch den Artikel Ackern, Art.

**Pflug-Geschirre**, siehe Acker-Geschirre.

**Pflug-Recht**, bedeutet die Einricht- und Eintheilung des Ackers zu dreyen Arten, nach welcher er ein Jahr über Winter besäet, das andere mit Sommer-Getraide besäet, und das dritte Jahr brach gelassen werde. Derjenige, so ein Stück Feld nach Pflug-Recht annimmt, hat es auf vordeschriebene Weise drey Jahr zu genießen. Behält er es länger, und der Contract ist nicht ausdrücklich verneuet worden, so gilt seine Miete oder Pacht nur auf ein Jahr.

**Pflug-Reute**, siehe Pflug.

**Pflug-Schaar**, ist ein hinten breites und vorne spitzig zulauffendes, in der Mitte offenes Eisen, welches fast die Gestalt einer ungewandten 4 hat, vorne an das Haupt des Pflugs gesteckt, und die Erdschollen damit umgewerfen werden. Die Haacken- oder Socken-Schaar hat eine doppelte Schneide, und siehet einer gedoppelten Schaar gleich, ist aber hinten mit einer Dille versehen, womit sie an das Haupt des Haacken-Pfluges gesteckt wird. Die Pflug-Schaar sollen stark mit Stahl belegt seyn, denn also darf man sie nicht so oft schärfen, sie schneiden lieber, und legt sich der Noth nicht so gern an, weil sie Spiegel-glatt bleiben.

**Pflug-Sech**, ist ein langes vorne etwas gekrümmtes und an der einen Seite geschärftes Eisen, in Gestalt eines Messers, welches unter sich in den Gängel oder Pflug-Balken feste eingeklebt ist, damit es im Pflügen das Erdreich von einander schneide, und die Pflug-Schaar desto leichter die Erdschollen umwenden könne; wird sonst auch das Pflug-Eisen, die Pflug-Säge, und auf Niedersächsisch das Kolter genennet.

**Pfösch-Zerd**, siehe Vogel-Zerd.

**Pfosten**, nennet man diejenige 3 bis 4 Zoll starke eichene oder kieferne lange Bretter, so da in einer Haushaltung zu vielerley Nutzen angewendet, und theils von Zimmerleuten, theils von Tischern verarbeitet werden. Ein sorgfältiger Landmann soll nach Beschaffenheit und Größe seiner wirtschaftlichen Gebäude immerzu einige deroerselben im Trocknen vorrätlich halten, damit sie bedürfften Falls gleich bey Handen seyn und verbraucht werden können.

**Pfriemen-Kraut**, siehe Ginst.

**Pfrillen**, sind kleine Fischlein, welche in denen Bächen, wo es Grundlinge und Schmerlen giebt, gerne ihren Aufenthalt haben. Sie sind am Rücken oben dunkel-braun und fleckig, am Bauch aber weißlich und fast aschenfarb. Sie haben ein gesundes Fleisch, sind etwas bitter, welches ihnen jedoch bezommen werden kan, wenn man das Eingeweide ausnimmt, und sollen am besten seyn, wenn sie voll Roggen sind. Sie streichen im May, und werden den ganzen Sommer durch in kleinen engen Reussen und mit Fisch-Beeren gefangen.

**Pfropf**, ist überhaupt ein Stöpsel, den man in ein Loch steckt oder treibet, von Holz, oder Kork, oder Papier, in Rände, Flaschen-Gläser, auf den Schuß in den Lauff einer Flinten u. s. f.

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

**Pfropfen**

Pfropffen oder Propffen, so sonst auch impffen, pelfzen und zweigen genennet wird, heisset beim Garten-Bau diejenige Arbeit, dadurch ein wilder und unfruchtbarer Stamm, vermittelst eines darauf gesetzten von einem fruchtbaren Baum gebrochenen Zweiges oder so genannten Pfropff-Reises verbessert wird. Es ist dieses eine herrliche Erfindung, dadurch wilde Bäume zahm, unfruchtbare fruchtbar und wohltragend gemacht, alte Bäume durch Aufsetzung frischer Reiser gleichsam verjünget, die Spät-Früchte in Früh-Früchte, ja so gar die Farbe und der Geschmack an denselben verwandelt und verändert werden. Die Stämme, darauf gepfropffet wird, sind entweder Wildlinge, Wildfänge und Wild-Stämme, die man aus den Wäldern und Hölzern in die Gärten und Baum-Schulen versetzt; oder Quitten- und solche Stämme, die in denen Gärten aus den Kernen oder Steinen erzüehlet werden, davon unter dem Wort Wildling ausführlich gehandelt wird. Diese sollen nicht mehr denn eines Weines, und nicht weniger denn eines Daumens dick seyn. Die jungen werden niedrig, die alten höher, die wilden nahe an der Erden gepfropffet. Die Pfropff-Reiser sollen von jungen und gesunden Bäumen, und die schon getragenen haben, nicht von den untern Aesten, sondern in der Höhe von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, im Februar, drey Tage vor dem neuen Monde, an einem Vormittag bei hellem Wetter gebrochen, und wenn man sie versenden oder lange verwahren will, an Bruch mit feuchten Leimen oder Kreiden beschlagen, oder mit Moos bewunden werden. Man kan sie aber auch noch im März und April, sonderlich vom Stein-Obst brechen, wenn sie bald aufgesetzt werden sollen; siehe Pfropff-Reis. Die Zeit betreffend, wenn das eigentliche so genannte Pfropffen vorzunehmen, ist das Früh-Jahr, und zwar im März oder April, wenn die Froste vorüber, und der Saft recht in die Reiser getreten. Hiernächst pflegt man auch auf des Mondes Lauf zu sehen, und hält davor, daß wenn sogleich im Neu-Mond gepfropffet wird, das Holz aufschwellt, zeitig trage, und dahero sich bald abtrage, das Obst werde wässerig, falle leicht ab, und werde ganz weicher Art, dahero allenfalls nur hartes Obst, und so etwas strenge sey, darinnen aufzusetzen; geschieht es aber im vollen Mond, blühet ein solcher Baum viel und schone, träget aber sehr wenig Früchte. So muß man auch auf die Art des Obstes seine Absicht haben, ist es weich und kein Lager-Obst, kan es etwas später nach gehabtem neuen Mond gepfropffet werden; ist es aber steiniger und harter Art, thut man wohl, daß es bald nach dem neuen Mond aufgesetzt wird. Denn weiches Obst gleich nach dem neuen Mond aufgesetzt wird noch weicher und wässeriger; und hartes oder auch Stein-Obst kurz vor dem vollen Mond gepfropffet, wird gar zu Stein oder Holz, und bekommt keinen Saft. Der Pelz, oder

Pfropff-Arten sind mancherley. Die gemeinste ist in den Spalt, da man nemlich im Martio gegen das volle Licht einen blühschen, glatten zwey- oder drey-jährigen Stamm, darauf man pfropffen will, mit einer scharfen Baum-Säge behend abschneide, die Ober-Fläche an dem abgesetzten Ende, (welches, wenn es flach, die Krone, wenn es aber schräg, der Rehsfuß genennet wird), mit dem Pfropff-Messer glatt macht, den Stamm doch ohne Verletzung des Kerns spaltet, und in den Spalt an einer, oder, wenn der Stamm stark genug, an beyden Seiten ein an dem Ende gehörig zugeschnittenes Reislein, nachdem man vorher den Spalt in dem Stamm mit einem Reiligen von einander gezwungen, also einstecket, genau mit der Rinde des Reises am Stamm, und der Absatz gebehe auf den Stamm zu sitzen komme, und keines vor dem andern hervorrage. Nach solchem ziehet man das eingesteckte Reislein wieder heraus, leget etwas Moos an den Spalt, verklebet denselben und die Pfropff-Stelle wohl mit Baum-Wachs, und verbindet sie mit Weiden-Bast, damit weder Regen noch Sonne Schaden daran thun könne. Diese Art zu pfropffen bekommt zwar allen Frucht-Bäumen, jedoch dem Stein-Obst, und insonderheit den Pflerschen nicht so gut, als dem Kern-Obst. Das Pfropffen in oder zwischen die Rinde geschieht nur an solchen Stämmen, welche mehr als drey oder vier Zoll im Durchschnitt halten, und die man nicht spalten kan. Man nimmet hierzu Reiser, welche im Umkreis einer guten Zoll, und in ihrer Länge vier oder fünf gute Augen haben; an dem dieckesten Ende werden sie schräge wie ein Rehs-Fuß abgestossen, und dieser Schnitt muß fast einen Zoll in der Länge halten; das Reis wird sonst wie ein Spalt-Pfropffen zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beirnern Keil eingesezet, auch gleichwie das Spalt-Reis mit Baum-Wachs verbunden. Diese Art zu pfropffen ist nicht so schwer, als das Pfropffen in Spalt, und gerath an alten Stämmen bey Birn- und Apffel-Bäumen viel besser, als am Stein-Obst. Das Pfropffen in den Kerb geschieht an alten und unfruchtbaren Bäumen, vornemlich am Kern-Obst, da man den Stamm oder einen dicken Zweig absetzet, um die Krone herum tieffe Kerben durch die Rinde in das Holz hauet, gute Reiser durchschneidet, und sie dergestalt genau einpaffet, daß Holz mit Holz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben gewöhnlicher massen verstreicht, und verbindet. Nachdem der Stamm stark ist, kan er vier bis sechs solcher Ausschnitte vertragen. Die bequenste Zeit in den Kerb zu pfropffen ist das Früh-Jahr, ehe noch der Saft in die Bäume getreten, und folglich die Rinde von dem Holze sich noch nicht ablösen kan, sondern an demselben feste sitzt. Das Pfropffen mit dem Aenalein wird absonderlich Aengeln oder Dauliren genant, weil es nicht mit ganzen Reisern, sondern nur mit einem Auge geschieht.

geschiehet, welches von einem frischen Zweig oder Treib-Reis desselbigen Jahres, so im Julio oder Augusto gebrochen, behead abgenommen, hinter die Rinde eines nicht gar starcken Stammes, die zu dem Ende geschicklich geöffinet werden muß, geschoben und gehörig verbunden wird. Diese Art zu pfropffen wird allein bey zarten Gewächsen, Citronen, Pomerangen, Apriocosen, Pflaumen und dergleichen, oder auch bey Zwerg-Bäumen gebraucht. Die im Julio vorkommet werden, gewinnen noch desselben Jahres ihr Wachsthum, die aber im Augusto erst im folgenden Jahre, daher sie bey den Frankosen Dormans, das ist, schlaffende genennet werden. Das Pfropffen mit dem Köhrlein oder Pfeiflein, welches man auch Köhrlein oder Teicheln nennt, geschieht, wenn man im Frühling, im Monat May, da der Saft in die Bäume steigt, und die Rinde sich gerne ablöset, an einem fruchtbaeren Baum guter Art, von einem erst dasselbe Jahr gewachsenen, schönen und geraden Schoß-Reis zwey oder drey Finger breit unter und denn gleich über dem Jahr-Knoten, die Rinde mit rings herum bis auf das Holz gemachten Einschnitten gleich einem Köhrlein oder Pfeiflein ablöset, und wenn vorne die Spitze des Reises abgeschnitten, solche Köhrlein mit seinem Auge und Jahr-Knoten umverkehrt abschiebet, so gleich aber, weil es noch sehr saftig, wieder über ein von gleicher Dicke gewachsenes und wildes Zweiglein (dem vorher die Rinde, so weit es nöthig, und das Köhrlein reichen möchte, abgezogen seyn muß), an und einschlebet, unten und oben mit Baum-Wachs verstreicht, und mit Bast oder Hanf wohl verbindet, solch Band aber so wenig, als das Pfeiflein oder Köhrlein selbst necket, auch oben an die Spitze etwas Nätter steckt, welche mit ihrem Schatten das Pfeiflein vor der Sonnen-Hitze verwahren, daß es gleich anfangs den Saft desto leichter annehmen könne. Nach Verlauff fünf oder sechs Wochen, da die Aunen angewachsen seyn müssen, kan man das Band wieder ablösen. Das Pfropffen durch absäugeln oder ablaciren ist, wenn nahe bey einem fruchtbaeren Baume erliche Pfropf-Stämme gefeket, und wenn sie bekommen, mit dieulichen Reifern von dem Baume in dem Spalt deraestalt beseket werden, daß man sie nicht von ihrem Stamme abreißet, sondern an denselben läset, auf daß sie der Nahrung so lange mit genießen, bis sie in dem Pfropf-Stamme befelebet, und alsdenn werden sie erst abgeschnitten. Diese Absäuglung kan mit weit geringerer Mühe geschehen, wenn die Bäumlein (absonderlich die Citronen, Pomerangen und dergleichen) in Gefäßen stehen, weil dieselbigen mit den Gefäßen können zusammen getragen, und nicht vorher erst eingegraben werden, und neue Wurzeln fassen dürfen. Zuweilen ist auch folgende Art der Absäuglung gebräuchlich: Man bringet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm und einen guten fruchtbaeren Baum, entweder durch Eingraben ins Land, oder Versetzung der Gefäße zusammen; erwelet von jedem derselben

ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und vom Holze bis auf das Mark etwas aus, bringet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanf, so wachsen sie an einader, ohne, daß man eins vom Mutter-Stamme abschneidet. Man schläget starke Stäbe dabei ein, und bindet sie an dieselben, damit sie vor den ungestümen Winden gesichert seyn mögen. Wenn man nur würet, daß die Zweige zusammengewachsen, und das Holz an ihrer Vereinigung einige Dicke überkommet, so schneidet man den Band ab, wie denn auch das zahne Zweiglein von seinem Mutter-Stamme abgesondert wird. Von dem wilden Zweiglein aber schneidet man den Gipfel zwey oder drey Finger über der Zusammenwachsung hinweg, und befreiet beyde Schnitte mit Pfropf-Wachs; dem wilden Stamm aber werden alle übrige Zweige benommen, damit der Saft zusammen in den aufgesetzten zahnen Zweig hinauf getrieben werde. Ubrigens soll das Pfropffen auf glatte und gesunde Stämme, bey schönen gelinden, trockenen und temperirten Wetter, durch reine und nicht kräzige Hände geschehen, auch zu Beschneidung des Pfropf-Reises und Stammes kein Brot-Messer, sondern ein eigenes Pfropf-Messer, so man nur zu den Bäumen nehmen soll, gebraucht werden. Noch eine bequeme und nützliche Art der Baumb Vermehrung ist das Ab- und Einlegen, so von erlichen das Senden genennet wird, und also geschieht, wenn man im Frühling an einem zarten und fremden Bäumlein einen feinen geraden Zweig wahrnimmt, so giebt man denselben ein wenig abwärts vom Stamme, damit sich solcher Zweig desto sülicher biegen, und in die Erde einlegen lasse, einen Schnitt, der den Kern des Zweiges erreiche, führet solchen Schnitt ungesiehet eines Gliedes lang mit dem Messer aufwärts, schneidet alsdenn einen kleinen Haacken von einem umhünen Zweig, und drücker mit solchen Häcklein den geschnittenen Zweig unter sich in die Erde. Wenn aber ein solcher Zweig zu hoch am Baume stehet, und die Erde damit nicht zu erreichen ist, so nimmt man einen Kübel oder irdenes Gefäß, füllet solche mit dazu gehöriger Erde, stellet und befestiget unter solchen Zweig, und leget ihn erwehnter massen darein. So bald man an des Zweiges Wachsthum abnimmt, daß derselbe in der Erde Wurzeln geschlagen, kan man ihn vom Stamme ablösen und versetzen. Durch dieses Einlegen können nicht nur besagter massen junge Bäumlein fortgebracht und vermehret, sondern auch Wein-Reben, schöne rare Blumen, insonderheit Rosen u. Nägelein, gleichergestalt erzielt werden.

Pfropff-Instrumente, oder der zum Wetzzen oder Pfropffen der Bäume gehörige Werkzeug bestehet in folgenden Stücken: 1) Zwey Pfropf-Sägen, eine zu denen grossen, und eine zu denen kleinen Stämmen. Diese müssen sehr scharf und etwas weit geschränkt seyn, weil man in grünem Holze damit arbeiten muß, daß es nicht leicht zuläufft, und das Holz das Blat

fasset und aufhält, auch das sie fein glatt durchschneiden, und die Rinde im geringsten nicht geschändet werde. 2) Ein Zug-Messer, hohe Bäume oder grosse dicke Stämme, nach dem Eagen damit zu beschneiden und glatt zu machen. 3) Ein krumm Messer oder Garten-Hyre, mit welchem man die Neben-Schosse an denen Stämmen säuberlich abschneiden konnte. 4) Ein anderes, starkes, länglichtes krummes Messer, die mittelmäßige Stämme mit zu beschneiden. 5) Ein Spalt- oder Pfropff-Messer, bey drey Finger breit, und ohne das Heft einer Spannen lang. Dieses Messer mus am Rücken dick und stark, das es einen Spalt desto besser aufthun könne, ohne Spitze, auch dabey ganz glatt und polirt seyn, damit es, wenn es gar in den Stamm geschlagen wird, im Herausziehen keine Schieffern verursache, welche den Saft an Stellen merklich verhindern würden. 6) Ein kleines Messer zu den Schosfen, welches insonderheit wohl scharffschneidend seyn mus, damit die Rinde an denen selben nicht abgerissen, sondern glatt abgeschnitten werde. 7) Ein scharffes Deulir-Messerlein. 8) Runde Pels- oder Pfropff-Beinlein von Eissenbein, Buchsbaum oder andern harten Hols (nur nicht von Eichen-Hols, als welches hierzu ganz und gar untauglich) so eben die Forme, wie die zwa Pfropfen in die Rinde gehörige Pels- oder Pfropff-Reiser haben, und an der untern Seite scharff seyn müssen, daß man damit die Rinden von den Stämmen abschalen möge. Wenn solche Beinlein von einem Spieß- Hirschen-Geweis, so zu rechter Zeit gefället worden, gemacht sind, sollen diejenige Stämme, dabey man sie gebraucht, hernachmals für Wurm und Brand sicher seyn. 9) Ein langer eiserner Pfropff-Meißel, der zu untern zween Finger breit, etwas dick und scharff, oben hinaus aber nach und nach dünner sey, damit im Ausziehen die Pfropff-Reiser nicht verrückt werden. 10) Noch ein kleiner eiserner Meißel, die mittelmäßigen Stämme zu ossen, weil die Beinlein gar oft ohnbrauchbar gemacht werden. 11) Spalt-Reile von Eissenbein, Buchsbaum, Hage-Buchen oder Schwarzdorn gemacht. 12) Ein kleiner Hammer auf das Pfropff-Messer, oder die Meißel mit zu schlagen; und endlich 13) ein Korb mit zween Fächern und einem Deckel, nicht nur den Zeug, Bast, Hanff, Pfropff-Wachs, Moos und dera gleichen, sondern auch die Pfropff-Reiser, in demselben säuberlich und unverfehrt zu tragen. Weil es auch zuweilen auf dem Erdboden naß, und solche Feuchtigkeit, sonderlich wo man sehr niedrig pfropffet, durch die Kleider schlägt, auch diese sonst unsauber darbey werden, so könne diesennach beygefüget werden 14) ein Ursch-Leder und Leder vor die Knie, wie die Berg-Lente in der Grube gebrauchen. Diese meiste Gerächtschaft aber ist nur in dem Fall nöthig zu seyn vermeinet, wo man jährlich etliche hundert Stämme zu pfropffen, ausser dem aber läset sich auch mit wenigern Werkzeug auskommen.

Pfropff-Reis, ist ein junges jähriges Reis

von einem fruchtbaeren Baum, welches auf einen wilden Stamm geseket, und solcher dadurch verbessert wird. Es ist aber gut Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiser selbst, und auf die Zeit, wie auch die Art, wenn und auf was Weise sie zu brechen, denn daran liegt es, ob die daraus erwachsene Bäume bald oder erst nach langen Jahren tragen, ingleichen wie der ganze daraus erwachsene Baum sich artet. Diesennach sollen die Pfropff-Reiser von jungen, gesunden Bäumen, die bereits getragen haben, nicht von denen untersten Reisen, sondern allemal im höchsten Wipfel des Baumes, gegen Mittag, allwo allemal die Reiser am besten und zeitigsten sind, von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verleset werde, bey hellem und stillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich, so bald sie von dem Stamm gebrochen sind, aufgesetzt, sondern etliche Tage liegen gelassen werden. Dahero halten einige vor gut, wenn diese Reiser drey Tage vor dem neuen Mond gebrochen, und wenn hernach ein neuer Mond eben so viel Tage alt worden, gepfropfft werden. Denn was im neuen Mond gebrochen und auch gepfropffet wird, soll wohl in die Höhe wachsen, aber keine Früchte tragen. Siehe oben Pfropffen. So hält man auch das vor, daß dasjenige Reis, so im Schneiden oder Brechen obengefehrt auf die Erde entfallen laße, Früchte halte, sondern sie alle abjallen laße. Auch pfleget man sie gemeinlich aufwärts, das ist, in den obersten Reisen gegen den Aufgang der Sonnen zu brechen, denn die von den untersten Reisen der Bäume gebrochenen behalten die Art dieser Reise, daß sie sich nur breiten und nicht in die Höhe wachsen wollen. Es müssen sich auch die Pfropff-Reiser nach des Stammes Beschaffenheit, ob er stark oder gering ist, richten, also daß man in starcken Stämme Reiser mit vier oder fünf Augen, in schwache oder dünne aber nur mit drey Augen setze. Wenn man sie versenden oder lange verfahren will, müssen sie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelindem Topfer-Ebon beschlagen, oder aber mit frischem Moos bewunden, oder nur in die Erde an einen schattigten Ort geleyet werden. Will man sie aber weit hinweg senden, stecket man sie behutsam in eine Kube oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiser von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde, oder wenn es Zwerg-Bäume werden sollen, auf Paradis-Aepffel-Stämme; Birn-Reiser hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet, oder auf junge Kern-Bäume, oder gesunde Birn-Quitten-Stämme geleyet seyn. Reiser von Apricosen und Pflirschen sind auf süsse Mandel-Stämme zu pfropffen, oder auf wilde Pflirsche und Apricosen, so aus Kernen gewachsen, zu oculiren oder abzufügen. Auf Damascener-Bäumen Stämme kan man auch Apricosen, Pflirsche und Mirabolanen absäuen oder oculiren. Reiser von Spanischen Kirschen müssen auf süsse Kirsch-Stämme, Amarellen und May-Kirschen oder auf weisse Kirschen-Stämme gepfropffet werden; auf schwarze saure Kirsch-Stämme gehet es nicht an, weil der Saft viel zu süße

und herb ist, denn ob sie schon eine Zeitlang wachsen und bekleiben möchten, so hat es doch keinen Bestand, sondern es müssen Stamm und Reis mit einander verderben. Über dieses kan man auch noch folgendes aus der Erfahrung bemerken, daß so große Art von guten Obst pflöpffet, dieses an Stämmen und Früchten besser wird; pflöpffet man kleine Art von guten Obst auf große Art von wilden Stämmen, so wird das Obst besser und etwas größer; pflöpffet man große Art von gutem Obst auf kleine Art wilder Stämme, so wird das Obst auch wohl größer, aber es artet mehr nach dem Reife, bleibet aber dem Stamme nach etwas kleiner, und will nicht recht fort, denn der Stamm ist immer unten schwächer, es treibet zwar dicke Reiser, aber sie können sich nicht so breiten und in so schöne Bäume wachsen, wie erwan der wilde Stamm größer Art; endlich so eben klein Obst auf stärkere Art gesetzt wird, wächst das obere Holz klein, jedoch das Obst auch von der kleinsten Art desto größer, folglich lassen sich in einem Tage von einem Baume unterschiedene Stämme pflöpfen, davon immer eine bessere und größere Früchte bringet als der andere, zumahl wenn die unterschiedene Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie sich gesetzt befinden, dazu kommet.

**Pflöpf-Schule**, siehe Baum-Schule.  
**Pflöpf-Wachs**, siehe Baum-Wachs.

**Pflüßl Schnepffe**, siehe Schnepffe.

**Pflüßl**, heisset unter denen Stücken, so ein vollständiges Gebett: Betten ausmachen helfen, dasjenige Bette, welches die Breite eines Haupt-Küssens hat, und doch darbey mehr als doppelt so lang ist, dergleichen man sowohl zum Haupt als zum Füßen zu legen und auch wohl zuweilen mit besondern reifen und anschnuligen Überzügen zu bekleiden pfleget, welche Überzüge in dem Wasch- und Geräth-Inventario unter den Rahmen der Pflüßl-Zügen geführt werden.

**Pfund**, dieses hat in dem gemeinen Handel und Wandel mancherley Bedeutung. Eines Theils ist ein Pfund der Maße einer gewissen Summa Geldes, z. E. ein Pfund Sterling, so nach unserm Geld 5 Thlr. bennabe ausmacht u. a. m. davon das Natur-Kunst- und Handlungsl-*Lexicon* weiter nachzulesen: Andern Theils aber versteht man auch darunter ein Gewicht, womit unterschiedene Größen ausgemessen werden, und nach welchen der Begriff ihrer Schwere auszusprechen. Dieses nun ist nicht aller Orten gleich, daher werden bald 100, bald 110, ja wohl 120 Pfund auf einen Centner gerechnet. Hiesigen Orts pfleget man schwererley Gewichte zu gebrauchen, davon das schwerere das Fleischer-Gewicht, und das leichtere das Cramer-Gewicht genennet wird. Weil denn nicht alle Sorten der Größe durchgängig nach einem oder dem andern von diesen ausgewogen werden, über dieses auch die kleineren Abtheilungen der Pfunde nach dem Un-

terscheid der Sachen, die damit gewogen werden sollen, ihre unterschiedene Benennungen haben; als wollen wir hier sowohl von dem einen als dem andern noch mit wenigen gedenken: Alle Lasten und Befrachtungen zu Lande, ingleichen Eisen, Kupfer u. d. gl. wer en nach schwerem oder Fleischer-Gewicht gerechnet, so daß 110 Pfund einen Centner ausmachen; allerley Materialien hergegen, z. E. Excretionen, Waaren, Flachs, Wolle, Federn u. s. f. kaufft man nach leichtem oder Cramer-Gewicht, wo nur 100 Pfund einen Centner betragen, und wird der fünfte Theil eines Centners, das ist bey schweren 22 Pfund, bey leichten aber 20 Pfund ein Stein genennet; außer bey Wolle und Federn, da der Stein nur der zehende Theil des Centners, und folglich 10 Pfund austrägt. 165 Pfund machen eine Wage, auch wohl hier und da etwas weniger oder mehr aus, wornach gemeinlich das Eisen-Gewichte ausgesprochen wird; nach dem Unterschied der Waaren und Derter heißen 280, 300, ja bis 400 Pfund ein so genanntes Schiff-Pfund.

Ein Pfund gemeiner Art hat 16 Unzen oder 32 Loth; ein Loth 4 Quintlein; ein Quintlein 4 Pfennig-Gewicht; ein Pfennig-Gewicht 2 Heller-Gewicht.

Ein Pfund nach Gold- und Silber-Gewichte hält 2 Mark; ein Mark 8 Unzen oder 16 Loth; ein Loth 6 Gran; ein Gran 3 Gran: Oder man theilet die Mark auch in 24 Karath; und ein Karath hat 4 Gran.

Ein Pfund nach Apotheker-Gewicht hat 12 Unzen oder 24 Loth; ein Loth 4 Drachmen oder Quintlein; ein Quintlein 13 Scrupel; ein Scrupel 20 Gran.

**Pfund**, ist auch ein Wendmännischer Terminus, und heisset ein Streich oder Schlag, dergleichen derjenige, so bey einem Jaagen durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge einen Fehler begangen, an der Zahl drey mit dem Wendmesser vor dem Hintersten gleichsam zur Strafe zu bekommen pfleget. Mit was vor Ceremonien solches geschehe, davon ist unter dem Wort Weyde-Messer mehrere Nachricht zu finden.

**Pfuscher**, heißen bey einer Kunst, Profession und Handwerk diejenigen Personen, welche keine gründliche Wissenschaft davon besitzen, noch auch die Sache ordentlich erlernt haben, dem ohngeacht aber dergleichen Werk unternehmen, u. theils heimlich, theils öffentlich treiben, u. daher weil sie sich ihre schlechte Arbeit wohlfeiler bezahlen lassen, denen rechten ausgelernten Meistern, die ihre bürgerliche Beschwerden tragen müssen, Eingriff in ihre Nahrung thun, und oft mercklichen Schaden verursachen. Es hat aber fast ein jedes Handwerk seine speciale Benennung, womit es solche nach ihren Ordnungen ungültige, untüchtige und unnütze Arbeiter belegen, dahero heißen solche bald Bönhafen, Hausirer, Hosen-Köche, Lüfterer, Trümpler, Stöhrer, Wetschelbecker u. s. f. Nur dieses ist hier noch zu merken: In denen Handwerks-Rechten heisset ein

Pfuscher

Wischer theils ein solcher, der das Handwerk nicht Ordnungsmäßig gelernt, wenn ers gleich noch so gut versteht, und oft bessere Arbeit als ein recht gelernter macht, theils ein solcher, der, ob ers wohl Handwerksmäßig gelernt, solches doch nicht Ordnungsmäßig, nemlich nach erlangtem Meister-Recht als Meister, oder bey einem rechtmäßigen Meister als Geselle, sondern auffer diesem vor sich oder bey einem andern treibet, wenn ers gleich sonst noch so gut versteht. Es ist daher von einem Handwerks-Wischer auf einen Wischer insgemein, der nemlich seine Profession nicht recht versteht, kein Schluß zu machen, und zu wissen, daß öfters diejenigen, die keine Handwerks-Wischer, sondern Ordnungsmäßig gelernte und gewordene Meister sind, dennoch die größten Wischer insgemein, d. i. die nichts verstehen, seyn. Ja eben dieses ist die eigentliche Ursache, daß Handwerks-Wischer aufkommen und Arbeit finden, weil die rechten Meister oft nichts verstehen, und doch gleichwohl theils das Recht des Monopoli in der Arbeit genießen wollen, theils besonders Beurung in ihrer Arbeit zu machen suchen. Und daß alles ist eine Folge von unserm verfallenen Handwerks- und Kunst-Wesen, davon, wie von andern schlimmen Folgen, ein Wirt so großes Ungemach, Schaden, Aufenthalt und Hinderniß in seinen Geschäften hat, so wenig man in der Wirtschaft die Handwerker enthalten kan. Mehr kan man hier von dieser Sache nicht gedenken. Denn das übrige gehöret in ein besonderes Handwerks- und Manufactur-Lexicon.

**Phasan**, siehe Fasan.  
**Phascolen oder Faseln**, siehe Bohnen.

**Phenicopterus**, ist ein Wasser-Vogel, so stark als ein Reiher, und aschenfarbig.

**Phönix**, ist der Name eines erdichteten Vogels derer Rabbinen, Juden und Egypter, welcher 660 Jahr leben, sein Nest in Casia und Weprauch bereiten, sterben, und aus der Asche wieder entstehen soll. Andere erzehlen die Fabel noch anders und unähnlicher.

**Herodorus** bringet die Sache schön vor, zweifelt aber selbst an der Wahrheit, wie **Tacitus**, **Plinius** verwirft es ganz als eine Fabel. Indessen hat man doch daher Gelegenheit genommen, alles seltsame oder gar nicht mögliche schon lange einen Phönix zu nennen. Der gelehrte **Rollin** in der Historie der alten Völker giebt davon in der Historie der Egypter der deutschen Uebersetzung p. 58 ebenfalls Nachricht.

**Phönix**, heißt auch eine gewisse Gattung Gras, so auf dem Felde und Dächern in vielen Stengeln, zwey Fuß hoch, schlank, mit wenig Knoten, dicken, dunkel-grünen und wenigen Blättern, an denen Spikes und Mehren wie Holz, und endlich einer Frucht, so kleine, rotthe und längliche Körner sind, versehen, wächst. Es führet viel Del und

Sals bey sich, reiniget und hält an, stillt Durchfall und Bluten, wie auch den Urin-Fluß, und wird abgessotten gebraucht, ist nicht allzubäuffig zu finden. Vielleicht hat es daher seinen Nahmen.

**Picade**, ist eine Art eines Ragout, welches von Rebhünern und andern dergleichen Feder-Wildpret folgender Gestalt verfertiget wird: Wenn die Reb-Hasel-Hüner und dergleichen bald halb gahr gebraten, werden ihnen die Brüste abgelöset, in würflichte Stücke, ohngefähr in der Länge eines halben Fingers dicken geschnitten, und gleich einem delicates Ragout einpapiret, die Keulgen hergegen werden einackerbt, entweder dazzu gethan, oder aparte als eine Grillade auf dem Roß gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüssel-Rand zur Garnitur gesenket.

**Pick-Meise**, also wird an etlichen Orten die Kohl-Meise genennet. Siehe Meise.

**Picoren**, siehe Niglein.

**Pietermann**, also nennen die Holländer einen Fisch, der in America Nequi heißet. Allein sonst ist es ein altes deutsches Wort, womit man einen alten ehrlichen, treuen, deutschen, jedoch nicht besonders witzigen Mann andeutete, wenn man sprach: Er ist ein guter Pietermann.

**Piep-Sahnen oder Zennen**, siehe Trutzhüner.

**Pillen**, ist ein in Form kleiner blosser oder übersilberter, item übergoldeter Küglein aus einem Teige, der aus Arzney-Mitteln gemacht wird, verfertiget Arzney, innerlich zum Wsühren, Purgiren, Womiren, Anhalten, Heilen u. einzunehmen. Weil sie meist bitter, und doch heilsam sind, so pflegt man auch Worte und Reden, womit einer im Ernst offenbar, witzig oder grob, oder auch mit Scherz verfilbert und scharfsinnig zu seinem Besen bestraffer wird, ob es gleich manchem bitter vorkommt, auch Pillen zu nennen.

**Pilosele**, siehe Mäus-Dehrlein, denn so wird auch das kleine Mäus-Dehrlein genennet.

**Pilze**, siehe Pülze.

**Pimperniklein**, ist eine kleine, mit einer holzigen, doch zarren gelb-rothlichten Schale, gleich einer kleinen Nuß bedeckte Frucht, in der Größe eines Spanischen Kirsch-Kerns, deren zwey, drey bis vier, auch wohl fünffe in einer Haut, oder grünlichten ziemlich grossen, und in zwey Fache abgetheilten Blase stecken, und im Boden derselben um den Stiel angewachsen sind. Diese Nüsklein lassen sich leichtlich aufschlagen, und in warmen Wasser derselben Schalen auflösen, sind durch und durch grünlicht, eines süßlichen Geschmacks, können aber leicht einen Ekel erwecken, und Erbrechen verursachen. Sie wollen sehr trocken gehalten seyn, ausserdem sie sonst gar leicht ranzig werden. Das daraus gepresste Del zertheilet gut.

**Pimpernüsslein-Strauch**, daraus die dem Schlaag bewahret. Das daraus gebrannt-  
erst-beschriebene Frucht wächst, wird zwar te Wasser Morgens und Abends bis fünf Lorch  
insgemein nur als ein Stauden-Gewächse genommen, treibet den Stein und Gries, rei-  
geunden, kan aber auch durch Fleis zu ei- niert das Geblüte, wehret der Engbrüstigkeit,  
nem mäßigen Baum gezogen werden. Er und stillt das Seiten- Stechen; äußerlich  
wächst an verschiedenen Orten Deutschlan- vertreibet es Nasen und Flecken, und macht  
des wild in Wäldern, absonderlich aber ger- eine reine Haut. Das Del zwey bis drey  
ne an Wassern und in feuchten Gründen, Tropfflein in Wein oder Pimpinellen- Was-  
und wird auch zuweilen in den Gärten un- ser eingenommen, ist gut zu allen oberüber-  
ter andern Sträuchern in die Hecken gezo- ten innerlichen Kranckheiten. Die wilde  
gen. Das Holz ist schwarz, und inwendig grosse Pimpinelle ist wider den aufverffenden  
voller weissen Kerns. Seiner Blätter sind Wurm der Herde eine gewisse Arzneu: Man  
insgemein fünf, auch manymahl sieben an soll dem Pferd die Wurseln anheucken, und  
einer Ribbe, oder an einem Stiele. Sie glei- das Kraut klein zerschneiden unter das Futter  
chen denen Hollunder- Blättern, nur das sie mengen, auch das Kraut in sein Trinken  
kleine, und am Rande herum zerkerbt sind. legen, und davon sauffen lassen, oder man  
Die Blüthen sitzen Träublein- weise an dün- kan das Kraut zu Pulver stoßen, und dem  
nen langen Stielen, eine jede besteht aus Pferd des Tages Lages dreymahl, jedes mahl ein  
fünf weissen Blätlein, welche in einem Kel- Lorch, mit warmen Wasser zerrieben, eingießen.  
che stehen, der zwar ganz, jedoch fünffmahl An gewissen Orten werden in der grossern  
zerkerbt ist. Wenn es verblühet, so folget Art der wilden Pimpinelle rotze Körner ge-  
oben beschriebene Frucht. Dieses Gewächse funden, welche Cochenille Sylvestre, oder Co-  
braucher keine sonderliche Wartung, fehret chenille en graine, wilde oder körnichte Cen-  
lieber in feuchtem als trockenem Erdreich, cenille genennet werden, mit welchem die  
und wird durch seine vielfältig austreibende Färber den Schriach färben. Die Garten-  
Beschosse vermehret. Von denen sogenann- oder Italiänische Pimpinelle ist ebenfals  
ten Welschen Pimpernüsslein siehe weiter un- groß und klein. Diese bekommt viel zarte  
ten Pistacien.

**Pimpinelle, Pimpernell, Bibernell- oder**  
**Bibinell**, ist ein Kräutlein, welches in die gegen einander sitzen. In den Spitzen der  
wilde und Garten- oder Italiänische Pimpi- Stengel kommen braune Köbllein mit kleinen  
nelle unterschieden wird. Die wilde Pimpi- Blumen, die in der Mitten gelbe Härlein  
nelle ist wieder zweyerley, die grosse und haben. Die grosse treibet bis zwey Ellen  
die kleine. Jene wächst auf Sonnen- reichen hoch, und hat viel größere Blätter, der Betr-  
Wiesen und Rainen, hat eine lange, glatte nie fast gleich. Die kleine rauhe wird allein  
und weisse Wurzel, die an herben und schar- in der Arzneu zu Wund- Träncken und Blut-  
ten Geschmack dem Ingber gleich kommt, stillungen gebraucht, auch ein Wasser, Syrup,  
wie sie denn auch, wenn sie angeschnitten und aus den Blumen eine Conserve davon be-  
wird, einen gelblichten scharffen und hitzigen reitet. In der Küche hat die Pimpinelle kei-  
Saft von sich giebet. Die Blätter sind nen andern Gebrauch, als das sie unter den  
schwarz- grün, oben glänzend, unten aber Kräuter- Salat genommen wird, und wenn  
nicht; bisweilen zerschnitten, und bis zu den man sie grün in Wein legt, giebt sie demsel-  
mittlern Stengeln unterschieden, auch zu ben- ben einen sonderbaren Geruch, angenehmen  
den Seiten wie Pastinack- Blätter anzusehen. Geschmack, und eine Blut- reinigende Lu-  
Sezen den May schiesset ein langer, hohler gend. Sie wird im Frühling im zunehmen-  
knöpfigter Stengel mit vielen Zweiglein in den Monden in ein wohlzugerichtetes Land  
die Höhe, an welchen oben Eronen oder Dol- gesäet, und, wenn sie aufgegangen, fleißig  
den mit weissen Blümlein erscheinen, de- gejätet; wenn sie zu dicke sehet, überziehet  
nen ein wohlriechender Saamen folget, dem man sie, und gebraucht sie nur gedachter mäs-  
Petersilien- Saamen nicht ungleich, aber eisen: Denn wenn sie dünne sehet, wächst  
nes hitzigen und schärffern Geschmacks. Die sie in grosse Stücke. Sezen den Herbst schnei-  
kleine wilde Pimpinelle, welche von der vor- det man das dürre Kraut, streuet ein wenig Hü-  
hergehenden nur der Größe nach unterschie- ner- oder Tauben- Mist darüber, und läst sie  
den ist, wird an rauhen, bergigten und hei- den Winter über stehen, da sie denn im Früh-  
nigten Orten gefunden. Beyderley Wur- ling wieder anschläget. Dieses Kraut läst  
zeln, Blätter und Saamen sind in der Me- sich übel verpflanzen, daher muß man den  
dicin sehr dienlich: Dem sie eröffnen, reini- Saamen auffammeln, welcher aber nicht län-  
gen und treiben den Schweiß, sind gut zu ger als zwey Jahr gut bleibet. In solchen  
alten und neuen Wunden, dienen den Nie- Ende muß man die ersten Stöcklein, die im  
ren- und Blasen- Stein zu zermalmen, wi- Frühling treiben, stehen lassen, und nicht be-  
derstehen dem Gift und denen bösen Feuch- schneiden, auch von denen rothen aufgesetzten  
tigkeiten im Leibe, heben die Verstopfung und Köpfllein die kleinen, und schlechten abbrechen,  
treiben den Harn und Schweiß. Es wird ein hingehen die grossen und vollkommensten sie-  
Salt daraus gezogen, welches eine gute Ra- hen lassen, so wird der Saamen auch desto  
gen- Stärkung ist, und den Stein treibet, besser und vollkommener werden.

Pinien,

Pinien, Pineln oder Zirbel-Nüsse, sind die Frucht eines fremden Fichten-Baumes, welcher nur in Italien und andern warmen Ländern vorfindet, lange spitze Nadeln oder Tangeln hat, und grosse aus vielen harten und holzigen Schuppen zusammen gefasste Zapfen trägt, unter deren ieder zwey harte Nüßlein stecken. Wenn man diese Zapfen in einen warmen Ofen legt, oder über das Feuer hält, so thun sich die Schuppen von einander, und lassen die Nüßlein fallen, welche aufgeschlagen, und die Kerne, so mit einem rothen und zarten Häutlein umgeben sind, heraus genommen werden. Sie müssen schon weiß, frisch, groß, süß und nicht ranzig seyn. Wenn man sie sauber schälet, werden sie sowohl in den Küchen zu Pasteten und andern Speisen, als in der Arzney sehr gebrauchet, absonderlich vor die Schwind- und Lungenflüchtige, sie geben auch eine gute Nahrung, und mildern alle Schärfe der Säfte. Man pfleget sie auch in Zucker einzumachen, oder damit zu überziehen. Das daraus gepreßte Del stärcket die Mannheit, und bekömmet denen vom Schlage betroffenen Gliedern wohl. Was in der Presse von den zerdruckten Kernen übrig bleibet, machet weiße Hände, wie die Mandel-Kleien.

*Pinado*, ist ein Africanischer schwarzer und weißer schöner Vogel, fast wie eine Heune gestaltet.

*Pipe*, ist ein Spanisches Wein-Gefäße, so fünf Eimer oder drey hundert und funffzehn Kannen Leipziger Maß hält, und werden in diesem Gebinde die Spanischen, Französischen und Italianischen Weine und Canarien-Secte verkauft.

*Pipen-Stäbe*, heißen die eichenen Käse-Dauben, dergleichen viele in Sachsen von denen sogenannten Staff-Schlägern gemacht, und auf der Elbe nach Hamburg geschaffet werden. Die Stäbe werden Ringweise verhandelt, und zu einem Ringe sechs Schock Pipen-Stäbe gerechnet. Das Holz darzu wird aus feim glatt-sältigen Eichen Schrotweise abgesäet, nach der rechten Länge, Breite und Dicke gespalten, und fast eben so, wie die Böttcher die Dauben machen, geschlagen. Es hat sich aber ein ieder Haus-Wirt, der mit dergleichen Leuten zu thun hat, besonders vorzusehen, daß er das Holz nicht nach ihren berrägerischen Ringen, sondern Stammweise verkauffe, angesehen sie sonstern erkern Falles unglücklich viel schönes Holz unverantwortlicher Weise verwesten, die schönsten Haut-Eichen nieder-schlagen, von manchem Stamm kaum einen Schrot absägen, das übrige aber liegen, und entweder zum öffentlichen Fischen verkaufen, oder aber denen Holz-Dieben zum Raube überlassen.

*Piperitis*, siehe Pfeffer-Kraut.

*Pipi*, ein Vogel in Abyssinia und Guinea, wo er Ponton heißt, so groß als eine Lerche.

Er entdecket mit seinem Gefatter und Geschrey, die Frucht eines fremden Fichten-Baumes, welchen und Bienen-Stöcke, dessen sich die Land-Leute bedienen, und hernach diesem Spür-Vogelgen seinen Antheil auch davon lassen.

*Pips* oder *Sipff*, ist eine bekante Krankheit der Hünner, welche von dem unreinen Wasser und Geträncke, wenn sie damit verwahrloset werden, zu entspringen pfleget. Es bestehet dieselbe in starker Verstopfung der Nasen-Löcher, dadurch die Hünner am Athemholen verhindert werden, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit geöffnetem Schnabel nach der Luft fangen und schnappen, wobei ihnen noch an der Zungen-Spitze ein weißes Häutlein wächst, welches, wo es verhäumet, ihnen bald den Garaus machet. Der dieses Übel präserviret oder bewahret man sie mit Feld-Kümmel oder Wendel, oder auch mit Hammer Schlag, so man ihnen das aunte Jahr durch in das Trinken leget. Man hänget ihnen auch ohngefehr im Julio, da sie mehrertheils Gefahr von dem Pips haben, grüne Kobl-Stäudlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, als welches ihnen ebenfalls wieder zur Genesung verhilfft. Wenn aber das Übel schon überhand genommen, so muß man ihnen den Pips reißen, das ist, das obgedachte weiße Häutlein behend von der Zunge abziehen, die Wunde mit Asche befeuchten, auch ihnen etwas Bytter mit Pfeffer zu verschlucken geben, und ihnen ein Federlein durch die Nasen- oder Schnabel-Löcher stecken, und solches öfters hin und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Luft, und ist ihnen geholfen. Man kan ihnen auch den Schnabel mit Del, darinnen Knoblauch geweicht hat, etliche mahl reiben.

*Piqueur*, heißet bey der Parforce-Jagd ein Jäger, der zu Pferde einen Hirschen verfolget, insonderheit aber derjenige, der den Hirschen besätiget, und denselben aufzusprennen und zu forciren die Erlaubniß hat. Dieser muß ein wohl erfahrner, vernünftiger, munterer und herabster Mann seyn, der sich nicht scheuet, mit dem Pferde über einen Graben oder Hecke zu springen, auch im Nothfall gar durch einen Fluß oder Strom zu sezen, oder durch die mit Dornen verwachsene Dickigte zu rennen, und bey allen solchen Occasionen sein Pferd wohl zu dirigiren wissen. Er muß die Eigenschaft, und sonderlich die Fährde, und das Gelock des Hirsches wohl verstehen, seine unterhabende Parforce-Hunde genau erkennen, des aufgesprennten Hirsches sowohl sacht gegangene Schritte und Gefährd, als die in der Furcht flüchtig gemachte Fährde an deren Sohlen, Seiten-Schalen und Spitz, Lauff-Klauen und Balken, After-Klauen oder Ober-Rück genau betrachten, ob diese Zeichen mit den vorigen überein kommen, auch bedrückenden Falles, bey unkenntlicher Fährde des Hirsches Wechsel

desto gewisser zu seyn, absteigen und genau betrachten; das Parforce-Horn nach allen üblichen Tönen zu blasen verstehen, insonderheit aber anfänglich nur die groben untrebrrochenen Töne nehmen, mit dem klaren Töne aber nicht eher blasen, bis er entweder genugsam versichert ist, daß die Hunde den Hirschen gewiß auf der Fährde haben, oder er gar den Hirschen selbst zu Gesichte bekommt, den er denn mit hellem hoben und erfreulichen Töne anblasen, und darbey von hellem Hals laut schreyen, und ihm zusprechen soll, um damit die Hunde herzu zu locken und anzuführen, den Hirschen desto gewisser zu verfolgen. Wenn nun endlich der Hirsch gefället oder erlegt ist, muß der Piqueur den Tod des Hirsches mit seinem Horn verkündigen, die Hunde abhalten, den Hirschen zerwickeln und zerlegen, so dem denen Hunden das ihre preis geben, und darbey sich mit Blasen hören lassen, auch den rechten Border-Kaufft, wie gebräuchlich, ablösen, und dem Herrn der Jagd geteimet präsentieren.

Pisgurren, siehe Peisker.

Pistacien, siehe Welsche Pimpernüßlein, sind die Frucht eines Baums, welcher dem Zerebinthen-Baum sehr gleicht, nur daß seine Blätter etwas grösser, theils ründlich, und theils spitzig sind, auch je zwey und zwey besammen stehen, wiewohl diese Ordnung zuweilen fehlet. Die Blätter fallen den Winter ab, und aufs Früh-Jahr schlagen sie aufs neue aus. Die Frucht, welche Traubel-weise daran hängt, ist wie eine grüne Mandel, äußerlich grün, mit etwas roth vermischt, anzusehen. Unter der grünen Schale ist die Nuß selbst, mit einer weissen und etwas harten Schale, darinnen der Kern, welcher einer rothen Lamperts- oder Blutz-Nuß gleich kommt. Zu uns werden sowohl die ganzen Nüsse, als auch nur die ausgemachten Kerne herausgebracht. Diese sind auswendig roth, inwendig grün, eines süßen etwas anhaltenden Geschmacks, und führen einen ölichten wohlgerätherten Saft bey sich. Sie stärken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung, stärken die männliche Natur, und sind insonderheit denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr vorträglich. Wenn man rechte frische Pistacien in gutes Erdreich leget, so wachsen bey uns leicht junge Bäumlein daraus, welche aber groß zu ziehen viel Fleis erfordert; und obgleich endlich solche Bäume erwachsen und zur Blüthe kommen, so folgen doch keine Früchte darauf; hergegen in Persien, Arabien, Egypten und Syrien werden ganze Pistacien-Wälder gefunden, wie sie denn auch in Neapolis und Sicilien häufig wachsen. Sie werden in der Küche an Hüner, Kalb-Fleisch, Fische, Pasteten, und sonst vielfältig gebraucht, auch eine Butter, die hernach an Essen gethan wird, folgender Gestalt daraus bereitet: Man läset nemlich Pistacien

in Wasser einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die Haut ab, und leset sie ins kalte Wasser. Nach diesem stößet man sie in einem Mörfel klein, thut ein Stück ausgewaschene Butter dazu, und stößet beides ferner durch einander. Endlich schütet man dieses in einen Ziegel oder Casserole, setet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröstet hat, so streichet man es durch ein Haar-Tuch in eine zinnerne Schüssel, und bedienet sich solcher Butter, nach Gelegenheit der Speisen. Man pfleget auch die Pistacien einzumachen, inaleichen eine Conserve und Marcipan daraus zu bereiten. In welchen Fäzlen, wie schon ermehnt, die Pistacien geschälet, im Mörfel mit Orange- Wasser angefeuchtet, um daß sie kein Del von sich geben, wohl gestossen werden. Nach diesem thut man solch Gefossenes in den zur Conserve bereits gekochten Zucker in eine Ecke der Pfanne, rühret sodenn alles wohl durch einander, und thut auch wohl ein wenig Ambra und Muscus, das mit gar feinem Zucker gerieben, und durch ein Haar-Sieb getrieben worden, darunter, endlich bildet man solches nach eigenem Gefallen.

Pläßgen oder Pläßling, siehe Bläs-Ente.

Plagge, heist ein unter denen Bäumen im Walde gehauener Platz, da man Heide und Gras abbauet, und damit leicht denen Wurkeln Schaden thut. Es wird das Plaggemachen benennet, und ist in manchen Forst-Ordnungen verboten. Siehe Stritters Historie des deutschen Jagd- und Forst-Wesens.

Plancke, nennet man diejenige breitere Wand, womit ein gewisser Raum als ein Hof, Garten u. s. w. eingeschlossen, und wider allen schädlichen Anlauff verwahret wird. Es bestehet dieselbe aus starken eingetragenen Seulen von eichenem Holz, daran die Breter auf unterschiedene Art geschlagen, oder befestiget werden: Denn entweder naget man die Breter Stoß-weise von unten bis oben in einer Flucht gehend, und zwar jedes mit sechs Nägeln an die Seulen, weil jedesmahl eine davon in der Mitte des Bretes zu stehen kommt, oder macht in der Mitte der Seulen, und zwar an den Seiten, die einander entgegen stehen, einen Fals, schiebet die Breter, welche in diesem Fall nur drey Ellen lang seyn müssen, über einander dahinein, und verbindet die Seulen zu oberst mit einem sauber abgerusteten Sims, der sich in bedürffendem Fall abnehmen läset: Denn wenn z. E. die Breter eingetrocknet, wird gedachter Sims abgehoben, worauf man die Breter wieder dicht zusammen treibet, und den oberen Raum, der an der rechten Höhe amoch fehlet, mit einem neuen Bret ausfüllet. Zu dieser sowohl als zu der ersten Art der Plancken werden vor eine ganze Bret-Länge zwey Seulen gerechnet, ohne diejenige Seule, von der man anfahet; oder man

man hat noch eine Art die Plancken aufzusetzen, da man nemlich die aufgerichteten Seulen zweymahl verriegelt, von dem Boden bis an den untersten Niesel schlägt man die Bretter Strohweise und nach der Flucht an die Seulen, weshalb zwischen dieselben in die Mitte noch kleine eichene Stempel eingefeket werden müssen, von dem untersten Niesel aber bis oben hinaus kommen die Bretter ihrer Länge nach in die Höhe zu stehen, so daß ein Bret zwey Nutzen giebt, und werden die oberen Enden wohl noch spitzig zu geschnitten, doch sind die zwey vorher gehende dieser letzten billig vorzuziehen. Die Bretter werden theils nur geruget, wie bey der andern Art, theils aber bald auf ganzen bald auf halben Spund ausgezogen, und entweder sechebelt oder rauh gelassen. Insgemein pflegt man gerne zu der untersten Reihe, welche auf dem Erdboden zu stehen kommt, wegen besserer Beständigkeit eichene Pfosten zu nehmen, und richtet sich im übrigen mit der Höhe der Plancke nach dem Ort, wo sie hin zu stehen kommt, doch kan sie niemalen weniger denn drey Ellen genommen werden.

Planeten, nennet man einige Arten derer Welt-Cörper, welche das ganze Welt-Gebäude mit ausmachen helfen. Denn so wird das Welt-Gebäude in Ansehung seiner Theile betrachtet, so finden wir alsbald, daß außer unserer Erde, die wir bewohnen, sich die Sonne, Mond und Sterne uns davon am deutlichsten zeigen. Die allermeisten und umgehligsten unter diesen letzten, so immer einerley Weiße von einander behalten, und von unserer Erde sich auch am weitesten entfernert befinden, über dieses ihr eigenes Licht wie die Sonne haben, werden Fixsterne genennet; diejenigen hergegen, welche ihren Stand in Ansehung derer übrigen unter einander von Zeit zu Zeit verändern, nennet man nun eben Planeten. Es sind dieselben entweder ordentliche oder außerordentliche. Von diesen, dahin auch die Cometen zu ziehen, siehe Trv-Stern. So viel die ersten betrifft, so zehleten die Alten anfangs sieben Planeten, als da war Saturnus, Jupiter, Mars, Sol, Venus, Mercurius, Luna. Nachdem aber in dem abgewichenen seculo, und zwar ohngefahr 1600 die Fern-Gläser erfunden worden, hat man noch 9 andere dadurch entdeckt, davon viere um den Jupiter und fünffe um den Saturnum ihre besondere Bewegung haben, und doch auch zugleich mit ihren Haupt-Planeten sich um den Himmel bewegen. In der neuern Zeiten theilet man die Planeten ein in sechs Haupt-Planeten und zehen Neben-Planeten oder Monden. Zu denen ersten wird gerechnet Saturnus, Jupiter, Mars, unsere Erde selbst, Venus und Mercurius, welche zusammen um die Sonne von Abend gegen Morgen ihre Bewegung haben; zu denen letzten hergegen zehlet man folgende zehen: Den Mond, der um unsere Erde läuft, vier kleine die um den Jupiter, und fünffe dergleichen, die um

den Saturnum bewegt werden. Alle haben ihren ordentlichen Lauf. Die Venus und Mercurius werden in einem Jahre um den ganzen Himmel herum gesehen, und gehen diese letzten der Sonne zuweilen vor, bisweilen aber folgen sie ihr noch: Mars vollendet seinen Lauf um den ganzen Himmel in zwey Jahren: Jupiter in 12 und Saturnus in 30 Jahren. Alle diese Welt-Cörper, so man Planeten nennet, sind dunkel und dicke Körper, gleichwie unsere Erde, haben alle mit dieser einerley Eigenschaften, sind auch eben den Veränderungen, welche sich bey uns ereignen, unterworfen, und bekommen insgesammt ihre Erleuchtung oder deren Schein von der Sonne. Im übrigen haben nicht alle Planeten einerley Weiße von der Erde, sondern es ist einer immer weiter weg als der andere: Der Mond ist unserer Erde näher als andere Planeten; Venus und Mercurius sind nur bisweilen näher als die Sonne; hergegen Mars ist weiter weg als beyde; Jupiter noch weiter als Mars, und denn Saturnus am weitesten. Nachdem, sie sich nun unserer Erde nahen, oder von ihr entfernet stehen, so erscheinen sie auch in dem einen Falle größer als in dem andern. Aus dieser kurzen Beschreibung ist endlich abzunehmen, wie viel man heut zu Tage dem Einfluß der Planeten in unsere Erde durchgängig zuschreiben könne. Die Alten haben weit mehr von derselben Wirkung in die irdische Körper und Geschöpfe gehalten, daher sie nicht nur einem jeden sein gewisses Haus am Himmel ausgemacht, darinnen sein Einfluß am kräftigsten; ja die Reiche und Länder, die Jahre und endlich gar die Tag- und Nacht-Stunden unter ihre Herrschaft vertheilet, und vermeinet, daß diese Theile des Erdbodens und der Zeit, durch der Planeten Hilfe einmahl mehr als das andere auszurichten vermögend wären, woraus das so genannte Planeten lesen, Nativität selzen, Wetter prognosticiren u. a. m. entstanden, ja man hat auch einem jeglichen unter denenelben seine Kräuter, Pflanzen, Steine, Metalle und andere leblose Creaturen, nicht weniger auch seine Thiere, ja auch gewisse Glieder und Theile des menschlichen Leibes selbst zugeeignet, davon mit mehrern in denen Astroloaischen Schriften gedacht wird. Endlich sind einige abergläubische Leute so weit gegangen, daß sie auch Geister und Seelen denenelben unterworfen, oder der ersten ihre Kräfte daran gebunden. Und daraus haben endlich gottlose Menschen alle abergläubische Zauber-Weissen und Gauckeleyen formiret, und auf diese Lehre von dem Einfluß und der Regierung derer Planeten und Sterne gebauet, ja solches vor die geheime Magie ausgegeben. Wie dem nicht allein in denen nährischen und Gotteslästerlichen Zauber-Schriften des Cornelii Agrippæ und andern, in dem so nährischen als gottlosen Buche Clavicula Salomonis genant, daraus manche elende verkehrte Leute so

grosse Narrheiten und Geheimnisse machen, sondern auch in denen hin und wieder unter abergläubischen Wirten, Aerzten, alten Weibern, so genannten Eugen Männern und Weibern, Wahrsägern, Zeichendeutern, Eristallen = Spiegel = Guckern, Schatzgräbern, Soldaten, Bergleuten und dergleichen in Schwange gehenden, an sich ungegründeten, jedoch aber durch des Satans Beyhülfe, der davon Vortheile seines Reiches hoffet und hat, (siehe Art. Kobold) oft etwas wahrhaftig oder scheinbar wirkende Künste, allerseits am ersten auf diese alte heidnische Lehr- und Pöffen von der Regierung der Planeten gebauet und darauf gegründet sind, und werden. Alle Figuren, Characteres, Beschwörungen, Circel, Zeichen, Pendula, Amuleta, Talismans, Werkzeuge, Lichter, Metalle, so genannte Jungfer = Pergamente, ihre Zurihtung, Ausübung, ihr Gebrauch, die Weiheung, das Baden und Waschen, ihre Opfer vor die Geister, die Kleider, die Zeiten und lauter solches Zeug, beziehet sich theils darauf, theils auf die denen Buchstaben und Worten der Ebräischen Nahmen Gottes, it. des Heberes zugeschriebenen Wirksamungen. Ja eben dieser extravagante recht närrische und Gotteslästerliche Aberglauben, worüber auch nur eine ein wenig aufgeheiterte Vernunft spottet, hat andere vernünftige Geister unter andern auch, wie es in gemein mit dem Menschen *ad excessum* oder defectum kommt, dahin verleitet, auf der andern Seite gar alles von Geistern zu leugnen, und dem Worte Gottes sonst in seinen Geheimnissen, unter dem Vorwand, den Aberglauben zu meiden und auszurotten, verächtlich zu begegnen. Zu wünschen wäre es, daß indessen viele aus diesen thörichten Principis noch herkommende, und von manchen ihnen unwissend, daß es so ungegründete, schädliche und oft gottlose Grundsätze habe, gehegete abergläubische Dinge in der Wissenschaft, sonderlich auf dem Lande unter gemeinen Leuten, bey denen Pflanzungen, bey der Viehzucht, bey Heyrathen, Kind = Taufen etc. ausgerottet werden könnten. Allein es hält sehr schwer. Und es sind auch viele Hindernisse vorhanden, die man nicht aus dem Wege räumet. Sonderlich aber kan man diejenigen Calender dahin rechnen, die solche thörichte Fragen noch hegen, und immer noch von Regieren und Einflüssen der Planeten und anderer Planeten = Lesern, wie auch abergläubischen Erzählungen voll sind, weil sie am ersten dem gemeinen Mann in die Hände kommen, von solchem geachtet und gelesen werden, ihn in solchen Irthümern, Phantasien und seinen alten Sagen der eben so abergläubischen Vorfahren beständigen und unterhalten, es mögen Prediger und andere Leute davon sagen was sie wollen. Vielmehr sollten die Calender an statt dieser oder doch anderer unnützer Dinge, die darinne stehen, dazu gebraucht werden, denen gemeinen Leu-

ten dergleichen Aberglauben nach und nach aus denen Köpfen zu bringen. Man giebt aber an denen wenigsten Orten auf die Beschaffenheit der Calender Acht, ob gleich der Zweck des eingeführten Stempels derselben dieser eigentlich war. Allein man macht daraus eine bloße Revenas, und läßt die Calender so absurd seyn als sie seyn müssen.

Plare, siehe Blatter.

Platbaum, siehe Felsbaum.

Platte, ist ein von Messing oder Stahl länglich = breit verfertigtes Instrument, obenher mit einer hölzernen Handhabe versehen, von innen aber mit einem glühend = gemachten Eisen, das Platt = Eisen genant, ausgefüllt, wormit die klare Wäsche, so vorher, nachdem sie ein wenig wieder angenezt, oder in ein saures Tuch geschlagen, in Ordnung gezogen und zurecht gezurffet worden, ausgeplattet und glatt gemacht wird; die an dem vordern Theil gang in eine Spitze laufende werden darum denen daselbst rund formirten vorgezogen, weil sich mit dergleichen die eingereibete und in Falten zerheffete Sachen besser anschlößen lassen. Die auf Französische Manier verfertigten Platten sind von Stahl, und sehr tief ausgegearbeitet, weil an statt des Platt = Eisens glühende Kohlen darein gefüllt werden. Zu denen Mandetten und dergleichen frisirten Sachen bedienet man sich einer andern Art, welche länglich = rund, davon das Wort Glocke nachzuschlagen.

Platte = Bande, ist das äußerste und etwas schmale Stücke Erdrreich, so um das ganze Blumen = Feld herum gehet, und gemeinlich mit Blumen oder kleinen Bäumlein besetzt wird. Die Deutschen Gärtner nennen es eine Rante.

Platt = Eisen, siehe Platte.

Platt = Eis, siehe Halb = Fisch.

Platten, wird diejenige Verrichtung genant, wenn nach vollzogenem Waschen das klare Zeug und spinene Geräthe, welches nicht zum Rollen tauget, und dahero auch die Platt = Wäsche heißet, ein wenig wieder angefeuchtet oder in ein gewessenes Tuch geschlagen, hiernächst fleißig ausgezurffet und gleich gezogen worden, aldem mit oben beschriebener heiß gemachten Platte nach dem Strich überfahren, und mit allem Fleiß glatt gestossen wird. Einige bedienen sich bey dieser Arbeit eines besonderen dazu artigen Küssens, welches ein langes und breites Bret, worüber ein von weichen Haaren derb ausgestopftes Polster gezogen, welches mit reiner rohen Leinwand bekleidet, worauf sie gedachte Wäsche auszuplatten, und dieses ein Platt = Küssen zu nennen gewohnt sind; andere hingegen gebrauchen statt dessen ein langes Tuch, welches sich vielfach über ein-

ander schlagen läffet, und zum Unterscheid des vorher sehenden Küssens eine Platt = Wehle heisset. Damit aber auch ebuere Schaden die ganze heisse Matze in der Arbeit zuweilen aus der Hand könne gefeset werden, bat man einen von Blech, Ehon oder anderer Materie daryn absonderlich verfertigten Fuß, dar ein dieselbe in bedürffendem Fall gestellet werden kan, welcher Fuß der Platt-Teller genennet wird.

Plattnen, heist die Vögel mit Leim = Spindeln auf dem Feld = oder Platt = Baum fangen. Im Plattnen ist der größte Vortheil, 1) daß die Hütte von grünen dicken Gesträuch unten gemacht sey, damit die Vögel des Wehmanns nicht gewahr werden. 2) Daß man die Leim = Spindeln nicht fest an dem Baum stecke, damit die gefangenen Vögel nicht oben hängend bleiben, schreyen, und die andern erschrecken, sondern leid herab fallen. 3) Daß man die gefangenen Vögel nicht aufhebe, so lange noch andere herum sitzende vorhanden sind. 4) Daß man unten auf sechs oder acht Schritte weit um den Platt = Baum herum ein kleines Erd = Farbe gerührtes Mat = Reglein ziehe, damit die abgefallenen Vögel nicht davon laufen können. 5) Daß in der Nähe um den Platt = Baum herum kein anderer hoher Baum, dar auf die Vögel sitzen können, gelitten werde, sonst fängt man kaum halb so viel. 6) Man mag auch ins heimliche Umseln, in Häuslein oder Vogel = Bauern, neben den Platt = Baum stellen, und wohl mit grünem Gesträuch verdecken, so fliegen die andern Vögel lieber herzu, und fängt man deren mehr. 7) In denen nahe bey Weinbergen gelegenen Wäldern gehet das Plattnen am besten vor statten. So ist auch 8) bey frischer Zeit oder trübem und reanerischen Wetter allezeit ein besserer Fang, als wenn es warm und Mondenlicht ist.

Platz = Regen, ist ein starcker, oft unversehens und mehrentheils in grossen Tropfen herabfallender Regen, dadurch so wohl bey dem Wein = als Feld = Bau zuweilen grosser Schade verursacht wird: Denn die grossen Platz = Regen pflegen im Herablaufen von denen Weinbergen oftmahls den guten Grund hinweg zu schwemmen, und also die Wein = Stöcke zu merklichem Verderben zu entblößen; solchem Unheil vorzubauen, soll man Gräblein zu Abführung des Regen = Wassers machen, oder auch an bequemlichen und schicklichen Orten weite Gräben und Löcher graben, darinnen nicht alleine das gute Erdreich aufgehalten sondern auch dem Wasser sein strenger Lauf gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geschehen, sollen alsobald die vom Wasser gemachte Furchen und Nisse wieder geebnet, die entblößen Stöcke gedeckert, und wo vonnöthen, eingelegt, auch guter Grund dazu geschüttet werden, damit sie neue Kräfte bekommen, und forderst wieder Früchte brin-

gen mögen. Aller Saat geschiehet Schaden, wenn so gleich, ehe sie herfür keimt, starcke Platz = Regen darauf fallen: Denn der Regen schlägt und wäscht die Saat aus, daß sie bloß auf dem Acker liegt, und nicht einwurkeln kan, sondern von Vögeln gefressen wird, so wird auch der Boden nach einem Platz = Regen zähe und fest. Dohero am besten, wenn ein solcher starcker Regen so gleich nach der Saat fället, daß man das Feld alsobald mit einer Egen bey Sonnenschein überziehe: Denn die Sonne, die auf dem Platz = Regen zu scheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichsam eine zähe Haut überkommt, die man mit der Egen wieder öffnen und lüften kan; es muß aber dieses geschehen, ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plinze, ist ein Gebäckenes von einem dünnen mit Milch und Eiern angemachten Teig, so folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmet ein Mößel guten Rahm, und quirlt darein so viel Mehl, als es man eine Klare abquirlt; schläget sieben Eyer darein, und rühret es klar ab, saltet es ein wenig, und setzet es gegen die Wärme, nur daß es sich nicht anleat; inzwischen wäscht man ein halb Pfund Butter, und thut sie auf einen Teller. Darnach setzet man einen Dreyfuß auf, machet von Klein = gebacktem harten Holz Feuer an, stellet das Geschirr, worinnen sie gebacken werden, darauf, thut ein Stücklein Butter einer Welschen Nuß groß auf selbiges, läßt dieses hin und wieder laufen, bis sie anfängt braun zu werden. Nach diesem läßt man sie auf den Teller, darauf man die Plinzen anrichten will, laufen, schüttet sodenn von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heisse Plinzen = Blech, welche auch über das ganze Blech, und zwar je dünner je besser, laufen muß, setzet selbiges aufs Feuer, und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig gestanden, so schläget man es auf den Teller, wo man vorhero die braune Butter hinlaufen lassen, und thut hierauf wieder so viel Butter auf das Blech: Wenn sie braun ist, gießet man sie auf den gebackenen Plinzen, und streichet diesen damit über und über. Inzwischen aber gießet man wieder von der Klare auf das Blech, und bereitet solche, wie vorhergehende. Man kan auf solche Art derer so viel, als man benöthiget, machen, und sie allezeit mit dem Teller auf heisse Asche setzen. Dergleichen Plinzen pfleget man zuweilen mit Cerinthen oder kleinen Rosinen zu versehen, oder auch von Heidekern = Mehl zu backen. An statt des Plinzen = Blechs oder Plinzen = Eisens, so eine Art von eisernen platten Pfannen ist, hat man auch absonderliche idene Plinzen = Tiegel sonder Weine, worinnen die Plinzen gleichfalls gebacken, und zubereitet werden; diesen pflegen einige statt der Butter auch nur mit bloßem Speck reichlich zu überstreichen, und aus dem davon herab geschmelz-

ten und am Siegel hangend gebliebenen zu baden.

**Plöße oder Rothfeder**, ist eine Art von Weißfüßchen, welche in Krüssen, Seen und Teichen sich aufhält. Sie wird ohnwehrl Spinnen lang, hat einen mittelmäßigen breiten Leib, und weißglänzende Schuppen, die Augen so wohl als der Schwanz, und die Flossfedern sind licht-rother Farbe, ausgenommen die Flossfeder auf dem Rücken, welche dunkel ist. Sie laicht im April und Mayen, und wird mit Angeln und Netzen gefangen. Ihr Fleisch ist grätig und weich, sonst nicht unangenehm zu essen. Eine Gattung von Mosen ist die Roth-Auge, und findet man zwischen diesen beiden keinen andern Unterschied, als daß die letztere nicht so Silber-weiß, sondern durch die Schuppen ein merckliche Röthe spielet. Sie werden in denen Fließ-Wässern mit Angeln und Netzen gefangen.

**Plüsch** ist eine Gattung von Sammet, die aus Cameel-Haaren und Leinen-Faden, theils glatt, theils geklämt durch einander gewirckelt wird. Siehe Sammet.

**Plumpe**, siehe Pumpe.

**Pluvier**, ist ein Vogel, welcher zwar von einigen für eine Silvis- oder Kybis-Art gehalten wird, aber eine ganz unterschiedene Farbe, keinen Strauß auf dem Kopf, wie sonst die Kybise zu haben pflegen, und an seinen Krüssen vornen nur drey Zähne, wie die Trappen, rückwärts aber keine hat. Es giebt dessen zweyerley Arten, welche vornemlich durch die Farbe unterschieden werden. Der erste ist so groß wie eine Taube; sein Schnabel ist kurz, rund und spitzig am Ende, etwas krumm gebogen, von Farbe schwarz. Seine Zunge ist dreneckigt, die Federn sind gelb, weiß und rothlicht. Der andere scheint etwas größer als der erste, sein Schnabel ist ein wenig länger und dicker, er hat eine Aschen-graue Farbe mit untermischten Flecken, die schier Caspianen-farbig sehn. Diese Vögel halten sich meistens an den Flüssen auf, und werden zwar in unsern Landen gar selten, aber desto häufiger in Frankreich gefunden. Sie nehren sich mit Gewürmen und Fliegen, und ziehen Schaarenweise mit einander. Man fängt sie mit Wänden, und verzweiset sie gebraten, und wie die Wald-Schnepfen unaußzeweidet, auf großer Herren Tafeln. Ihr Fleisch soll das Blut reinigen, und so wohl zum bösen Wesen, als den Harn zu treiben, gut sehn.

**Pocken**, wird derjenige bey erwachsenen und alten Personen so wohl als bey Kindern vornemlich sich ereignende Kranckheit genennet, wenn aus allzuröster Schäffe des Geblüts ein Auswurf in der äußern Haut sich ereignet, welcher sich anfänglich in Gestalt rother Flecke zeigt, hernach aber allmählig in Blattern und Blasen erhebt, welche nach Beschaffenheit der vorhandenen Materie und ihres Überflusses klein oder groß, fett oder mager einlaufen, ey-

tern, ja oft gar in eins zusammen laufen. Daher die Pocken nach ihren unterschiedenen Umständen, bald in Wind- oder Spin-Pocken, und denn in Fließ- oder fette Pocken eingetheilet werden. Das beste Mittel in dergleichen Zufälle ist äußerlich mäßige Wärme, und eine von innen ausreibende Medicin, nebst verschiedenem Getränck. Es ereignen sich auch die Pocken an einem und anderen Vieh, sonderlich aber an den Schaafen, davon an seinem Ort Erwehnung geschehen. Siehe Blattern.

**Pocken-Stein**, ist ein aus Indien kommen-der dunkel = grüner und sehr harter Stein, welcher daher seinen Nahmen bekommen haben mag, weil er auf einer Seite etwas erhabene und hell = grüne Flecken, gleichwie Kinder-Pocken hat. Man schreibt ihm die Krafft zu, daß wenn er in laulich Wasser geleet, und mit diesem die an Pocken krank liegende Personen gewaschen werden, alsdenn die Pocken keine Narben hinterlassen, ja wer diesen Stein am Hals trage, der habe sich vor den Pocken gar nicht zu fürchten.

**Pocken-Wurzel**, ist eine dicke, knotiate, harte, von außen gelb = braune, von innen röthlich = weiße Wurzel, ohne Geschmack und Geruch, die aber in der Medicin von großer Krafft und Nutzen. Sie kommt aus China, so schwärzer und besser, und aus Peru, so röthlich und schlechter ist.

**Podding**, siehe Bortich.

**Podent**, ist der Nahme eines Englischen Essens, welches folgender Gestalt zugerichtet wird: Man nimmt ein Pfund Nieren-Stollen, schneidet sie ganz klein, und weischet hernach gute Semmel in Milch; wenn solche weich, so drucket man sie ganz treuge wieder aus, und schneidet sie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thut mans zusammen in einen Reib = Asch, reibet es klar, thut etliche ganze Eyer und zehen Dottern, Eibeben re. hinein. Dieses rühret man unter einander, und bestreichet, wenn es genug ausgerühret, eine Torten-Wandte mit Butter, gießet das gerührte hinein, setet es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, und läßet es backen. Letzlich macht man es los, richtet solches auf eine Schüssel an, (NB. es muß aber warm gegessen werden) und dem giebt man es hin, oder machet eine Soffe darzu. Zu solcher nimmt man fünf Eyer-Dottern, thut selbe in ein Döpfgen, wirft ein wenig rohes Mehl daru, und girt es ganz klar, gießet ein halb Maßel Wein darein, auch so viel Brühe, ingleichen Zucker und Muscaten-Blüthen, ferner ein Stücke Butter, setet es in die Kohlen, und rühret es stetig um, bis es anfängt dicke zu werden, letztlich gießet man die Soffe in eine Schüssel, leget die Podent darauf, und läßet es auftragen. Auf eine andere Art wird dieses Essen also zubereitet: Man weicht Semmel in Milch, drucket selbige wieder rein aus, schneidet etwas Nieren-Stollen; schläget sechs Eyer, und noch

noch sechs Dottern daran, ingleichen Muscaten-Blüthen, grüne Petersilie, ein wenig Sals und etwas guten Rahm, rühret dieses alles unter einander, hernach gießet man es in eine Serviette, bindet dieses mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in einen Topf siedendes Wasser, und läßt solches eine gute Weile kochen. Endlich bindet man es auf, schneidet es auf Stücken, gleich als man ein Kuh-Euter schneidet. Dieses in Butter getaucht, mit Semmel bestreuet, und auf den Rost als ein Kuh-Euter gebraten, und alsdenn warm hingeben, oder in eine Lorren-Platte gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen, in Back-Ofen gesetzt und braten lassen. Es kan auch eine Eohse darzu gemacht werden, welche Art man haben will, absonderlich aber schicket sich eine solche wohl darzu, die etwas süß und säuerlich schmecket.

Pöckel-Fleisch, siehe Bökkel-Fleisch.

Pöonien-Rose, siehe Peonien-Rose.

Pöperle-Salat, wird in Oesterreich der Rüben-Kerbel genemtet. Siehe Rüben-Kerbel.

Pöpfesen, siehe Viteren-Schnitten.

Pöpsit, siehe Pöpsit.

Poggen, werden zuweilen die Frösche genemtet, und dannenhero heißet man auch die Merg-Zechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen oder Frösche fangen, bisweilen auch Poggen-Zechte.

Poley, ist ein Kraut, dessen man vornehmlich zweyerley Gattungen hat, nemlich den wilden, so auch Aker-oder Bach-Münz genemtet wird, und den Garten-Poley. Jener wächst in feuchten Böden, dieser darff nur einmal gefäet werden, so wuchert er hernach selbst. Er kriecht hin und her auf der Erden, wie der Queneel, und wächst nicht in die Höhe, er wolle denn blühen, doch nicht über einer Spannen hoch. Er hat dünne und zästhichte Wurzeln; knotigte, dünne, viereckigte und etwas ranke Stengel, rundliche Saat-grüne Blätter, wie der Majoran, aber etwas grösser und dunkler. Die Blüten stehen rings um die Stengel, blau oder Purpur-farb, selten weiß, und haben einen starken lieblichen Geruch, und scharffen etwas bitterm Geschmack. Es giebt noch eine Gattung von Poley, der länglichte, schmale und spizige Blätter hat, und seinen Saamen gleichsam in einer Lehre hat. Der Poley läset sich gern mit dem Messer abschneiden und ausrusen, und ist disfalls mit der Münze, welche das Eisen nicht leiden kan, widerwärtiger Natur. Er wärmet, trocknet und zertheilet, und stärcket das Hirn und Herz, wird in weiblichen Krankheiten gantz heilsam gefunden, mit Eßig in die Nase gethan, stillt er das Nasen-bluten; im Wein getruncken, vertreibet er das Bauchwehe, und vermindert die gesalzenen Feuchtigkeiten des gansen Leibes. Die Blätter in die Schuh unter die Fuß-Sohlen gelegt, sollen der Müdigkeit wehren. Die Asche von den Blättern unter das Zahn-Pulver gemischt, stärcket

das Zahn-Fleisch. In den Apotheken ist davon ein Del, Wasser und Eßig gar wohl bekant. Etwas besonders ist an diesem Kraute, daß es im Sommer, wenn andere Kräuter der Hitze halber dörren und welcken, zu blühen anfänget, ob es schon auf einer durren Heide stünde.

Policey, da diese Sache einen so grossen Zusammenhang mit der Wirtschaft, u. insonderheit einen ungemeynen Einfluß in die Landwirtschaft hat, so würde es nicht zu verantworten seyn, wenn wir in einem Wirtschaftss-Lexico davon nichts gedächten. Es würde zwar ehemalhs das Wort Policien, oder Politie, theils in sehr weitläufftigem Verstande vor die Einrichtung des gansen Regierungs-Staats eines Landes gebrauchet, und darunter also auch die Einrichtung des Justiz-Cammer- und Finanz-Wesens sowohl als aller Nahrungs-Geschäfte und derer damit beschäftigten Personen verstanden, theils aber in sehr engem Verstande vor die Einrichtung des Mehl-Back-Schlacht-Markt-Fleisch-Bräu-Wesens, ingleichen des Maasses, der Elle, des Gewichts, die Beobachtung des Feuers, der Keimigkeit der Brunnen, der Wittshäuser, der Höcken, Nahrung, und endlich des Rangs der Stände in denen Städten genemmen. Ja man suchte nur eigentlich die Policiey in denen Städten. Allein wenn man diese Sache recht eigentlich bestimmen, und solche von Justiz-Staats-Cammer- und Finanz-Sachen unterscheiden, hiernächst aber auch derselben die rechte Weite im Begriff davon denen Reichs- und Lands-Policien-Gesetzen in Deutschland zu solge geben will; so ist es eigentlich der Zweck der oeconomicischen Policiey-Wissenschaft, die ein Theil derer Cameral-Wissenschaften ist, wovon die Artikel Cameral-Weßen, Haushaltungs-Kunst, Oeconomie ic. nachzusehen. Und in diesem Verstande ist es die von der höchsten Gewalt, oder der hohen Obrigkeit, durch Gesetze und Anstalten zu dem Ende gemachte Einrichtung der Nahrungs-Geschäfte und derer damit beschäftigten Personen in einem Lande, damit alle Unterthanen insgemein und insbesondere Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit, Reichthum und Annehmlichkeit, erlangen, erhalten, genießen und wohl gebrauchen mögen. Denn wie der Zweck aller menschlichen Regierung eines Staats, theils ein sicheres, theils ein bequemes Leben derer Glieder ist, also dienet die Einrichtung des Justiz-Staats- und Kriegs-Wesens sonderlich zum ersten, und bietet nur dadurch erst dem andern die Hand; die Policiey aber hat eigentlich zum Zweck das bequeme Leben der Glieder des Staats, und dadurch bietet sie jenem die Hand. In dessen sind doch beyde Zwecke, sowohl als diese besondern Einrichtungen in Ansehung der daraus erwachsenden gemeinen Wohlfahrt des Staats oder Landes. Aus dieser Bestimmung wird man nun nicht allein erkennen, wie wichtig und nöthig diese Sache seye, wie viel wichtige Stücke dar-

unter

unter begriffen sind, und daß diese Einrichtung entweder durchgängig, oder aber in diesem oder jenem Stück, entweder weise und klug oder unweise und thöricht, gut oder böse, schädlich oder nützlich, sorgfältig oder nachlässig, bald in Ansehung der Geseze, bald in Ansehung derer nach denselben gemachten Anstalten der Vollstreckung und Aufsicht über die Beobachtung der Policey seyn könne; sondern man wird auch sehen, daß, wenn nicht alles, sondern nur einiges wohl eingerichtet, ingleichen, wenn die Policey nicht mit der Justiz, den Cammer- und Finanzden Staats- und Kriegs-Verfassungen, diese aber nicht mit der Policey harmoniren, und alles auf einander abgepasset ist, keine zu ihrem Zweck vollkommen abgerichtete Policey heraus kommen könne, und daher eine vollkommene Policey bey unserer grossen Unvollkommenheit eher auf dem Papier und in Gedanken entworfen, als zur Wirklichkeit gebracht werden könne. Man muß daher in dieser Sache zwar nach der Vollkommenheit trachten, gleichwohl aber auch zufrieden seyn, wenn nur das meiste gut eingerichtet ist. Ja eben deswegen ist, wenn von guter Policey geredet wird, solches nur entweder in Absicht auf die meisten und wichtigen Stücke, oder aber nur Vergleichungs-Weise mit der Policey an andern Orten zu verstehen. Man wird auch aus dieser gegebenen Beschreibung erkennen, daß der Gegenstand dieser Einrichtung die Nahrungs-Geschäfte, und die damit Beschäftigten, folglich auch, da die Einrichtung durch Geseze und Anstalten geschieht, die Policey-Geseze und Anstalten eigentlich durch dieses Object bestimmt werden, und nichts anders sind, als solche Geseze und Anstalten, welche die Nahrungs-Geschäfte und die damit Beschäftigten, dergestalt einrichten, regieren, damit alle und jede Unterthanen eines Landes Nahrung, Nothdurft, Bequemlichkeit &c. haben. Felich müssen sie nicht nur die Mittel befördern und erleichtern, die Hindernisse aber, die aus der Natur und Umständen der Sachen, zeitlicher Güter, der Geschäfte, und endlich der Unwissenheit, dem Irrthum, dem Versehen und der Bosheit derer damit Beschäftigten entstehen, aus dem Wege räumen, sondern auch immer mehr und mehr alles verbessern. Allein eben daraus erhellet ferner, daß, da theils alle Länder ihre Nahrungs-Geschäfte und Beschäftigte mit einander in ihrem Verhältnis zu diesem Zweck etwas mit einander gemein haben, oder jedes Land oder Geschäfte etwas besonders hat, die Policey und Policey-Geseze und Anstalten, entweder die allgemeinen, welche uns durch die gesunde Vernunft aus der Natur der Nahrungs-Geschäfte überhaupt entdeckt werden, dieses aber die allgemeinen natürlichen Policey-Geschäfte sind, oder aber die besondern sind, welche dieses und jenes Land theils insgemein, theils in Absicht auf die besondern Provinzien oder derer Stadt- oder Land-Nab-

rungs-Geschäfte, und zwar in beyden bald überhaupt, bald wegen dieses und jenen Geschäftes, z. E. des Ackerbaues, des Handwerkes, Wezens, oder endlich auch auf das besondere Verhältnis der Religion dazu, da wir sonderlich nach der heiligen Schrift theils die Jüdische, theils die Christliche Policey haben, angehe. Alle besondere menschliche Policey-Geseze haben indessen die allgemeinen göttlichen natürlichen Geseze und bey uns Christen auch die besondern offenbahrten Lehrgesetze der Christlichen Religion zum Grunde, oder müssen doch solchen Grund haben, wenn sie vernünftig, christlich, recht und Gott gefällig seyn sollen. Was Dawider streitet, das ist eine böse und abschlechte Policey. Das ist der erste und vornehmste Prüfe-Stein aller menschlichen vernünftigen und Christlichen Policey-Geseze und Anstalten, ja aller Policey. Hiernächst haben sie zum Grunde theils die Natur und Beschaffenheit derer Nahrungs-Geschäfte, und der damit Beschäftigten dieses und jenes Landes oder Orts samt allen Umständen eines Volkes. Wer also heilsame und gute Policey-Geseze und Anstalten eines Landes oder in einer besondern Sache machen, solche erklären, anpliciren, verbessern will, muß solchergestalt nächst denen allgemeinen natürlichen Gesezen ein Land und ein Volk samt allen seinen allgemeinen und besondern Umständen sehr wohl kennen, überdem aber nicht nur die Natur und Beschaffenheit der Nahrungs-Geschäfte überhaupt, sondern auch jedes insonderheit, das ist, seine Objecte, seine Zwecke und die Erlangungs-Bewahrungs- und Abwendungs-Geschäfte selbst, nebst denen Beschäften einsehen, untersuchen und wohl verstehen. Das ist, er muß die oeconomiam generalem und specialem (deren Zusammenhang im Art. Wirtschaft zu sehen) wohl inne haben, sonst wird er falsche Policey-Geseze und Anstalten machen, oder die gemachten sehr übel anbringen. In Deutschland hat man ehemahls die Oeconomie gar nicht studiret, und sich überhaupt gewöhnet, mehr fremde als eigene, auf unsere und unserer Dinge, Natur und Umstände gegründete Geseze und Anstalten anzunehmen. Daher ist die Policey sehr lange Zeit bey uns sehr schlecht bestellt gewesen, und zum theil auch noch. Endlich aber hat man lieber fremde Römische, oder aber bloß vor ein Volk, z. E. gegebene Biblische Policey-Geseze angenommen, ob sie sich gleich öfters sehr schlecht zu unsern Umständen und zu unserer Wirtschaft geschicket. Den obgleich nicht zu leugnen, daß in dem Römischen Gesez-Buche viele Policey-Geseze und Anstalten enthalten, allermaßen z. E. die Geseze von denen Civilitäten bey denen Stadt- und Land-Gütern und andere nichts als Policey-Geseze seyn, so muß man doch wissen, daß eines theils diese Verordnungen sehr unvollkommen und verflümmelt, und nicht mit allen ihrem besondern Grunde und Zusammenhang ins Römische

mische Gesetz-Buch zusammengetragen, und zu uns gekommen sind, seliglich dazu ein argerer Fleiß, die Römischen Staats- und Nahrungs-Versammlungen samt ihren Antiquitäten aufzufuchen, erfordert werde, wenn man selbige recht verstehen oder brauchen will. Allein, als man die Römischen Policey-Gesetze, nebst andern Arten dieser Gesetze, bey uns recipirte, wurde dieses Studium so gut als die Erkenntnis von Nahrungs-Sachen bey denemigen vernachlässiget, die denen Fürsten in Einrichtung der Policey beprächlich seyn, oder aber diese Gesetze erklären, appliciren und verbessern sollten. Und daraus sind sehr viele schlechte Policey-Einrichtungen, viele Vernachlässigungen, Fehler und viele Verwirrungen in denen ehemahligen allgemeinen Reichs- und besondern Landes- hier aber in der Policey insgemein, und in der Stadt- und Land-Policey theils überhaupt, theils ins besondere bey diesem und jenem Haupt-Nahrungs-Geschäfte entstanden. Zumahl noch über dieses die alten natürlichen Arten und Rechte der Deutschen selbst auch von Römischen Rechten vertrieben wurden, und endlich ehemahls eine ganz ungegründete Meynung die meisten einzunehmen hatte, als ob nemlich die von Gott denen Jüden vorgeschriebenen besondern Policey-Gesetze in so weit auch, wo nicht von allgemeiner, doch in Ansehung der Christen strenger Verbindlichkeit wären, so weit solche nach der Religion Christi accommodirt werden könnten. Da man aber diese nach hierarchischen Grund-Sätzen mit sehr vielen Levitischen Principiis vermischt hatte, und von der leicht und weifen allgemeinen Einfalt der Religion des Heilandes durch viele nach jenen eingerichtete Menschen-Satzungen abgewichen war: so kan man leicht begreifen, mit was vor einer Verbindlichkeit man alles, was sich nur einmaer massen zu dieser Religions-Versammlung schicket, aus denen Levitischen Policey-Gesetzen angerommen, und in unsere Policey, sonderlich was das äußerliche Kirchen- und Schulen-Wesen, so ein wichtiges Stück der Policey ist, betrifft, gebracht habe. Ja zum grossen Unglück lag auch dazumahl das Studium des natürlichen und allgemeinen Rechts unter der Banck, folglich war man nicht in Stande, was in der heiligen Schrift von diesem auch zu finden, von denen eigentlichen particularen offenbarten göttlichen positiven Gesetzen zu unterscheiden. Und weil auch die Nahrungs-Geschäfte selbst nach und nach eine ganz andere Gestalt bekommen, und sehr vermehret worden, von denen neuen aber diese alten Policey-Gesetze und Anstalten weder handelten, noch auch auf diese und andere veränderte Umstände passeten, und über dieses wiederum nicht so leicht ist, die neuen Policey-Gesetze, so zu diesen Nahrungs-Arten oder zu denen Verbesserungen der alten nöthig waren, in eine gehörige Harmonie mit denen alten zu setzen, wenn man diese doch beybehalten will;

so kan man aus diesem allen gar leicht die Ursachen der schlechten Policey an sehr vielen Orten in Deutschland sehen. Hierzu kommt endlich auch die grosse Menge derer Länder und Stücke, daraus dieses Reich besteht, und davon jedes besondere Absichten hat, sich an die allgemeynen Reichs-Policey-Gesetze auch weniger oder mehr, oder gar nicht bindet, seine eigenen Gesetze aber nach dem Unterschied seiner Regierungs-Form, eines besondern Herkommens, seiner Nahrungs-Arten, derer Absichten der Regenten, und sonderlich der unterschiedenen Religionen, in der Policey von Zeit zu Zeit machet, und bald an einer grossen Menge derselben, die bald alle gut, bald aber mit einem Hauffen widerwärtigen und schlechten Ordnungen vermischt sind, frant lieget, bald zu wenig Noth-Gesetze und Anstalten, bald aber zwar gute Gesetze hat, allein keine Anstalt zur Beobachtung und zur Aufsicht machet, oder aber wohl gar durch die an sich in andern Dingen heilsamen, nur bey Policey-Sachen ganz besonders einrichtender Justiz-Versammlungen, sonderlich was die langen Prozesse etc. betrifft, die Beobachtung guter Policey sehr hindert, an andern Orten aber selches durch den Krieges-Staat thun läset. Und wenn man endlich auch nicht den Verfall derer Stände gewahr wird, und in der Verbesserung sein auf die Quellen durch gute Kinder-Jugend-Haus-haltungs-Gesinde-Zucht-Lehr- und Schul-Anstalten gehet, so bleibet alles mit der Policey nur elendes Glück-Werk. Ueberhaupt aber hindert auch eine gute Policey, der über den allgemeinen Nutzen erhobene und gesuchte Privat-Nutzen theils der grossen, theils der kleinen, theils ganzer Gesellschaften, die der Nahrung wegen veranfalet werden, z. E. der Städte, Dörffer, Zünfte, Innungen, theils auch einzelner Personen. Und das alles sind die Ursachen einer schlechten Policey. Und wenn sie auch noch so gut ist, so ist doch solche auch gar leicht durch andere Zufälle in allgemeinen und besondern Verfall gebracht, wenn z. E. ein Land oder ein Ort, mit Krieg oder starcken Geld-Erpressungen, unmäßigen Gaben, mit Pest, mit Hunger, Feuer und dergleichen heimgesuchet wird. Denn alsdenn, wenn auch diese Noth vorbey ist, wird doch wiederum eine lange Zeit erfordert, ehe die Policey wieder recht ins Annehmen kan gebracht werden. Doch genug hiervon. Man wird im übrigen also erkennen, daß in Deutschland, Policey, Policey-Gesetze und Anstalten zu unterscheiden 1) in allgemeine Reichs- und 2) besondere Landes-Gesetze. Beyderseits aber gehen in Ansehung derer Nahrungs-Geschäfte, a) die Nahrung und die Beschäftigten damit insgemein, oder aber b) die Stadt- oder c) die Land-Wirtschaft, jede besonders, jedoch aber auch noch insgemein an. Daher denn die Policey derer besondern Länder 1) ist die allgemeine Landes-Policey, welche insgemein in deren Policey-Ordnungen und Gesetzen

eten verfaßt ist. 2) Die Stadt-Pollicey tauffen, Hochzeiten, Casierereyen, Schmäufe, in gemein. 3) Die Land- und Dörffer-Pollicey, Da aber Land- und Stadt-Wirtschaft Betrügereyen, Banquetoreurs, Spieler, Wullicey. Da aber Land- und Stadt-Wirtschaft cherer, Menypolien, Geschenke, wean der viele Haupt-Nahrungs-Geschäfte unter sich keuers-Gefahr, Hungers-Noth, Theurung, begreiff, so ist die Stadt-Pollicey bekümmert, (1) um die Einrichtung eines guten Seuchen, Wasserfluten, wegen der Straffen, Stadt-Wesens in denen Städten überhaupt, Gast-Höfe und Schencken, der Geld-Saugerey, Geld-Erpressung, der verderblichen Prozesse, Spottel-Sucht, wegen Ein- und Ausz ihren Anbau, ihr Regiment, ihr Markt-We- fahre der Waaren, wegen der Untersuchung sen etc. Die Haupt-Stücke davon sind kurz in der Güte und Natur-Gaben des Landes, des ihrem Zusammenhang vorgestellt in des Hof- Mangels verschiedener Nahrungs-Arten, in Rath's, D. Zinckens, Grund-Riß zu den Cam- gleichen wegen Anmerkung derer Pollicey- um die Pollicey im Schul- und Zucht-We- Mängel und beständiger Verbesserung der- sen; (3) im Manufactur-Fabriquen-Kunst- selben; 4) endlich wegen rechter Verthei- und Handwerks-Wesens; (4) im Höcken- lung derer Nahrungs-Geschäfte in die Dörffer- Krahm-Kauf- und Handels-Wesens; (5) im und Städte. Es ist hier zu weitläufftig, Brau-Back-Fleisch-Mahl- und Mühlen-We- alles zu verühren und auszuführen. Oben sen; (6) in Gesinde und Arbeiter- (7) all- angeführtes Wüchlein stellet dieses alles in hand Verleih-Gastwirts-Schanck-Wesens hand Verleih-Gastwirts-Schanck-Wesens in seinem Zusammenhang vor. Und in diesem und dergleichen Dingen. Dagegen sorget die Lexico hat man hier und da an seinem Ort die Land-Pollicey 1) überhaupt vor die rechte die nöthigen Pollicey-Anstalten anzumercken Einrichtung derer Gemeinen, Dörffer und nicht vergessen, so ferne sie entweder insge- Landleute; 2) vor das Erspriessliche des Acker- mein das ganze Land oder die Landwirtschaft angeben. Ein kluger Landwirt muß sich über- baues, sonderlich ganzer Land-Güter; 3) des haupt bekümmern 1) um vernünftige Grund- Garten-Wein- und Hopffen-Baues; 4) des sätze der Pollicey. Er kan solche auch, wenn Weid-Griff- und Wiesen-Baues; 5) des schon die öffentliche Pollicey schlecht bestellet Wald- und Forst-Wesens, 6) der Sied- wäre, dennoch selbst vor sich und in seinem Brennsalz- und Schmeltz- und 7) der Berg- Hause beobachten. Es sind die Regeln und Werke, 8) der zahmen Vieh-Zucht und Fi- Mittel guter Wirtschaft. Hiernächst muß scheren, des Wienen- und Seiden-Würmer- er 2) die Pollicey-Gesetze seines Landes und Baues; 9) der wilden Vieh-Jagd-Fischeren- auch anderer Länder fein sammeln und lesen. Nahrung. In in diesen allen resolviren sich Diese erzehlet Herr Striſer in seiner Land- die Pollicey-Gesetze und Anstalten wiederum wirtschaft der Deutschen häuffa. 3) Müß er sich die im Lande denen Gesetzen zu Folge in die allerbesonderen, z. E. die Pollicey gemacht Pollicey-Anstalten selbst fein be- bey denen Woll-Manufacturen und derglei- kannt machen.

Polken, wird der Kern, oder das schönste vom Weizen-Mehl genannt.

Polnisch Weg-Gras, trägt Wurpur-farbene Körner, wächst häufig um Warschau herum, wie auch in der Ukraine, bey uns heißet es Johannis-Blut. In Pohlen sammelt mans, streift die Körner ab, drückt sie in Bollen zusammen, und verkauft solche denen Türkischen Kaufleuten, die ihre wollne, seidene und leberne Waaren, sonderlich Casian und die Roß-Schwänze damit färben. Man vermengt es auch unter die Cochennille, deren Farbe es erhobet. Die Holländer wissen solches. Warum leat man sich hier doch nicht mehr auf die Pflanzung dieses Krauts?

Polypus, ist ein Ungeziefer des Meeres, gleich einer Spinne, es wächst oft zu einer solchen Größe, das es Menschen bezwingen kan. Es hat an statt des Bluts einen Wurpur-farbenen Saft, welcher zur Farbe zu brauchen. Auch wird ein fleischigt Gemächse in der Nase, ingleichen im Hergen, bey den Menschen so genannt, welches oft den Tod verursacht.

Polker-Auß suche Auß.

Pomade,

Pomade,

**Pomade**, ist eine aus gefochtem Marck, mischem Eßoß-Talch, oder von Schweine-Schmalz und Rosen-Wasser, oder welches noch besser von Neb-Fett mit Weßlein und Citronen-Schnitten bereitete, und mit Jasmin- oder andern wohlriechenden Oelen angemachte Salbe oder Schmiere; deren Gebrauch ist eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Risse und Schwielen wegzunehmen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen. Eine trefflich nützliche und heilsame Pomade, welche auch zu offenen Scabden, sonderlich zum Mund und Händen, wenn sie von Kälte aufgesprungen, dienet, und eine linde Haut macht, ist folgende: Man nehme ein Pfund neue ungewaschene Butter, ein Viertel Pfund gelbes Wachs, ein Pfund von schwarzen wohlzeitigen Trauben in einer irdenen oder hölzernen Schüssel ausgepressten Caffi, und ein Pfund Rosen-Wasser; koche diese vier Stücke zusammen in einem neuen Topf, schäume es mit einem hölzernen Löffel rein ab, und nehme es nach einer Stunde vom Feuer, lasse es kalt werden, nehme es alsdenn mit einem irdenen oder goldernen Geschir heraus, drücke es auf ein saubere Tuch, und verwahre es in einem irdenen Gefäße. Es muß aber diese Pomade mit keinem Metall, es sey was es wolle, berührt werden. Oder ausgekochtes Marck von Hammel-Rüssen, Borax, gebrannte Alaune, weißes Wachs und Rosen-Öel, man zerlasse dieses über einem gelinden Feuer, und treibe es wohl durch einander, dergleichen giebt eine gute Salbe ab zu dem Gesichte, denn es machet eine glatte und zarte Haut. Oder man vermischet auch über einem nicht so gar starcken Feuer süß Mandel-Öel, samt frischen Hammel-Talch mit rother Ochsen-Zungen, dieses ist eine bewährte Salbe vor aufgeprungene und rauhe Lippen. Zu den Händen aber, sie sonderlich in Winter gut zu erhalten, ist folgende noch besser. Erstlich nimm eines Eys groß Hirsch-Marck, und halb so viel Venedischen Serpentin, der aufs säuberste gewaschen ist, zu demselben nimm von einem Ey das klare, rührende das Eyerklar und den Serpentin so lange, bis eine Schüssel voll wird mit dem Schaum, alsdenn laß das Marck kühl zergehen, geuß es auf Rosen-Wasser, und wasche es sauber; nimm es hierauf vom Wasser, und lasse es wieder zergehen, schütte den Serpentin mit dem Eyerklar darein, und rühre es so lange, bis die Salbe schön und weiß wird, thue ein wenig geschabten Campher daran, so ist sie fertig. Auf gemeine Art eine gute Pomade zu machen: Lasse man eine Parthei Schwein-Schmeer in einer Pfanne zerschmelzen, und schütte, wenn solches geschehen, einen guten Theil weißes Wachs und geschälte Borstorfser-Äpfel darzu, zerreib es in Rosen-Wasser, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein in kalt Wasser, lasse es noch einmal schmelzen, und verwahre es sodenn zum Gebrauch. Will man sie wohlriechender machen, so kan man Ambra, Bisam, Zibeth und allerhand wohlriechende Öele darunter neh-

Oeconomisch. Lexic. II Theil.

men. Auf eine andere und noch bessere Art, nimm zwey Pfund weiß Schweine-Schmeer, drey Stücke süße Aepfel, und eben so viel saure, anderthalb Loth Citronen-Schalen, von gelbem Sandel und Florentinischer Weigen-Wurkel drey Quentlein, reine Benzoe anderthalb Quentlein, Muscaten-Nuß-Blüthe, Zimmet, Würz-Meicken, Storax Calamita, jedes ein Quentlein, des besten Rosen-Wassers so viel als genug ist; koche alles zusammen bey gelindem Feuer, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein, so ist die Pomade fertig.

**Pomeranze**, ist eine runde, etwas gefetzte oder gedruckte Frucht, in Gestalt eines Apfels, welche von aussen mit einer etwas dicken, wohlriechenden Gold-gelben Schale, so voll grober Narben bedeckt, inwendig aber in viele mit einem safftigen Marck angefüllte Fächer eingetheilt ist, darinnen die Kerne stecken; sie ist aus dem Geschlechte der Citronat-Äpfel, wie denn die Bäume einander gleichen, obchon die Früchte nicht einerley Art seyn. Ihrem Geschmack nach unterscheiden sie sich in ganz süße, in gang saure, und in mittelmäßige oder Wein-saure, welche letztere in der Küche, wie die ersten bey dem Nach-Tisch am meisten gebraucht werden. Die vielerley Arten der Pomeranzen sind, so wie sie der Churfürstliche Mannische Garten-Vorsteher Heinrich Zesordinaire oder gemeine, süße und mittelmäßige Pomeranzen. Die süßen Pomeranzen mit krausen Blättern; die Pomeranzen mit vergoldeten, oder mit gelben Flecken besprenkten Blättern. Die süßen Pomeranzen della bella von Galta, die süßen Pomeranzen von Genua, so man mit den Schalen isset. Die süßen Pomeranzen von Yuncino, so man gleichfalls mit den Schalen isset. Die Pomeranzen von zweyerley Gattungen von Schalen, davon die eine dünnschällig, die andern dickschällig sind. Die Pomeranzen eine auf der andern von Galta. Die Strauß-Pomeranzen, deren Blätter und Früchte Strauß-weise und wie in Büscheln zusammen wachsen; die ungeschlachten Pomeranzen von Ruberti. Die größten Pomeranzen, im Blat in der Größe der Trauben, so man den Niesen nennet. Die gehorneten oder Horn-Pomeranzen von Galta, davon die Frucht höckerig, und öfters wie mit Hörnlein besetzt ist. Die Pomeranze, das Weiblein in der Mitte gespalten. Die Pomeranzen mit doppelter Blüthe. Die Pomeranze wie ein Bareth gespalten. Die süße Pomeranze ohne Kern. Die Zwerg-Pomeranze. Die Pomeranze von Cedrato. Die Pomeranze von Chi-na. Der Adams-Äpfel, von welchem befonders an seinem Ort. Pomeranzen einzumachen, das sie ganz verbleiben, nimm man schöne dünnschälige Pomeranzen, so nicht fleckig sind, und ihren vollkommenen Saft haben; schneidet sie Sternweis, aber nicht tief hinein, oder, man kan solche auch Schrauben-weise schneiden, löset nur die Schalen auf das subtilste, damit der innere Apfel mit seinem Hautlein ganz bleibe. Die äußere Schale muß

des

deswegen mit großem Fleiß ganz zart von dem  
Apffel gelöst werden, unten und oben aber dar-  
an bleiben, daß es anzusehen, als stünde der  
Apffel nur gleichsam in der Schale; abson-  
derlich aber muß das weiße harte Häutlein, so  
das Mark umgiebt, ganz bleiben, damit es im  
Sieden nicht bersten möge. Hierauf leget  
die also geschnittenen und zuerichteten Pome-  
ranzen in ein verlastes sauberes Geschirre,  
darinnen sie wohl Raum haben, gießet frisches  
Bretlein darauf, damit sie im Wasser nicht  
empor schwimmen, laßet sie also ein paar Tage  
wässern, jedoch daß ihnen täglich zweymal frisch  
Wasser gegeben werde, leget sie nach diesem in  
einen reinen verglasten Topf, gießet wieder  
frisches Brunn-Wasser daran, wie zuvor,  
oder leget sie, welches noch besser, in ein siedendes  
Wasser, daß es darüber zusammenschlage;  
deckt es knapp zu, und laßet es auf einer Glut  
allgemach sieden, bis die Schale gelind zu wer-  
den beginnt, aldem thut sie heraus auf ein  
schönes weißes Tuch, bedeckt sie auch mit der-  
gleichen, und laßet das Wasser davon abseihen  
oder verrothen. Inzwischen nehmet zu  
drehen Pomeranzen ein Pfund Zucker, oder,  
wenn die Pomeranzen gar groß, zu drey dersel-  
ben fünf Viertel-Pfund Zucker, und zu einem  
jedem Pfund Zucker ein halbes Maß dieses  
Wassers, darinnen die Apffel gesotten haben,  
(wiewohl man auch, welches fast noch besser,  
frisches Röhr-Wasser darzu nehmen kan), stößet  
den Zucker, oder leget nur ein Stücklein nach  
dem andern ins Wasser, laßet ihn aldem wohl  
sieden, wie ein Syrup, doch also, daß er nicht  
zu dick werde, denn laßet ihn verkühlen, unter-  
dessen leget die Pomeranzen in ein weites Ge-  
schirre, gießet den gesottenen Zucker darüber,  
und laßet sie zwey oder drey Tage, nachdem die  
Pomeranzen den Zucker bald oder langsam an-  
nehmen, wohl bedeckt stehen; wenn er wässe-  
rig werden will, seihet selbigen davon ab, und  
siehet die Früchte damit wieder wie zuvor, die-  
ses wiederholt zum drittenmal, bis die Pome-  
ranzen schön durchsichtig sind; man muß aber  
im Sieden fleißig Achtung haben, daß sich die  
Schale nicht abtröffe, endlich setzet sie in einem  
Geschirre auf oder neben einander, laßet die Zu-  
cker-Brüh noch ferner etwas dicklich sieden,  
hernach wie zuvor erkalten; gießet es wieder  
über die Pomeranzen, und verwahret sie als-  
dem. Solte die Brüh zu wässerig werden,  
kan man sie nochmalen übersieden. Oder zie-  
het die Schalen von den Pomeranzen ab, (da-  
mit man sie besonders brauchen kan), hernach  
nehmet etwas Zucker in einem Siegel, gießet  
etwas mehr Wasser darauf, als ihr sonst pfleget,  
setzet ihn auf das Feuer, und laßet den Zucker  
so dick sieden, wie einen Syrup, thut hernach  
die Pomeranzen hinein, und laßet sie ein we-  
nig mit sieden; wenn solches geschehen, schüt-  
tet es mit einander in ein Geschirre, thut noch  
eine Hand voll geläuterten Zucker hinein, da-  
mit der Saft fein dick wird, und verwahret sie  
wohl. Die Pomeranzen-Schalen machet  
man also ein: Man nimmet schöne, glatte und

reine Pomeranzen, schneidet sie halboon einan-  
der, und nimmet das safftige fein beistam her-  
aus, daß man die Schalen nicht zerwisse, siehet  
sie hernach so lang im Wasser, bis das Weiße in-  
wendig weich worden, so läßt es sich mit einem  
Löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß  
die gelbe Rinde oder Schale fein durchsichtig  
ist; hernach läutert man schönen Zucker, so viel  
als nöthig, läßt ihn Honig-dicke sieden, und  
gießt ihn warm aber nicht zu heiß darüber, daß  
er über die Schale weggehe; wenn er wässe-  
rig wird, muß man ihn wieder sieden, es darf  
aber über zweymal nicht geschehen weil sie  
nicht sehr nachlassen; man muß ihn auch nicht  
zu stark sieden, denn sie candiren sich sonst  
gern. Wenn man will, mag man die Schalen  
auch länglich in schmale Stücklein schneiden,  
und also einmachen. Nicht weniger läßt sich  
aus denen Schalen wie aus denen Citronen ein  
herrliches Zucker-Gebäckens zubereiten, wie  
solches unter dem Wort Citronen-Brot be-  
schrieben zu finden. Der Pomeranzen-Brant-  
wein wird folgendergestalt zubereitet: Man  
schneidet die Pomeranzen-Schalen, nachdem  
das Weiße subtil heraus genommen worden,  
daß nichts sehr davon zu sehen, in längliche  
schmale Stücklein, wie Kraut, wirft sie in eine  
gläserne Flasche, geußt starken Brantwein  
darauf, und setzt es an die Sonne. So oft man  
Schalen hat, mag man sie darzu thun, damit er  
kräftig und stark bleibe. Wenn man Blä-  
hungen empfindet, so nehm man ein doppeltes  
Lüchlein oder gebäheres Brot darein, so groß,  
daß es den Magen bedeckt, mache solches auf  
einer Glut warm, und lege es lautlich auf den  
Magen. Es stillt dieser Brantwein zu ein  
oder zwey Löffel voll eingenommen bey starken  
Leuten das Erbrechen, wenn es anders nicht  
von der Galle herrühret. Den Pomeranzen-  
Geist zu machen: Nimmb hundert süße Pome-  
ranzen, die schon gelb an Schalen, und nicht  
grün sind, löse von denenelben die Schalen  
Blätter weiße herab, und aus solchen das  
Weiße völlig heraus, schneide sie alsdem läng-  
lich und klein gewürfelt, auf einem zimernen  
Teller, (denn wenn man einen hölzernen darzu  
gebrauchet, so gehet das beste Del in das Holz),  
thue sie in eine dicke gläserne Flasche, die keine  
zimmerne Schrauben habe, geuß darauf zwey  
Maß Malvasier, oder einen alten Italiäni-  
schen Wein, der seine Süßigkeit noch hat, ver-  
mache die Flasche mit einem Stöpfel von Korck  
oder Pantoffel-Holz, und verbinde sie mit  
Blasen und Papier, stelle sie also zwölf, oder  
auf das längste vierzehen Tage an die Sonne  
oder auf einen warmen Ofen, und rüttle sie  
des Tages einmal um, damit die Schalen in die  
Höhe kommen, und brenne die Materie hernach  
auf die Weise aus: Nimmb einen gläsernen Kol-  
ben, und schütte von der gebeizten Materie  
darein, aber nicht viel, der Wein muß allezeit  
zween quer Finger hoch über die Species kom-  
men, so muß man auch den Liqueur und die  
Species dergestalt proportionirlich eintheilen,  
damit von einem oder dem andern nicht einmal  
zu viel, das andere mahl zu wenig komme, der  
Kolben

Kolben aber muß zum höchsten nur auf vier quersinger angefüllt werden; fere hernach den grossen Hut auf den Kolben, vermach ihn wohl mit Papier und Leinwand, setze ihn in ein kurzes Brennzug ein, und lasse es also gemacht ausbrennen. An statt des Weins kan man auch den Cassi von Pomeranzen nehmen, welcher nicht so hitzig ist. Der Brantwein so wohl als dieser spiritus sind eine herrliche Magen-Stärkung und für das Bauch-Grimmen ein bewährtes Mittel, welche Tugend auch die eingemachten Schalen haben. Aus den Kernen wird ein Wasser abgezogen, welches den Stein zermalmet. Diese Frucht wächst auf einem Baum, welcher in warmen Ländern so groß wird, wie ben uns ein mäßiger Apfel-Baum, zu welcher Größe jedoch die in unsern kalten Nord-Ländern gezoene nicht gelangen wollen, ausser was die hier und dar in vornehmen Gärten anzutreffende hochstämmige starke Bäume sind, welche bereits als ansehnliche grosse Stücke in Kisten aus Italien gebracht worden, und durch den Fleiß geschickter Gärtner beklieben, und fortgewachsen sind. Dieser Baum hat viele kurze immergrüne Zweige, und an denen selbst dicke, glatte, überall durchlöcherete, in der Mitte breite, vornen aber scharff zugespizte, und am Stiel mit einem kleinen Herz-Blat unterseste Blätter, die er über Winter behält. Wenn er noch wild, ist er mit langen dornigten Stacheln besetzt, wie der Citronen-Baum. Die Blüthen bestehen aus fünf weissen in die Rinde zusammen-gesetzten dicken Blätlein, und sind eines durchdringenden lieblichen Geruchs, wie denn auch die Blätter einen ziemlich guten Geruch haben. Man findet allezeit reife und unreife Früchte an ihm, worzu im Frühling noch die Frucht der Blüthe kommt. Die Früchte sind erstlich grün, die aber den Winter über an dem Baum hängen bleiben, färben sich bleich-gelb, und werden im Frühling wieder grün, bis sie zu völliger Reife und Farbe gelangen. Die Bäume werden bey uns in Kisten gepflanzet, und im Herbst in die Gewächshäuser oder sogenannte Orangerien bezusetzet, weil sie so wenig als die Citronen-Bäume unsere Luft im Winter vertragen können. Sie erfordern ein mittelmäßiges fettes wohl durchgesiebtes lückeres Erdreich, und wollen daher sehr bald im Frühling um den Stamm unagegraben seyn, mit welchem Umgraben den Sommer durch monatlich fortgeföhren werden soll, damit das Wasser von dem Erdreich besser durchgelassen, und die Wurzel nicht beschweret werde. Die Fortpflanzung geschieht entweder durch Steckung der Kerne, welche im Frühling im April in einen mit guter gesiebter lückerer Erde angefüllten Kasten einen Zoll tief, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne geseket, bey trockenem Wetter täglich begossen, nach dreien Jahren verseket, und, wenn die Stämmlein die Dicke eines kleinen Fingers erlangt, geäuget werden müssen; oder durch Anszug, wenn ein Zweig von einem Pomeranzen-Baum guter Art in ein mit guter Erde

gefüllten Spalt-Torf geschlagen, und also gewartet wird, daß er darinn eigene Wurzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschritten werden könne. Durch das Abfängen, wie auch durch das Oculiren werden die wilden Pomeranzen-Stämme verbessert, so kan man auch Pomeranzen-Augen aus Adams-Äpfel-Stämme seken. Die aus Italien gefommene Bäume, wenn sie aus dem Kasten genommen und die Wurzeln wohl gereinigt sind, müssen in Gefässe, so mit guter Erde angefüllt, versezet, eine Zeitlang im Schatten, jedoch in freyer Luft gehalten, und fleißig begossen werden. Bey Erkaufung solcher Bäume muß man sich wohl versehen, denn diese Bäume pflözen oftmals lange unterwegs zu bleiben, und ob sie zwar wohl mit Moos und andern dergleichen Dingen verwahret, so sind sie doch zum öftern, weil sie lange aus der Erden gewesen, verdorben. Man muß daher nach der Rinde sehen; denn wenn diese frisch, grün, hart und dicht, auch im Aufstreiben sein safftig ist, so ist ein Zeichen, daß sie noch gut und gesund; wenn aber die Rinde bleich und welck sich befindet, so ist eine Anzeige, daß sie schon erstorben sind. Am besten thut man, wenn man dergleichen Bäume mit dieser Condition erhandelt, daß was nach beschriebener Pflanzung sitzen bleiben und nicht fortkommen würde, solte dem Verkäufer verdorben seyn, was aber würde wachsen, solte demselben dem Accord gemäß bezahlet werden. Wenn die Pomeranzen-Bäume stark geriezen, muß man die zu weit vorragenden Zweige abfüzen, zugleich, wo die Bäume zu dick, sie vorsichtig ausschneiteln, die Dornen abnehmen, was daran verbrogen oder verdorret, mit der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verschreiben; im Sommer, wenn es nöthig ist, allezeit gegen Abend diese Bäume begießen, und darzu das Wasser aus einem Zeiche und Canale nehmen; oder wo dergleichen nicht vorhanden, das Quell- oder Brunnen-Wasser vorher in einer Kufen wohl durchwärmen lassen, auch darein etwas Tauben- und Hünen- oder Küh-Mist, damit es fett werde, lezen; endlich solche im Herbst, so bald man sich der Nacht-Früste zu besorgen hat, sein trocken in dem Gewächshause besetzen, den Winter durch dieselben sparsam begießen, und nur allein das Erdreich, wenn es oben staubig worden, ein wenig ansprengen, weil sie sonst in etlichen Wochen die Blätter abfallen lassen. Aus der Blüthe dieses Baumes wird ein Wasser destilliret, welches inner- und äußerlich gebraucht, eine kräftige Herz-Stärkung, und bewährte Arznei in stiftigen und hitzigen Fiebern ist. Pomeranzen-Blüth-Esig zu machen: Nehmet schöne trockene Pomeranzen-Blüth, so sich noch nicht völlig geöffnet hat, brechet von selbiaer die grüne Stiele auf das genaueste herab, doch daß die Blümlein ganz bleiben; thut ein gut Theil davon in ein Glas, und gieset von dem stärksten Wein-Esig daran, verbindet das Glas wohl, stellet es an die Sonne, und laisset es vierzehn Tage oder drey Wochen lang darinnen stehen. Etliche

liche pflegen auch, wenn sie diesen Essig anstellen, ein wenig Wärg-Nelken und gröblich zerstoßenen Zimmet darein zu thun. Das Pomeranzen-Blüthen-Öel verfertigt man also: Man nimmet Pomeranzen-Blüthe so viel man will, thut sie in eine gläserne Flasche, gießet süß Mandel-Öel darüber, wirft ein wenig Alaun und Ambra darein, stellet die Flasche an die Sonne, wo sie am heissesten hinschinet, läset sie einen Monat also stehen, thut unterweilen frische Blumen darein, und vermacht iederzeit das Glas wieder wohl, endlich seihet man es durch, und verwahrt es, so wird es einen sehr anmuthigen Geschmack haben. Wer Pomeranzen-Blüthen einmachen will, lasse eine gewisse Quantität so viel er will, in einer Pfanne Wasser sieden, werffe sie, wenn sie ziemlich gesotten, und weich zu werden beginnen, in ein ander Gefässe siedenden Wassers, und thue von ein paar Citronenden Saftt dazu, welches sie weiß macht. Sind sie nun ganz weich, so thue man sie in frisch Wasser mit etwas Citronen-Saftt, und nachgehends in geläuterten Zucker, lasse sie nur eine kleine Weile darinnen kochen, alsdenn nehme er sie heraus, und verwahre sie in Büchsen oder Gläsern, so sind sie gut. Das Nöyren-Wasser ist am besten hierzu zu gebrauchen. Das Pomeranzen-Baum-Holz ist feiser als das Citronen-Holz. Aus den Blättern wird ein Öel gezogen, so zu den offenen Schenkeln überaus bewähret seyn soll, absonderlich wenn man auch noch dazu die frischen Blätter des Tages zweymahl auf den Schaden legt. Frische Pomeranzen-Blätter in den Mund gekünet, machen auch einen wohlriechenden Athem.

Pomeranzen-Baum, siehe Pomeranze.  
Pomeranzen-Saus, siehe Gewächse-Saus.

Pomesine, ist eine fast Kugel-runde Frucht, welche den Pomeranzen an Gestalt sehr gleich, an Lechtlichkeit aber dieselben weit übertrifft, hoch Gold-farb und voll Safttes, der einer kühlenden Eigenschaft, und daher in hitzigen Krankheiten eine vortreffliche Labung giebt, doch muß er mäßig genommen werden, wenn man nicht die Schale, welche dünn und hizig ist, mit genießet, und eines mit dem andern temperiren kan. Man hat derselben unterschiedlicher Gröffe, kleine und grosse. Der Baum ist dem Pomeranzen-Baum in allem gleich, nur daß die Blätter einen angenehmeren Geruch haben, als die Blätter des Pomeranzen-Baumes. Weil die Portugiesen, als sie die Pomesine-Bäume aus China nach Portugal gebracht, und dieselb auch glücklich fortgepflancket, die Früchte davon am allerersten nach Deutschland und Frankreich gebracht, so hat man sonderlich in letztaedachtem Reiche diese Früchte Portugiesische Pomeranzen genennet.

Pompe, siehe Pumpe.

Pompelnus, ist eine von denen Holländern also genante ausserordentliche grosse Art Pomelnen, so in Ost-Indien, sonderlich auf der Insel Java Major vor Batavia häufig wäch-

set. Der Baum wird grösser, als der Limonien-Baum, aber eben so stachelicht; seine Blätter sind breit und rund, gegen den Stiel mit einem kleinen Hals-Blätlein untersetzt. Die Blüthe ist weiß, fast wie Aepfel-Blüthe, eines sehr angenehmen Geruchs, daraus ein köstliches Wasser gezogen wird. Die Frucht erwächset zur Grösse eines Kindes-Kopffes, mit einer dicken, auch wenn sie reiff, Granatenfarbnen, und etwas fleckigten Schale, weswegen sie auch von den Malepern Limon-Mexshan, oder die Dieger-Limonie genennet wird. Sie hat ein röthliches Fleisch, von einem sauren süßen oder Wein-säuerlichen Geschmack, giebt eine treffliche Erfrischung, und ist daher vor diejenigen, so des Tages vorher einen Rausch gehabt, ein angenehmer Bissen. Wenn sie nicht angekostet ist, pflegt sie etliche Monate zu dauern. Auf Java wird diese Frucht ausgepresset, und ein Wein, wie anderer Orten der Cidre oder Aepfel-Most davon gemacht.

Pomuchel, oder Dorsch, wie er in Preussen genennet wird, ist ein gar wohl-schmeckender Fisch, der in Menge, wie der Cablian in der Ost-See gefangen wird, und weil ihn einige vor eine kleine Art des wahren Cabliau halten, so kan was von dessen Zurichtungen oben gesagt werden, alhier wiederholet werden.

Porcelan, wird die durchsichtige Glasarbeit, der Farbe nach ordentlich weiß, aus gewisser Erde gebrannte Materie genennet, davon alterley Trinck-Geschirre, und andere in einer Haushaltung nöthige Gefässe zubereitet werden. Das meiste davon ist gemeinlich auf der äusseren Seite blau und weiß, die Alerkostbaresten aber sind die mit den schönsten bunten Farben und mit Gold gezieret. Je schöner demnach die Farben, die zierliche Arbeit, der Glanz und das durchsichtige Wesen des Porcelans, je desto mehrern Werth und Hochachtung verdienet er, und ein um so viel sorgfältiger Umsehen erfordert derselbe, wegen seiner Zerbrechlichkeit. Vor diesen wurde das allerfeinste aus China und Japan zu uns nach Europa gebracht, und jährlich viele 100000 Thlr. aus Deutschland geschleppt, nach diesem aber hat man in Holland angefangen, dieses hin und wieder, und absonderlich zu Delft nachzukünsteln, worauf man nebst diesen gar ein feines Porcelan auch zu Berlin fabriciret, keines aber wolte dem gedachten Judianischen ganz nahe kommen. Endlich ist man zu grosser Verwunderung vieler fremden Nationen zu Dresden hinter das Geheimniß der Chinesischen Porcelan-Arbeit gekommen, und in Ausführung dieser Sache so glücklich gewesen, daß nunmehr das Chinesische Porcelan an künstlicher Arbeit, Nettigkeit und Schönheit von diesem weit übertroffen wird, davon ein ieder, ja der geschickteste Chinese selbst bey Betrachtung der fast unzähligen sowohl zum Prunck und Staat dienlichen Curiositäten, als auch derer zu vornehmen Haushaltungen nöthigen, ihrer Nettigkeit halber sehr raren und sonderbaren Geschirrn, wie er sie theils in dem Dresdnischen Porcel-

Porcelan = Magazin und zum Verkauf, theils aber in einem und andern Cabinette zum Brunn aufgestellt, theils auch im täglichen Gebrauch findet, das wahrhaftige Zeugniß mit bewundernden Beyfall wird ablegen müssen. Suche Irdenes Gefäß.

Porphyry, ist eine köstliche Art Marmors, die alle andere Gattungen desselben an Härte übertrifft. Er siehet rothlicht, der allerschönste aber recht hell-roth, und hat zuweilen weisse Flecke, und weil ihm wegen seiner Härte durch das Aneinanderreiben nichts, oder doch in langer Zeit sehr wenig abreißet, so dienet er den Apothekern und Mahlern vortreflich zu Wärfen und Reibe-Steinen. Siehe Marmor.

Porsch, Post, wilder Rosmarin, Kühn-Rost, ist ein Kraut, welches in Heiden und Wäldern wild wächst. Er treibet rothe Stengel, und hat Blätter, wie der Rosmarin, welche unten rost-farben und oben grün sind; seine Blüthe bestehet in rothen Knöpflein mit weiß oder gelblichen Blumen. Dieses Kraut hat einen starken Geruch und scharfsen Wurz-Geschmack, nimmt auch den Kopf stark ein, und wird daher von Gewissenlosen Bierbrauern an statt des Hopfens in das Bier gethan, damit es bald trunken mache. Es ist aber der Gesundheit sehr schädlich; deswegen thun diejenigen besser, die es, die Motten zu vertreiben, um seines starken und scharfsen Geruchs und Geschmacks willen, bey die Kleider legen.

Por-Scheune, siehe Empor-Scheune.

Portal, heist einmahl der Haupt-Eingang, in einem beschlossenen Raum; sonderlich aber verkehret man darunter ein Hind-Werk, wie solches in den Lust-Gärten nach Art einer Triumph- oder Ehren-Worte aus Pfählen, Latzen, oder Nagel-Werk aufgerichtet, und der feineren Architectur so accurat als möglich gleich formiret wird; so daß man in denen berühmtesten Gärten die herrlichsten Exempel als sonderbare Bey-Zierden dieser Art antrifft. Unter andern sind einige von guter Invention in des Daviler Civil-Hau-Kunst durch L. C. Sturm ins Deutsche übersetzt, Tab. 91 und 93 anzutreffen. Was im übrigen bey Anlegung derselben in Acht zu nehmen, dieses kan zum Theil aus L. C. Sturms vollständigen Anweisung großer Herren Vallée p. m. 82 erschen werden, theils aber ist auch bereits oben unter dem Wort Nagel-Werk angeführet worden. Diese Portale werden erst aus Holzwerk gebildet und aufgerichtet; hernach pflaget man alleley in die Höhe laufende Gewächse daran zu pflanzen. Dieweil es aber hohe Werke, so lassen sie sich mit schwachen und niedrigen Strauchwerk, als Rhein-Weiden und dergleichen kan man Hagebuchen und Nüstern, auch wo sie zu haben Cornel-Bäume, Wachholdern, und die große Art Buchs-Baum darunter nehmen.

Portugiesisches Brod, ist ein Gebäcktes von Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürzen, welches folgender Gestalt bereitet wird: Man nimmt ein Viertel = Pfund abgeschälte und mit Rosen-Wasser groblich zerstoßene Mandeln, ein halb Pfund klein gestoffener Zucker, und ein wenig Armenischen Bolus, reibet es wohl unter einander, thut darzu gestoffene Nüsselein, seinen Zimmet, Cardamomen, Muscaten = Blüth, jedes ein halb Loth, alles nur groblich zerstoßen, ein halb Pfund schön Mehl, zerstoßte Eyer, nach Nothdurfft, das ein Teig daraus gemacht werden könne; Aus diesem machet man eines speren Fingers dicke Semmeln, leget sie auf ein mit Mehl befreuetes Papier, thut es in eine Torten = Pfanne, und bäckt es mit gelindem Feuer, doch aber oben stärker als unten ab.

Portulac, siehe Buzgel-Kraut.

Posen, siehe Büffel.

Posses, oder Besitz. Bey der Erlangung und dem Gebrauch der Güter, Einkünfte und Rechte hat Posses und Besitz in der Wirtschafft einen grossen Einfluß. Und in Deutschland sonderlich höret man in wirtschaftlichen Dingen immer von dem Besitz und der Possession reden. Jeder Bauer weiß sich auf seine Possession oder seinen Posses zu berufen. Daher ist es nöthig, daß wir hier nur mit wenigen diesen Artikel erläutern. Es wird entweder vor die bloße Inhabung einer Sache, oder die äußerlichen Handlungen und das Vornehmen, damit man eine Sache in seiner Hand und Gewalt hat, oder brauchet, oder aber zugleich vor das Recht und die Befugniß gebrauchet, so daraus in Ansehung der Sache und anderer Leute entsethet, wenn man dieses Haben und Besitzen, in der Meynung und Absicht, die Sache vor sich oder im Nahmen eines andern entweder als ein Eigenthum, oder mit einem andern Rechte, zum Exempel Pfands = Genießbrauchs = Mietz = Pfands = Rechte, zu haben und zu besitzen, ausübet und fortsetzet. Das erste ist eine Handlung, welche auch bey der ursprünglichen Occupation derer Dinge, die noch keinen Herrn haben, oder auch bey Sachen, die ihren Herrn haben, bey andern Handlungen vorgehet, und welche eben nicht die eigentlichen Rechte der Posses nach sich ziehet, wofern nicht das andere, nemlich die Meynung und Gemüths = Absicht, die Sache auf irgend eine Weise vor sich zu haben, dazu kommt. Und solchergestalt wird zu dem Rechte der Posses 1) der leibliche Besitz, das leibliche Haben in leiblichen Dingen, oder aber in unzerbrechlichen Dingen der Gebrauch und die Ausübung, z. E. eines Rechts, 2) die ietgedachte Meynung des Gemüthes erfordert. Mit jenem wird der Besitz zwar angefangen, mit diesem aber, nemlich dem Gemüthe, wird er continuiert. Und eben diese Meynung ist entweder, um die Sache eigen, oder sonst mit einem

andern Rechte beständig, oder auf eine Zeitlang zu haben, gerichtet, folglich wird dadurch der Besitz selbst verschieden, und die Rechte, so daraus entstehen, sind ebenfalls verschieden. Hieraus erhellet also, was zum Posses-Nehmen einer Sache in der Wirtschafft erfordert werde. Und man hat Ursache, so viel möglich, dahin zu sehen, damit beide Stücke andern klar und offenbar seyn, wenn man behaupten will, man sey in den Besitz gekommen oder gewesen. Hier nächst so hat es zwar bey Herren-losen Sachen nicht viel Schwierigkeiten, einen Grund des erlaubten und rechtmäßigen Besitznehmens und Behaltens zu haben; nur muß dieses, daß die Sache Herren-los sey, entweder ausgemacht, oder doch wenigstens dem Besitznehmenden und Behaltenden nicht anders bekannt seyn. Dann dieses wird zu einem Besitz, darinne man sich in guter Treue und ehrlicher Meynung bekundet, oder daben man nicht mit Willen und Wissen den andern an seinen Rechten kränket, sonderlich erfordert. Ist es daher ungewiß, ob die Sache nicht einem Herrn habe, welches in einer bürgerlichen Gesellschaft, wo man alles in Privat- oder publice Eigenthum zu bringen bedacht ist, nicht leicht zu vermuthen; so müssen allerhand Mittel angewendet werden, um gewiß zu werden, wofürne man nicht den Verdacht einer Lücke, oder wenigstens einer muthwilligen Nachlässigkeit, in der Bemühung, niemanden nicht zu schaden, und also Gottes Gesez nicht zu verletzen, verrathen, und sich wenigstens einer schlimmen Absicht verdächtig machen will; zumahl da der Besitz unfreilich Herren-loser Sachen das Eigenthum daven dem Besitzer giebet, weil alle andere solches stillschweigende geschehen lassen, und dem andern diesen Willen, die Sache vor sich allein mit Ausschließung anderer zu haben, einräumen und zugestehen. Allein was den Posses und die Posses-Nehmung anderer Sachen, die schon ihren Herrn haben, oder gehabt haben, anbetrifft, und daran man also eigentlich kein Recht als mit stillschweigender oder ausdrücklicher Einwilligung des Herrn erlangen und haben kan; so ist daben noch mehr Behutsamkeit nöthig, wenn der Posses alle Wirkungen haben soll, so man dadurch erlangen kan. Sonderlich muß es ausgemacht seyn, was vor ein Wille des Herrn daben zum Grunde liege? Ob der Besitznehmende solches als eien, oder als ein Pfand, oder als ein Darlehn, als einen Pacht &c. von ihm haben soll? 3) Es muß dieser Wille entweder aus geschriebenen oder geredeten Worten, oder aus Handlungen, wodurch der Herr seine Einwilligung stillschweigende erkläret, erhellen, u. s. f. In dessen wenn nun einer sich in dem Besitz wirklich einmahl bekundet, es sey solcher dem Gesezen gemäß oder nicht, und dieses letzte ist nicht gleich bey der Einsetzung, z. E. wenn man einem Dieb eine Sache gleich wie-

der nimmt, offenbar, so ist es in der bürgerlichen Gesellschaft doch wegen der öffentlichen Ruhe nicht erlaubt, den andern eigenmächtig, oder aber auch gerichtlich, ohne die Unrechtmäßigkeit seines Besitzes erst ausgeführt zu haben, desselben zu entreißen, oder darinne zu turbiren. Und daher wird, wann es geschieht, vor allen Dingen erst die Ruhe und der Besitz wieder hergestellt, ehe man sich in die Untersuchung der Rechtmäßigkeit desselben, oder endlich derer Rechte selbst, so der Besitz wirken kan, einläßt; sondern man fragt nur um der Ruhe willen: besitzt ers? oder hat ers besessen? und ist daraus ohne Untersuchung gesezet worden? Ist dieses richtig, so schüzt man einen im Posses, oder hilft ihm wieder dazu. Was aber die Untersuchung der Rechtmäßigkeit des Besitzes betrifft, das weist man ins sogenannte *possessorium ordinarium*; und was die Untersuchung derer Wirkungen des rechtmäßigen Besitzes anbelanget, so weist man solches in das *petitorium*. Solchergegestalt heißt die Behauptung des wirklichen und bloßen Besitzes selbst ohne seine Rechtmäßigkeit das *possessorium summarissimum*, zu dessen Behuf die Rechte viele besondere, sowohl aufergerichtlich als gerichtliche Mittel, damit man sich nicht des Besitzes begeben, oder daraus entreißen, darinne turbiret, oder aber, damit man wieder darein gesezet werde, verordnet haben, dergleichen die *interdicta possessoria*, die *mandata manutentive* &c. sind. Ja, weil man durch einen unerrückten rechtmäßigen Besitz binnen gewisser von denen Gesezen bestimmten Zeit nach Unterschied derer Sachen und anderer Umstände, auch bey Sachen, die nicht Herren-los waren, als wir sie in Besitz nahmen, wegen der Gewisheit des Privat-Eigenthums, und, um die nachlässigen Wirte zur Achtsamkeit auf ihr Vermögen durch diese Strafe gleichsam anzuhalten, so gar das Eigenthum an eines andern Gut vermittelst der Verjährung erlangen kan; so hat man zu dem Ende sehr darauf zu sehen, daß der Besitz nicht unterbrochen, oder auf einige Weise verlohren werde, sonderlich wo es Sachen sind, die man nicht immer körperlich bewahren oder brauchen kan. Man pflegt sich aber sonderlich gegen die Einariffe mit Protestationen, ingleichen mit *actibus possessoris* zu verwahren. Ubrigens aber ist es an denen meisten Orten, wo man erkennet, daß dieervielfältigung der Prozesse, und die Verzögerung derselben der Wirtschafft höchst schädlich sey, heut zu Tage gar heilsam verordnet, daß man, wenn es nicht gar zu verworren, und zu viel dabey auszumachen, oder doch nicht *periculum in mora* und *metus insecuritatis* vorhanden ist, mit dem *possessorio summarissimo* das *possessorium ordinarium*, ja das *petitorium* zugleich vornimmt, und also die Handhabung, die Rechtmäßigkeit und die Rechte, die der Besitz geben kan, auf einmahl untersucht. Dieses

Dieses wenige ist genug vor ungeschulte, oder doch in Rechten nicht erfahrene Wirte. Denn zu gute wir solches auch nur ganz natürlich, nicht aber eben juristisch vorgefaltet haben.

Post, siehe Postsch.

Post, heisset in Rechnungs-Sachen eine Summe, so in die Rechnung getragen wird. Eine jegliche Post muß unter die rechte Classe und an gehörigen Ort verschrieben, und mit gehörigem Schein oder Quittung belegt werden, wo sie anders in Rechnung passiren, und nicht durchstrichen werden soll.

Post, Post-Wesen, ist entweder eine Privat- oder öffentliche von dem Landes-Herrn zum Besten der Regierungs- oder Nahrungsgeschäfte in und außer Landes gemachte Anstalt und Einrichtung, dadurch die Menschen sicher, bequem, gewiß und geschwinde in abgemessenen Zeiten vor wenig Kosten mit einander durch Briefe correspondiren, zu einander zu Pferde oder auf Post-Wagen und Kutschen zu Lande, und auf Vaquet-Booten zu Wasser reisen, einander Güter zu schicken, oder von einander bekommen können, selbhergestalt aber unter einander in ein freundschaftliches, nütliches und geselliges geschäftliches Vernehmen desto leichter treten, Handel und Wandel aber dadurch erleichtert und vermehrt werden mögen. Wann wird auch öfters ein solch Gemenge von so man vor sich seine eigene Gelegenheit zu reisen braucht, oder aber von andern niethet, oder Leute zu Nothen dinget, so heist solches eine Privat-Anstalt, einander Post zu thun, zu reisen und dergleichen. Weil aber dieses oft kostbar, unsicher, ungewiß, unordentlich und unbequem ist, also daß in einem Lande, wo nur solche Privat-Gelegenheit ist, die Geschäfte und Gewerbe sehr verhindert werden, und selten im Flor sind, so hat die hohe Obrigkeit zum Besten der Nahrung die Pflicht und das Recht hierzu, theils ordentliche, theils außerordentliche öffentliche und an gewisse Ordnungen, Rechte und Gesetze gebundene Anstalten zu machen, welche sich entweder in das Land, oder auch andere Länder, wenn man die dastigen öffentlichen Post-Anstalten mit den seinigen durch Verträge zusammenhängen und verknüpfet, oder wohl gar das Recht erhält, durch andere Länder seine Posten fortgehen zu lassen, erstrecken. Dages heißt das Post-Recht und Post-Regal, so eigentlich aus dem Recht, die Posten u besorgen, fließet. Die Anstalt selbst aber heißt die öffentliche Land- oder herrschaftliche geschwinde Post, der sich jeder Ort nach gemachter Ordnung bedienen kann. Es sind aber auch außerordentliche öffentliche Posten, dahin die Extra-Posten, Staffeten und Couriers gehören. Beide sind vornehmlich fahrend oder reisend. Die fahrenden sind entweder geschwinde Posten, oder langsame Land-Kutschen, Cammer-Wagen u. worauf man auch schwere Sachen fortbrin-

gen kan, da die geschwinden eigentlich nur vor Personen, leichte Sachen und Briefe bestimmt sind. Bey allen sind die Zeiten der Ankommens und Abgehens, die Derter, die Ordnungen und Gesetze, die Post-Bedienten, das Post-Geld, die Taren, Post-Wagen und Pferde u. wohl zu beobachten. Alles zusammen heißt das Post-Wesen. Wer mehr davon wissen will, sehe das Kaufmanns-Lexicon nach. Es ist aber vom Post-Wesen, wenn man die Post-Rechte und Ordnungen, ingleichen die Lehre vom Post-Regal annehmen, die ins Jus publicum particulare gehöret, und in Leonhardi Sammlung von solchen Schriften zu finden ist, noch kein einziges Buch vorhanden, welches die oeconomicchen Grund-Sätze der Einrichtung eines Post-Wesens zulänglich und ordentlich abhandelt, so zu bedauern, und kein geringer Mangel in der Cameral-Wissenschaft ist.

Potage, oder Allerley-Essen, ist ein gemischtes Essen, bestehend aus Rind-Kalb-Schöpfen-Hühner-Capaunen- und deraichen Fleisch, einem allein oder mehr zusammen, oder aus Fischen, in einer langen Brühe, mit Reiß, Graupen, allerley Kräutern oder Wurkeln gekocht, mit vielen Gewürzen abgemacht, und zuweilen mit Morcheln, Eiern, Möfern, Fricandellen und andern Schleckerenen verbessert, so bey der Mahlzeit zuerst angetragen wird. Allein es wird auch öfters ein solch Gemenge von so vielen widrigen Dingen nach der Phantasie der Köche gemacht, daß die Gesundheit bey der heutigen Kocherey fast durch nichts mehr als diese Potagen und durch die gebackene Sachen bestärmet wird. Siehe den Anhang von einer Verbesserung der Küche großer Herren, welcher an P. Kerschmars öconomicchen Vorschlägen in der Großischen Handlung allhier 1744 in 8 verleyet zu finden. Ubrigens können zum Exempel folgende zwei Potagen dienen: Von jungen Hühnern macht man dergleichen folgendergestalt: Nehmet kleine junge Hühner, putzet sie sauber, blanchiret und füllet sie mit Krebsen. Nach diesem richtet sie in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citron-Schalen und Muscaten-Blüthen vermischet dazu, passiret sie eine Weile, giesset darnach gute Brühe darauf, setzet solche auf ein gelindes Kohl-Feuer, und lasset sie ganz gemächlich kochen, denn so setzet sie einen starken Sud thun, so zerstreuen sie gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indessen putzet Carrot, blanchiret solchen erst, und thut ihn dazzu hinein, ingleichen ausgebrochne Krebse; zum garniren aber macht man gesüllten Salat, gefüllte Krebs-Nasen, Morcheln, Kalbs-Milch, Kälber-Ohren Hühner-Wägen, und gebackene junge Hühner, diese vorherbeschriebene Ragouts bereitet ideo besonders in kleinen Tiegeln, damit man diese zierlicher anrichten könne, machet auch diese Ragouts alle mit Coulis an. Wenn ihr

nun bald anrichten wollen, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, darauf soll anrichtet werden, gieffet von der Brühe, darinnen die kleinen Hüner liegen, darauf, leget die Hüner ferner fein ordentlich darein, und den Carfiel auf den Rand, die Krebs- und kleinen Ragouts aber fein darzwischen, daß sie einander übers Kreuz abwechseln, und alsdenn die gebackenen jungen Hüner. Unterdessen aber nehmet fünf bis sechs Everttern, nachdem die Potage groß ist, thut solche in ein Topfgen, und zielet die noch übrige Brühe damit ab, übergiehet die Potage vollends damit, besprenzet solche endlich mit Krebs-Butter, streuet klein gebackte Pistazien darüber, so kan solche nach Belieben verfertiget werden. Zu einer Karpfen-Potage nehmet einen schönen großen Karpffen, schupfet solchen, und loset ihm alles Fleisch herunter, das ihr hernach ganz klein schneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermischen sollet. Ferner machet sechs gerührte Eier, und thut dieselbe nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, Ingber, ein wenig Salk, auch gerösteten Zwiebeln zu dem vorigen, schneidet alles durch einander, und nehmet ein Pfund Nieren-Stellen darunter. Hierauf schlaget den Karpffen sauber mit diesem Gebäcke an, streichet solchen mit einem warmen Messer fein glatt zu, zerklorffet hernach ein Ey, und befreichet den Karpffen damit, gieffet nach diesem Butter darüber, bestreuet ihn mit klar geriebener Semmel, und setzet ihn in einen heißen Back-Ofen. Ist dieses geschehen, so nehmet noch einen Karpffen, zerhacket ihn auf Stücke, saltzet solchen ein wenig ein, machet auch in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, bestreuet erst den zerhackten Karpffen mit Mehl, und leget diesen drein, werffet Nägelein, Ingber, Citronen-Schalen, Chymian, Zwiebeln, weiße Rüben, Schwämme und Brot-Rinden darzu, und laffet es also rösten. Wenn es nun braun genug ist, so gieffet Petersilien-Wasser, oder gute Fleisch-Brühe darauf, welches zusammen kochen muß, darnach streichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel, und dieses heißet ein Jus. Zum Garniren bereitet Klöße von Karpffen, die ausgebacken sind, Morcheln, gebackene Artischocken, und gebackene Gemüser Pastetelein. Wolltet ihr nun die Potage anrichten, so schneidet schwarz Brot in die Schüssel, gieffet von der Jus darauf, daß das Brot ein wenig quillet, leget alsdenn den Karpffen darein, und die gebackenen Artischocken auf den Rand, die Ragouts aber von gebackenen und Morcheln fein sauber darzwischen, endlich die Gemüser Pasteteigen ganz hinaus auf den Rand um die ganze Schüssel herum, gieffet die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüssel sey, so ist sie fertig. Zu einer Potage von Seleri nehmet nach Gefallen Hüner- oder Kalb-

Fleisch, bereitet solches zu, wie sich gehoret, gieffet Brühe darauf, und laffet es damit kochen. Den Seleri, wenn er rein gemacht, schneidet eines halben Fingers lang ab, thut ihn an das Fleisch, und brennet in wenig Mehl daran. Alsdenn schneidet etwas Rind-Fleisch aus der Keule, so dünne als moalich, und klopffet es, nehmet auch guten Speck, schneidet ihn klein und wüßlich, thut solchen in eine Pfanne, leget das Rind-Fleisch dazu hinein, und laffet es braun braten. Gieffet endlich von der Fleisch-Brühe darauf, nachdem ihr etwas Petersilien, Muscaten-Blumen, Chymian und geriebene Semmeln dazu gethan. Wenn alles gahr richtet die Potage an, belege den Rand mit dem Seleri, und schüttet von der Fleisch-Suppe darüber. Wer mehr Arten von Potagen wissen will, mag die Koch- und Bücher nachschlagen, so kan auch dasjenige durchgelesen werden, was in diesem Orte ben Erklärung eines und des andern Essens davon angehöret worden.

Potagen-Kessel, ist ein in Form einer Waane, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Kessel, mit zwey Henckeln und einem Deckel, so bey Verfertigung der Potagen oder Allerley-Essen gebraucht wird.

Potagen- oder Vorlege-Löffel, ist ein großer silberner oder metallener und verfilberter Löffel mit einem langen Stiel, womit man das Allerley-Essen über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüssel ist eine sehr große mit einem breiten Rand umgebene zinnerne Schüssel, worinnen die Potage oder Allerley-Essen aufgetragen wird.

Pott, heißt in Nieder-Sachsen ein Topf, ja ehemahls gar ein kleines eigenes Faß. Poot aber heißt in Spanien noch ein Wein-Gefäß, welches 5 bis 6 Eimer hält.

Pott-Asche, Kessel-Asche, Floß, ist eine griesige Asche, oder weißes und etwas blaulicht calcinirtes Salk, so von denen Färbern, Seiffeniedern und Glasmachern häufig gebraucht wird, ausser diesem aber in der Arzney und Chymie seinen Nutzen hat. Anständig wurde sie aus den eichenen Dauen oder Clavellis derjenigen Fässer und Potten, darinnen die Weid-Asche kommet, gemacht, und derowegen Cineres clavellati oder Pott-Asche genemmet. Nachdem aber solche Potten und Clavella in solcher Menge nicht zu haben sind, daß man so viel Pott-Asche als jährlich verthan wird, davon machen kan, hat man nachgebends nur das bloß Eichen-Holz darzu genommen, welches bey den und von denen Pott-Aschenmachern in großer Menge zu Asche verbrennet wird. Diese Asche wird hierauf in einem Zuber ausschließet, die Lauge abgezappfet, und zum andern mal Wasser aufgezossen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge läffet man in einem eiserne Kessel über stetigem Feuer abrauchen, und damit immer frische Lauge

Lange zufließen, wird ein Gefäß damit angefüllt, und solches also geseht, daß sie daraus genächlich in den Kessel kießen kan, bis genug sen. Wenn nun der Kessel erkaltet, findet sich darinnen die Pott-Asche wie ein Stücke Sals, welche mit Meißeln aus dem Kessel geschlagen, und in einem besondern Ofen gebrennet oder calciniret wird, bis sie durchaus weiß und etwas bläulich werde, von welcher Zubereitung *Valentini Naturalien- und Material-Kammer* p. 25, ingleichen *Kunckels Anmerckung über des Neri Glasmacher-Kunst* pag. m. 347 mit mehreren handelt. *Kunckels ars vitriaria* ist 1744 in 4 wieder aufgelegt worden. Das bey dem Pott-Aschenmachen übergebliebene aschichte Wesen ist eine treffliche Düngung auf die Aecker; weil aber das Pott-Aschen-Rachen viel Eichen-Holz frist, als pflegt es mancher Orten, besonders wo solches nicht im Überflus vorhanden, gar nicht, mancher Orten aber mit sonderlicher Behutsamkeit, damit denen Holzungen kein Schaden geschehe, verfertigt zu werden. Man bekommt gedachte Asche nicht nur häufig aus Polen und Rußland, sondern man ge auch dergleichen in ziemlicher Menge bey dem Kloster Hayna in Caslischen, Citronen-Schalen, Ingber und Muscaten-von dar sie ins Reich; und andere entlegene Orte geführt wird. Was von der unter-schiedenen Art der Pott-Asche zu merken, und was sonst bey dem Erlauff und Handel dieser Waare wohl in Acht zu nehmen, das findet man in *Marpergers Kaufmanns-Magazin* ausführlich beschrieben.

*Poudre*, nennet man gemeinlich das aus der Stärke gemachte Pulver, womit man das Haar zu überfireuen, und weiß zu machen pfleget, und wird dadurch jährlich eine recht unerantwortliche Menge des besten Weizens consumiret; daher auch einige der Stärke Weizen- oder Bohnen-gebrauchen. Ausser diesen wird auch Eichen-Mees, der an der Hitze wohl gedörret seyn muß, wie nicht weniger aus dem feinen gebrannten Knochen, ja wohl gar aus alten Tobacks-Pfeiffen, die auf ein Loch einer mittlern Scheibe gehalten, welcher aber sonderlich der von denen lethern den Haaren vor schädlich gehalten wird, der mit gedachtem Mees vermengte, und der Deckel oben über das Loch gehalten, doch ist er ein wenig graulich. Es sind gewohnt dem *Poudre* auf folgende Art einen angenehmen Geruch zu geben; ist sie thun nemlich ein 10 bis 16 Tropffen Rosen- oder anders wohl riechend Del unter Pfund *Poudre*, oder sie mengen einige Loth gepulverte Cyper- Iris- und Florentinische Violett- Wurz darunter, oder sie loschen mit Branntwein ab, setzen sie an einen warmen Ofen ohngefähr 24 Stunden, streichen hernach die Reib-Reule mit etwa Silber, und reiben damit die gedachte Stärke zu *Poudre*, in dem etwas warmgemachten Morsel fleißig ab, so giebt dieses einen süchtigen aber ziem-

lich lange wohl riechenden Haar = *Poudre*. Dieser wird hierauf zu dem folgenden Gebrauch in einer auf unterschiedene Art geformten silbernen, hölzernen und laqvirten, oder aus anderer Materie bestehenden zierlichen Schachtel aufbehalten, und vermittelst einer von Seide oder Garn zusammen gebundenen Quaste, so ein *Poudre*-Müschel heißet, oder einer am Boden wie ein Sieb durchlöcherter Buchse in die Haare gestreuet.

*Poupeton*, ist ein angenehmes Essen, welches aus einem sonderlichen Gehäck und guten Ragout bestehet, und fast wie eine Pastete oder aufgelauffener Koch bereitet wird. Die gemeinsten Arten sind, daß man sie entweder von Kalb-Fleisch, oder von Krebs-Farce oder von grünem Spinatz macht. Zu der ersten Sorte nimmt man Fleisch von einer Kalbs-Keule, schneidet das Geäder heraus, und das Fleisch mit einem Schneid-Messer ganz klein, hacket auch Nieren-Zalg und Rinder-Mark klein, weicht Semmel in Milch, drückt diese hernach wieder treu heraus, thut dieses alles in einen Morsel und köffet es recht durch einander, schneidet Citronen-Schalen, Ingber und Muscaten-Blüthen, zwey ganze Eyer und sechs Dotter drein, köffet alles wohl durch einander, und daseine die Farce noch so dick, so giebet man einen guten Rahm dran, doch nicht so dünn werde, und man es als einen Teig arbeiten kan. Hierauf halte man ein Ragout von Gänse-Lebern und Außern fertig, oder worzu man am ersten kommen kan, bez-

*Poupeton* soll zu sehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eiern, nehme von der Farce und umfese damit den Rand eines man eine aufgesetzte Pastete zu verfertigen (NB. man kan ihn hoch oder flach machen, nachdem es beliebig), hernach schüttele man den fertigigten Ragout hinein, und mache so lange den Teig hoch, bis oben noch ein breites Messer darein zu tun wird, damit man die Farce desto glatter streuen kan. Der Deckel oben über das Loch wird also verfertigt: Nehmet und schmieret einen Bozen Papier so breit, als der Deckel des Fingers dick drauff, decket das Papier verkehrt übers Loch, also das Papier oben in die Höhe kommt. Herzog haltet eine glüende eiserne Schaufel über das Papier, so wird die Butter, dar- auf die Farce hebet, weich, alsdenn kommet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den *Poupeton* vollends fertig, streicht selbigen fein glatt als ein Haus = baceus Brot zu, nehmet darnach einen Morsel Eyer, streichet abermal den *Poupeton* über

und über, laffet Butter zergehen, und bestreichet ihn gleichfalls damit als, wie mit den Eiern, streuet klar geriebene Semmeln darüber, und blaset sie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, setzet solchen in einen Back-Ofen, und leffet ihn gemächlich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet solchen heraus, schneidet ihn oben auf, und daferne nicht genug Brühe darinnen, so gieffet noch ein wenig Coulis hinein, (die braune Ragouts aber könnet ihr mit Jus anmachen), und garniret ihn beim Anrichten auf das sauberste. Dergleichen Essen von Krebs-Farce zu machen: Nehmet ein paar Schock Krebse, backet selbigen vorne am Kopf das bittere heraus, stoffet sie in einem Mörjel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne gute Milch oder Rahm, streichets durch ein Haar-Tuch, setzet es in einer Casferole aufs Kohlfener, und rührets so lange, bis es beginnt zu kochen, es wird auch zusammen lauffen, nur rührets fein fleißig, daß sichs unten nicht anlege. Hernach schüttet es in einen Durchschlag, laffet das Wasserichte davon ablaufen, thuts alsdenn in einen Reib-Afch, und reibets klar, hacket ein Viertel Pfund Mindern Marek klar, und reibets auch drunter, schüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst Muscaten-Blütchen, ein wenig Zucker, sechs ganze Eyer und sechs Dottern drein, und rühret dieses alles wohl durch einander; wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, so thut ein halb Pfund Krebs-Butter und ein wenig Citronen-Schalen dazu, so ist alsdenn die Farce fertig. Daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgesetzt, nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter bestreichen muß. In denselbigen ist leztlich ein sauber Ragout nöthig, z. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwänzen, Viscarien, wobei man sich jedoch nach der Gelindigkeit der Farce zu richten hat. Soll aber der Poupeton von Spinat grün werden, so laffet Wasser in einem Kessel kochen, werffet Sals dar ein, damit der Spinat grün bleibe. Dieser muß hierauf in Wasser kochen, hernach recht trenne ausgedruckt, und mit einem Schneide-Messer ganz klein geschnitten werden. Ferner schneidet ein Pfund guten Nieren-Salg oder Marek klein, thuts in eine Casferole, und schlaget acht Eyer daran, rührets aufm Feuer ab wie gerührte Eyer, schüttet den Spinat samt denen gerührten Eiern in einen Reib-Afch, werffet in Milch aeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst einem Viertel-Pfund abgezogenen und in Mörjel gestossenen Viscarien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die Farce recht zähe werde: Es darff kein ander Gewürz als Muscaten-Blütchen darein kommen, es müssen auch ein paar rohe Eyer darunter geschlagen werden, denn diese bringen der Farce ihre Haltung zuwege. Nun kan man solche Farce als wie vorige aufsetzen, es ist aber dieser Poupeton mit Viscarien-Butter

zu bestreichen, welche, wie sie zu machen, an behörigem Orte allbereits beschriebene worden. Von denen Ragouts, so darein sollen, soll man eine ganz zarte und subtile erwählen.

**Poupiette**, ist eine aus Kalb-Fleisch zubereitete Speise, welche der Koch auf folgende Art zurichtet: Es werden nemlich aus einer magern Kalbs-Kente schmale Etrienne Fleisch geschnitten, welche man alsdann mit dem Messer fein mürbe klopfet, und ebenfalls dergleichen dünne Scheiben Eretz schneidet, darüber man das weich geklopfte Kalb-Fleisch leget, dieses mit Gewürz und Sals, wie auch klein gehackter Petersilie, und klein geschnittenen harten Eyer-Dottern bestreuet, und solches über einander zusammen rollet, an kleine Spießgen stecket, und solches Fleisch also am Feuer gahr brät. Bey dem Anrichten wird entweder Citronen-Safft darüber gedrückt, oder eine absonderliche Sauce darzu bereitet.

**Prätschen oder Prassen**, siehe Brachs-men.

**Präsentiv-Teller**, ist ein ganz flacher und ohne einige Vertiefung bereiteter Teller, so auf einem nicht gar hohen Fusse erhöht, auf diesen pflegt man bey angestellten Conviviis denen Gästen theils Confituren und andere trockene Erfrischungen, theils auch ein und andere angefüllte Trinct-Geschirre vorzutragen.

**Prame**, ist ein plattes Fahr-Zeug auf Wasser, darauf man Wagen, Pferde und Vieh bequem übersehen kan. Heißt auch eine grosse Fahre, welcher Art. nachzusehen.

**Prell-Mez**, ist eine Art von Jagd-Mezzen, so man nur bey der Schweins-Jagd zu gebrauchen pflegt. Es wird in der Länge eines Jagd-Zuchses, aber nur halb so hoch, auch recht sprieglicht gestricket, jedoch eben so stark an den Leinen oder etwas stärker gemacht. Seine Furdeln müssen mit einer eisernen Gabel beschlagen werden, die etwas hoch ist, daß die Leine von den Säuen nicht daraus gelauffen werden könne, und müssen auch sehr stark seyn; denn wird dieses Mez zehn Schritte weit vor dem Lauff-Tuch auf die Erde gesetzt, daß die Ober- und Unter-Leine durch die Wechsel hinaus gehen; wenn nun die Säuen anfangen darüber zu lauffen, (denn sie halten gerne eine lange und schmale Reihe) so laffet es der Jäger-Meister von beyden Seiten her geschwinde auf die Furdeln legen, sich daran nicht lehrende, ob noch viel zurück seyn, so beginnen sie sich darwider zu stoßen, und können denn die andern nicht nachkommen, müssen also wieder umwenden oder zurück prellen, denn dadero heißet es ein Prell-Mez; sie salbiren auch die Lauff-Tücher, wenn sie sehen, denn es kan alsdenn keine Sau wieder ins Jagen kommen, weil ihr der Was abgeschnitten ist, bis sie alle gefangen sind. Es gehören bey ieder Furdel zwo Wind-Leinen, die eine inwendig, die andere auswärts anzuwenden, massen sie auf beyden Seiten fest halten müssen,

müssen. Wenn die Furcheln unten mit Gelenken gemacht sind, und auf dem Flügel eine Rinne oder Haspel gestellet ist, damit das Brett-Neze geschwinde auferichtet werden kan, so mag niemand von denen zum Aufheben dieses Nezes bestellten Leuten wegen der Saunen in Gefahr kommen.

Presse, ist ein Instrument oder Gerüthe von Holz oder Eisen, in welchem zwischen zweyen platten Stücken, nemlich einem Boden und Deckel, vermittelst einer just im Mittel derselben angefesteten Schraube, ein dazwischen gelegtes Ding, so stark, als man begehret, kan zusammengedrückt werden, und wird in Manufacturen, in Schreibe-Stuben und in der Wirtschaft auf mancherley Weise verfertigt und gebraucht. Bey Haushaltungen hat man große Pressen, so allerley Cäfte und Feuchtigkeiten, als Wein, Cidre oder Obst-Most, Del und dergleichen aus den Früchten zu drücken dienen, und kleinere mit saubern Ring-Bäumen oder schwarz-gebeizten Holke ausgeformte Pressen, worein die Tafel-Tücher und Servietten geschlagen und eingepresst werden.

Pressen, ist eine Arbeit, so in denen Wein-Gebirgen zur Zeit der Wein-Lese vorgenommen, und der Saft aus denen Trauben vermittelst einer Baum- oder Spindel-Pressen ausgedrückt wird. Wenn von denen Butten-Trägern die gesammelten Trauben in Zuber oder Tonnen, die etwas von der Erde erhoben stehen müssen, geschüttet, und alsdenn durch starke Personen mit Füßen wohl zertreten, der Saft aber durch ein Loch in das unten gefetzte Faß oder Ständer abgezapfet worden, muß man erstlich eine Stunde oder zwey warten, bis die Beere fein rein abgeseigt und sich geseket haben, hernachmals den Kuchen oder den Aufsatz der ausgetretenen Hülsen, welchen man auch an einigen Orten ein Bett zu nennen pfleget, aufsetzen, so nach Gelegenheit der Presse wohl eine Elle hoch und drüber kömmt. Hat nun der Kuchen auf der Presse eine Stunde gestanden, und fein abgeseigt, so muß er einmal verrasselt, und wenn er hierauf wieder ein paar Stunden gestanden, nachgehends so viel mal, als sich schicken wilk, verhauen, und iederzeit wieder gepresst werden, bis sich nichts mehr ergeben wilk. Nach der Churfürstl. Sächsischen Wein-Gebirgs-Ordnung soll kein Kuchen abgeworffen werden, er sey denn zuvor einmal verrasselt und fünfmal verhauen worden. Wenn der Winzer vermutet, daß nichts mehr heraus gepresst werden kan, muß der Haus-Vater andere Leute herbey kommen und sie noch einmal anziehen lassen, damit er dahinter komme, ob alles rein ausgepresst; jedoch ist auch behutsam damit zu verfahren, damit die Presse nicht Schaden leide. Man muß die Presser von dem ausgepressten Wein-Trauben anfühlen, ob sie ganz spröde und harte sind, oder noch einige Feuchtigkeiten darinnen stecken. Was man am

Tage liest, muß man in der Nacht pressen, denn sonst fängt der Most auf den Wannen und Bottigen an zu brausen. Es thut ein Weinbergs-Herr sehr wohl, wenn er bey dem Pressen, so des Nachts über verrichtet werden soll, entweder selbst mit dabey ist, oder doch jemand von seinen Leuten, auf den er sich verlassen kan, dabey läßt, damit sie zusehen, daß die Kuchen rein ausgepresst, und von den Wängern und andern Leuten keine Parthieren vorgekommen werden. Er muß auch denen zum Pressen bestellten Personen satt zu essen und zu trincken geben, denn sonst gehet ihm zu viel an Most drauf, und ihnen zugleich wohl einbinden, daß sie kein Brot, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen bey der Presse essen, oder in den Most bringen, indem der Most und Wein gar leichtlich hierdurch unschmackhaft und sauer werden kan.

Presß-Kopff, ist ein Bes-Essen, von einem Rinds- oder Schweins-Kopff folgendergestalt zugerichtet: Nehmet einen Rinds-Kopff, ingleichen das kurze Fleisch vom Hals, setet beides in Wasser und Sals zum Feuer, und laßet es wie ander Rind-Fleisch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet in Wasser und Sals drey Pfund Schwein-Fleisch ab, laeet solches auf ein Hack-Bret, wie auch den Rinds-Kopff und kurze Fleisch vom Halse, welches ihr aber erst auserzuzen müßet, und schneidet diese beyden Stücke zusammen ganz klein. Nach diesem setet auch Rinds-Füße zu, und wenn diese weich gekochet sind, so puzet sie sauber ab, thut alle Knochen heraus, und werffet die Füße in kaltes Wasser, schneidet sie darnach würflicht, wie Semmel oder Speck; schüttet sie nebst den obigen zusammen in eine große Casserole, giesset von der Brühe daraus, darinnen die Rinds-Füße gekocht haben; würzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen und Sals; setet es aufs Feuer, und laßet es eine gute Weile durch einander kochen. Ist dieses geschehen, so hebet es vom Feuer weg, schüttet das Gebackte in eine Presßkopffs-Forme, setet solche auf ein Geschir, daß die Brühe ablaufen kan; beschweret es oben mit einem zugemachten und über die Forme sich schickenden Bret; laeet Gewichte darauf, und laßet es also über Nacht stehen, daß es erkalte. Soll dieses Essen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, so stecket in heißes Wasser ein Tuch, und umleget damit die Forme, so wird der Korff sich lösmachen, und heraus auf die Schüssel, darauf ihr anrichten wollet, fallen, über welche ihr aber die Forme verkehrt halten müßet. Das Garniren wird einem jeden frey überlassen. In Ermangelung einer Forme kan man das Gebackte in ein Tuch giesien, es feste zubinden, und darnach zwischen drey Teller oder Dreter gelegt mit Steinen beschweren, daß der Saft daven läuft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hinacben. Auf eine andere Art von einem Schweine einen Presß-

Wie es pf zu machen: Kochet einen Schweins-Kopf, daß er ganz weich wird wie Mus, und von den Beinen herunter fällt, laßet ihn verkühlen, nehmet ihn aus der Brühe, leset alle kleine Weinlein heraus, zerspücket ihn, schabet das oberste Leder fein rein ab, und leget es bey seite, thut in das gepulckte Salz, Pfeffer, gestoffene Nelcken und Cardamomen, füllet dieses in das Leder, welches wieder so kommen muß, wie es zuvor oben und unten gewesen, schlaget es zusammen in eine Serviet ein, und presset es bis es genug. Alsdenn könn ihr nach Gefallen länglichte dünne Stücklein davon herunter schneiden, und solche mit Eßig genießen.

Preusselbeere, Steinbeere, sind kleine rothe und eine Gattung der Heidelbeere, auf einem geringen Stäudlein wachsend, dessen Blätter denen Buchsbaum-Blättern gleich, etwas gespitzt, und eines bitteren zusammenziehenden Geschmacks sind. Dieses kleine Gewächse wird an vielen Orten Deutschlands häufig gefunden. Die Beeren sammet man im Herbst in grosser Menge, und so sie noch etwas unreif, setz man sie an die Sonne, sie bleiben aber doch sauer, hingegen die recht reif geworden, haben einen sehr angenehmen lieblichen und säuerlichen Geschmack. Sie werden gekostet, der Saft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Consistenz gekottet, wie der Hollunder-Saft; ie mehr er gekottet, ie besser hält er sich ein ganzes Jahr und länger. Man nimmet zum Gebrauch etliche Löffel voll Saft, gieß Wein dazu, daß er etwas dünne wird, thut Zucker und Zimmet hinein, und bereitet also eine gar kostliche und gesunde Tuncke zu allerley Gebraten daraus. Es giebt dieser Saft dem Geblüte eine treffliche Erfrischung, und macht guten Appetit. Andere machen die Preusselbeere mit Zucker und Eßig ganz ein, geben sie hernach auf den Tisch, giesßen abermahls Wein darüber, und streuen Zucker dazu, so sind sie auch sehr wohl zu genießen. Wenn man Preusselbeere in Zucker einmachen will, muß man solche sammeln, bevor sie der Reiff trifft, denn hernach sind sie nicht mehr so schön. Ihr müßet dieselben auch ganz sauber waschen, und zu einem Pfund Preusselbeere ein Pfund Zucker wägen; wollt ihr sie aber gerne sauer haben, könnet ihr mehr Preusselbeere nehmen, giesset auf den Zucker ein Mößel Wasser, läutert denselben und laßet ihn sieden bis er dicke genug, thut die Preusselbeere in den Zucker, laßet ihn langsam sieden bis er gekochet, und wenn sie nun so gut, so verwahret sie in einem Glase. Die Preusselbeere gedörret, gepulvert und eingenommen, sollen wider die rothe Ruhr und Bauch-Flüsse gut seyn, und die Stein-Schmerzen kräftig füllen, als weswegen sie auch an vielen Orten Stein-Beere genennet werden.

Privet, siehe Abtritt.

Probe-Dreschen, geschiehet nach der Erndte, wenn das Getraide vom Felde eingeführet,

da nemlich der Hausvater nicht nur von dreierley Aeckern, nemlich guten, mittelmäßigen und schlechten, und von eben dergleichen Getraide etliche Garben reine ausdreschen läßt, damit er einen ungefähren Uberschlag machen könne; was er dieses Jahr an Körnern erbauet, und wie viel er nach Abzug desjenigen, so er in die Haushaltung benöthiget noch zum Verkauf oder andern Gebrauch übrig behalte. An vielen Orten ist es gewöhnlich, daß die Verwalter ihren Herrschaften jährlich nach vollendeter Erndte eine Tabelle einfenden müssen, darinnen angemercket, was bey dem Gute dieses Jahr an allerhand Getraide durch Göttlichen Segen erbauet und eingeerndtet, was hiervon zur Probe ausgedroschen, und an Körnern aufgehoben worden, und was an Getraide im Gestrohde an noch übrig bleibet, und was hiervon ausgedroschen, und an Körnern aufgehoben werden könne: Hierbey pflegen manche Verwalter diesen Unterschleiss zu practiciren, daß sie gemeiniglich die Probe vom schlechtesten Getraide dreschen lassen, damit sie hernach in ihren Ausdrusch-Rechnungen um desto vortheilhafter seyn können. Diesen vorzubegen muß die Herrschaft dergleichen Proben zu zwey oder drey malen durch besondere Drescher, und auch von besonderm Getraide vornehmen lassen, oder sich auch bey andern guten Wirten ihres Ortes erkundigen, wie viel Scheffel sie aus einem Schocke ausgedroschen.

Probe-Jagen, ist gleichsam das Meisterstück, so ein jünger Jäger nach ausgestandener Lehr-Zeit bey einer Fürstlichen Jägerei zu machen hat, damit er vor einen rechtschaffenen Jäger probiren kan. Wenn ein solcher junger Jäger nach heftigem Unterricht und oftmahliger Übung mit dem Leit-Hund in der Behängens-Zeit an der Wissenschaft und Erkenntniß der Fährde eines recht jagdbaren Hirsches, ingleichen mit Umgang und Arbeit, auch gewöhnlichem Zuspruch dergestalt firm worden, daß er sich getrauet dieses Werck zu präciren, so muß er zuvörderst bey der Herrschaft um anädige Erlaubniß, ein Probe-Jagen anzustellen, anhalten, wo er nun solches erlanget, so werden wenigstens vier Fuder Zeug an den Wald bestellt, allwo er einige jagdbare Hirsche vermutet, und seine Probe-Jagen machen will. Da er denn früh noch ein mal die vermuteten Hirsche vorsuchen und verneuern, auch in denen Holz-Wegen vorgreifen muß. Wo diese nun bleiben, dahin wird der Zeug in der Stille gerücket, der Wind in vrbacht genommen, und wenns möglich, gegen denselben gestellet. Wenn nun die Hirsche umfelleet, und der junge Jäger dieselben nicht andert als in der Fährde, zum Exempel einen derselben vor einen starken jagdbaren Hirsch von achtzehn Enden angesprochen, welcher noch zwey Hirsche von zehn Enden und einen Sechser bey sich hätte, muß er solches der Herrschaft mit allen Umständen anzeigen, wel-

che darauf des andern Tages mit dem frühesten hinaus fährt, und nach dero Belieben entweder in dem Jagen ohne Lauff die Hirsche todt schieffet, oder mit dem Lauff aus dem Schirm mit Haken und Schiessen solche erlegt und fället. Wenn nun solche gefällte Hirsche zusammen getraget vor der Herrschafft gestreckt liegen, und nach voriger ersterer Ansage des jungen Jägers richtig ein treffen, so kan sein Probe-Jagen, und er, als ein rechtshaffener Jäger pabiren, ausser dem aber nicht.

**Proceffe**, nennet man die bey der Obrigkeit anhängig gemachte Streit-Sachen, so da von dem Richter sollen untersucht, beurtheilet, und endlich decidiret werden. Oder ein Proceß ist die Art und Weise, nach welcher eine entsehbende Streitigkeit oder Beschädigung in der bürgerlichen Gesellschaft angebracht, untersucht, erkannt, entschieden, und endlich richterliche Hülffe erlangt und geleistet werden muß. Die Art, Weise, Ordnung und Solemnitäten sind meistens ausser dem Gemeinen und Sächsischen Rechten, ingleichen denen Gerichts-Gewohnheiten und Observanzen, in besondern bürgerlichen und peinlichen Gerichts- und Proceß-Ordnungen, vor die niedern und höhern Gerichte und Richter vorgeschrieben. Darnach ein Wirt in einem Lande, wo er wohnet, wenn er das Unglück hat, in Proceffe zu gerathen, vor allen Dingen fragen, und die Pflichten der Kläger, Beklagten, Richter, Actuarien, Advocaten, Procuratoren, der Zeugen, Gerichtsdiener nach Unterschied des bürgerlichen und peinlichen, des ordentlichen und außerordentlichen, summarischen, executivischen, Wechsel-, Lehn-, Consistorial-Handels-Gerichts-, Krieges- und anderer Proceffe einsehen muß. Denn es sind diese eines von denen fünf Stücken, wofür sich ein ieder Hausvater, insonderheit aber ein Land-Mann, möglichst zu hüten hat, gleichwohl aber nicht allemahl nach denen Regeln der Wirtschafft auch hüten kan. Doch kan derselbe unterschiedenen Proceffen, da er Beklagten Stelle zu vertreten hätte, entweder entgehen, oder hat doch nicht groß Ursache, sich vor denselbigen zu fürchten, wenn man alte seine Sachen in guter Ordnung und Richtigkeit hält, bey Schliessung der Contracte alle darinnen enthaltene Punkte klar und deutlich ausdrucket, damit man wegen der Ungewißheit und Dunkelheit nicht zu streiten Ursach habe, die darinnen versprochenen Prestanda auf seiner Seite richtig erfüllt, keine weder dem Landes-Herrn noch den Unterthanen oder Nachbarn schädliche oder sonst unangenehme Neuerungen anfängt, niemand an seinen Ehren beleidiget, sondern alles zum besten fehet, von niemand nicht leichtlich Geld borgt, oder doch allezeit mit der Bezahlung richtig inne hält, keinem Menschen etwas unrechtmäßiger Weise entziehet, sich aller laufferhaften und in den göttlichen und weltlichen Gesetzen verbotenen Handlungen enthält, iederman

Freundschaft erzeiget, und das Seinige in der Stille und Ruhe abwartet. Man kan auch als Kläger unterschiedenen Streitigkeiten entgegen, wenn man von seinem Recht etwas nachläßt, und sich so gut vergleicht als möglich ist. Stehet einem Hausvater aber ja als Klägern oder Beklagten ein Proceß vor, so muß er erstlich in Liebe und Freundschaft mit Gegentheilen sprechen und tractiren, und ihn zum Vergleich zu bringen suchen, auch dahero so viel als möglich nachgeben; verfährt dieses Mittel nicht, so muß er sehen, ob nicht durch Christliche verständige und unparteyische Schiedsleute aussergerichtlich die Sache gehoben, oder durch Landes-Fürstliche Commissarien der Streit fürzlich und ohne Weitläufigkeit decidiret werden könne. Wollen aber alle angewandte Bemühungen nichts helfen, und der Proceß soll einmahl an- und fortgehen, so mag der Hausvater erstlich in einem Juristen-Collegio ein Informat einholen, ob er wohl in dieser Sache fortkommen werde; denn dieses hilft so viel, daß, dafern er Sachfällig werden sollte, derselbe doch von Bezahlung der Unkosten befreyet wird; hiernächst aber die Sache einem gelehrten, fleißigen, gewissenhaften und uninteressirten Advocaten auftragen, sich, nachdem er Klägers oder Beklagten Stelle vertritt, auf einen legalen und guten Beweis und Gezeu-Beweis gesacht machen, den Richter und Advocaten in der Sache gründlich informiren, überall, wo es nothig, brav bezahlen, und alsdenn dem Proceß im Nahmen Gottes seinen Lauff lassen. Sonst heisset auch Proceß die Art, Weise und Ordnung, nach welcher in der Chymie allerhand Producta gemacht werden. Die Alchymie handelt gleichfalls mit Proceffen; und vor diesen Proceffen und Proceß-Krämern hat sich ein kluger Wirt auch sorgfältig zu hüten. Siehe von der Alchymie und ihren proc. die Leipziger Sammlungen das XI. XIII und XIV Stück.

**Pröbßling** siehe Erdbeere.

**Prone**, heisset man die äußerste Grenze eines Waldes, Forstes oder Holkes, so an das Feld stößet, oder mit andern Holzern grenset. Und wird in den Forst-Ordnungen verboten, solche wegzuhauen und abzutreiben, weil man dadurch theils Urkunden der Grenzen hat, theils auch das Wild sich stecken kan. Es wird auch Brähne genennet, welches Wort nachzusehen.

**Propffen**, siehe Pfcropffen.

**Proviant**, heisset man eigentlich nur das aufgeschüttete Korn zum Brotbacken, wiewohl auch hernach mit darunter begriffen wird Fleisch, Speck, Mehl, Erbsen, Grüse u. d. g. was sich eine geraume Zeit aufbehalten lästet. Wie nun solche Victualien ein ieder kluger Haushalter immer in Vorrath zu haben sich befließigen soll; also werden in grossen Städten ebenfalls dergleichen in wohlfeilen Zeiten eingekauft, und in gewissen darzu bequemen Orten, und absonderlich darzu angelegten Proviant-Häusern aufgeschüttet, und mittlerer Zeit

Zeit sorgfältig verwahret, bis etwa bey einfallender theurer Zeit, oder wenn solcher Vorrath lange genug gelegen, dieser alsdenn um einen billigen Preis, auch wohl im letzten Fall unter dem Einkauf wieder weggelassen, und vor das daraus gelösete Geld neuer Vorrath bey guter Gelegenheit und reicher Erndte angeschaffet wird, der sich abermahlen einige Jahre halten kan. Zu den Haupt-Eigenschaften eines guten und wohl angelegten Proviant-Hauses wird erfordert, daß das Getraide sich bequem darinnen auf- und abbringen lasse, daß ein genügsamer Raum zu Schüttung und Umwendung des Getraides nach Proportion des allezeit nothigen Vorraths darinnen vorhanden; daß die Situation dieses Gebäudes wohl bedachtet sey, weil an einem feuchten Orte das Getraide gerne dumpfig wird und verdirbt. Wie auch an der frischen Luft und denen durchstreichenden Winden viel gelegen, also müssen genen die Seiten des Ost- und Nord-Ost-Windes Fenster sich befinden, durch welche Oeffnungen man zuweilen die Luft koune durchspielen lassen, um beydes schädliche Feuchtigkeit oder brennende Hitze zu vertreiben; daß es wider Diebe wohl verwahret sey, worunter nicht sowohl Menschen, als vielmehr Vögel, Ratten und Mäuse zu verstehen; und endlich, daß es in Feuers-Gefahr nicht so leicht Schaden nehmen könne: Derohalben sonderlich das Dachwerk aller Orten, vornemlich aber unten wohl zu verwahren, und die Läden vor den Oeffnungen von Eisen-blech seyn sollen, damit ja kein stiegend und vom Wind getriebenes Feuer sich irgendwo am Holz ansetzen moge.

**Prudel** oder **Peude**, heißt bey der Jägeren ein kleiner Sumw, darinnen sich der Hirsch abkühlt, oder auch die Säuen fühlten und wälzen.

**Prütsche**, siehe **Brütsche**.

**Prunellen**, siehe **Brunellen**.

**Prunfft**, siehe **Brunfft**.

**Prunfft-Schießen**, siehe **Hirsch-Prunfft**.  
**Pfyllen-Kraut**, **Flöh-Saamen**, ist ein kraut, das viele zarte mit langen scmalen und haarigten Blättern bewachsene Stengel, weiße Blümlein, und einen als Flöhe gestalteten braunen und glänzenden Saamen trägt. Dieses kraut, welches in Italien und Frankreich in großer Menge wild wächst, wird bey uns nur in den Gärten gefunden, und erfordert solches einen guten Grund und feißeige Wartung; das frische kraut in die Schlaf-Kammern und Wohn-Zimmer umher gestreuet, soll die Flöhe vertreiben, und auf die Stirne gelegt das Haupt-Wehe lindern. Der Schleim von den Saamen wird zu verschiedenen Arzneyen gebraucht.

**Prisane**, **Tisane**, ist ein kühlender und den Durst löschender Trank, welcher von einem Theil geschälter Gerste und zwanzig Theilen Wasser (wovon aber der dritte Theil einieden muß) gekocht, mit Zimmet, Citronen-Schalen, Süßholz, Corinthen oder kleinen Rosinen, Sauerampffer oder andern Kräutern versetzt, durch ein Fösch-Papier filtrirt, und in Boutheillen gefüllt wird. Man kan auch eine ge-

röstete Rinde Brot, oder eine kleine Hand voll gebäckene Kirichen hinein thun. Dieser Trank pflegt auch den Kranken in Fiebern und sonst, wenn Wein und Bier als histige und gährende Getränke nicht dienen, verordnet zu werden.

**Puder**, siehe **Poudre**.

**Püffel**, siehe **Auer-Ochse**.

**Pülze** oder **Pilze**, werden von einigen alle Arten der Küchen-Schwämme genennet, welche man insgemein frisch oder grüne zum Essen zubereitet, davon siehe **Schwamm**; vornemlich heißet ein Pülz die gemeine Art Erd-Schwämme, die oben Castanien-brauner Farbe, unten aber rauh und eine Speise des gemeinen Volcks sind. Ob sie nun wohl die größten, sind sie doch auch zugleich die geringsten, haben einen rohen zähen Saft, und fast weder Geruch noch Geschmack. Man findet sie auch mit Unterscheid, die besten aber davon heißen **Stein-Pülze**, welche etwas derb und unten weißer Farbe sind. Sie werden sowohl frisch und grün, als auch gedörret zum Essen bereisset zubereitet, daß man sie allererst oben feißeig beschabet, und das rauhe unten wegschneidet; die gedörreten weicht man ein, kochet sie ab, schüttet sie nachdem in einen Tegel, gießet Fleisch-Brühe und Eßig darauf, und läset sie auf dem Kohl-Feuer kochen, würet sie mit Ingber und Brenner-Mehl daran braun. Die frischen und grünen schälet und schneidet man Bläsgenweis, thut sie also in Tegel und läset sie auf dem Feuer einbraten, würet sie ab und thut zuweilen wohl Butter daran, so sind sie gemacht; oder nachdem man sie am Feuer getrocknet und eingebraten, inzwischen aber in einem Casserol Butter braun gemacht, schüttet man sie hinein und röset sie ab, daß sie wie gebraten sind, fireuet gehackte grüne Veterislie, Ingber und Pfeffer darüber, so ist das Essen fertig.

**Pürsch-Büchse**, siehe **Pürsch-Kohr**.

**Pürschen**, ist ein Jäger-Terminus, und heißet das Wild sowohl großes als kleines durch aezogene Höhre oder Schrot-Büchsen fällen. Das Pürschen erfordert unter allen Weidmannschaften die geringsten Kosten, weil es eine einige Person mit einem Kohr und einem Hund, der doch nicht allezeit nöthig ist, verrichten kan. Wo es gute Wild-Bahnen giebt, da kan man nicht nur einen angenehmen Zeitvertreib, sondern auch einen guten Nutzen davon haben. Es werden, wie bey aller Jägeren, also auch bey dem Pürschen eine gute Erfahrungheit und Kenntniß aller Vortheile, ein scharffes Gesicht, eine stäte Hand und leiser Trit, ein gutes nicht blankes noch glänzendes Kohr, oder Schrot-Büchse, Kohr-gerechte Kugeln und runde Schrote erfordert. Der Weidemann soll des Sommers grün und im Winter grau gekleidet seyn. Auf das hohe Wildpret werden Sulzen geschlagen, oder an gelegenen Orten in Wäldern an Gehägen und Jäunen Stände und Schirme gemacht, dabei aufzuraffen; denen Büchsen wird bey den Vorholckern, und den Hasen in den Saat-Feldern aufgespaffet. Der Wind muß niemals von dem Jäger gegen das Wild

Wild, sondern von diesem gegen jenen gehen, denn solchergestalt ist die Luft- und Spur-Witterung dem Wilde benommen. Damit alles Wildpret nicht sobald den Menschen spüre, soll der Jäger ein Wisch-Zuch, damit der Stall-Knecht den Hosen, wenn er sie striegelt, den Staub abwischt, wenn er pürschen ausgehet, um den Leib binden, so übertrifft der Gestank vom Wisch-Zuch des Menschen Geruch, daß er das Wild desto unvermerckter beschleichen kan. Die Wasser-Pürsche geschieht auf allerhand Gefügel, das sich in den Seen, Teichen und Flüssen aufzubalten pfleget, als Gänse, Enten, Reiher, Trappen, als welche auch zuweilen im Geröhrgniffen, Wasser-Hüner, Sauerpaffen und dergleichen, die entweder mit Pürsch-Röhren oder Schrot-Büchsen gefällt werden. Man darf keine sonderliche Bemühung dabey haben, nur daß man die Stellen und Gelegenheiten auspähet, wo sich ein und das andere gern und gewöhnlich aufhält, und daß man sich einen guten Stand bereitet, darinnen man sich verdeckt aufhalten, und das Feder-Wild erschleichen oder abwarten und also fallen könne. Wer aber auf seinen Seen, Teichen und Wassern dergleichen Gefügel gerne jehen wil, der muß sich vor dem Pürschen hüten, weil sie dadurch verschreckt werden. Die Enten soll man nicht im Frühling, weil sie alsdenn brüten, auch nicht im Sommer, weil sie von den Fischen, die sie zu solcher Zeit essen, einen widerwärtigen Geschmack bekommen, sondern im Herbst schiefen, weil sie alsdenn fett, gesund, und am leichtesten zu hinter-schleichen sind. Morgens und Abends ist die beste Zeit aufzuspähen. Auf die Enten und andere Vogel, die sich unter das Wasser tauchen, muß das Wasser mit Kugel-Büchsen gleich auf die Mitten zu, wo die Ente in das Wasser sich eintauchet, mit der Schrot-Büchse aber, weil das Wasser anzuziehen pfleget, ein wenig über die Ente, als wolte man gleich ein dreyer Finger hoch drüber wegschießen; hingegen, wenn sie schwimmen, erwan eine Spanne mehr oder weniger, nachdem sie stark oder gemach fortzuschwimmen, vor ihnen genommen werden. Der Schuß muß nie gegen dem Thier, sondern von hinten zu oder seitwärts geschehen, sonst wo sie das Keuer sehen, ducken sie sich unter das Wasser, und verfehlet der Schuß, am sichersten ist zu schießen, wenn sie den Kopf unter dem Wasser haben. Enten, Gänse und andere dergleichen große Vogel werden am süglichten mit gezogenen Röhren, die kein großes Loth führen, gerührt, weil man sich gewöhnet, desto gewisser zu zielen und später zu halten, da man hingegen von den Schrot-Büchsen verderbet wird, daß man mit den Kugel-Büchsen keinen sichern und gewissen Schuß thun kan, zudem werden mit den Schroten viel Vogel zu schanden geschossen, die man nicht kriegt, und welche gleichwohl, nachdem sie dem Schützen entflozen, andernwärts verderben und sterben müssen.

Pürsch-Geld oder Schieß-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches der Jäger bey

Erlegung eines Stücke Wildes, gegen dessen Lieferung von seiner Herrschaft erhalt: z. E. Vor einen Hirschen und Haupt-Schwein einen Thaler, von einem Bären acht Groschen mehr; von einem Wolf einen Thaler; von einem Luchs eben so viel; von einem Biber sechzehn Groschen; von einem Neze acht Groschen; von einem Fisch-Otter zwölf Groschen; vom Fuchs fünf bis sechs Groschen; von einem jungen Fuchs drey Groschen; von einem Marder und wilden Kaxe fünf bis sechs Groschen; von einem Irtis vier Groschen; von einem Biesel drey Groschen u. s. w. Es gehört dieses mit unter die Accidentien der niedern Jagd-Bedienten, welches ehemahls, da dieselben keine oder wenig Geld-Befoldung bekamen, da das Wild noch häufig weggeschossen werden mußte, da das Pulver theuer war, und endlich alles auf Accidentien bedacht war, eingeführet worden. Allein heut zu Tage ziehet man dieses oft ein, und giebt das Pulver und Blei selbst aus, oder grössere Besoldungen.

Pürsch-Gerechtigkeit, s. Freye Pürsche. Pürsch-Hunde, und eine Art von schnellen und flüchtigen Jagd-Hunden, welche gebraucht werden, das angeschossene und verwundete Wild zu verfolgen und einzuholen. Man kan auch wohl Vachen, Neze und Wölffe in lichten Holze, ohne daß solche angeschossen seyn müssen, damit heken und jangen, weil sie gleichsam starke Wind-Hunde sind, denen nichts entlaufen kan; wie man sie denn auch von grossen Wind-Hündinnen, die mit Englischen Hunden belegt werden, erzielet. Solche Hunde werden auch Cours-Hunde geheissen, und von Jugend auf mit Fleisch dazu gewöhnet, daß sie dem Weidemann nachfrieschen lernen, und so der Schuß gerischen, dennoch dem Wild ohne Geheiß nicht nachlassen dürfen, bis man das Angeschossene gemercket, nach welchem man ihn denn anhezet; da er denn mit der Zeit das getroffene Wild geschwind einzuholen, oder unter einem gansen Trupp auszufuchen, und gewaltfam nieder zu ziehen lernen wird. Vor hauenden Schweinen aber sind sie zu schonen, weil sie von denselben unfehlbar würden zu schanden geschlagen werden, sondern man mag lieber hierzu die Eau-Rüden, als welche nicht so kostbar, gebrauchen. Diese Pürsch-Hunde werden an Ohren und Schwanz nicht gefuszet, sondern ihnen, gleich den Wind-Hunden, dasjenige, was ihnen die Natur gegeben, gelassen; man pflegt sie auch, damit sie leicht laufen können, mit trockenem Brote von Haber-Schrote zu füttern, und ihnen keine dicke Mehl-Suppen, als wovon sie zu schwerfällig werden, zu geben. Vor allen Dingen aber müssen sie alle Tage ausgeföhret werden, damit sie gänge und flüchtig bleiben, zum wenigsten müssen sie in einem grossen Zwiager fren herum laufen, und nicht immer beständig an Ketten gelegt seyn, sonst werden sie in kurzer Zeit feiß und unbrauchbar, und verliegen sich dermassen, daß kein zahm Vieh, so sachte es auch läuft, damit einzuholen.

Pürsch

**Pürsch-Meister**, ist bey einer Königlichen oder Fürstlichen Jägeren derjenige, dem das ganze Jäger-Haus mit dem sämtlichen Jagd-Gezeug, allen Hunden, Jäger-Pürschen, Knechten und Pürsch-Jungen zu seiner Inspection und Aufsicht anvertrauet und befohlen sind, weshalb er auch als Commandante im Jäger-Hofe beständig wohnen muß, und alles daselbst von ihm dependiret. Er wird dabey der Pürsch-Meister genennet, weil er die Herrschaft, das Wild zu pürschen, zur Hirsch-Brunft-Zeit, oder zu Auerhahnen-Pfalz, oder sonst zu anderer Zeit anführt. Unter ihm stehen der Wagen-Meister mit seinen Zeug-Knechten, und denen Jagd-Handwerks-Leuten, als dem Jagd-Schneider, Jagd-Schmidt, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, Jagd-Niemer u. d. gl. Er muß alles Jagd-Gezeug und vollige Geräthschaft besorgen, deshalb hat er auch die Tücher und Netze nach geendigtem Jaagen, wenn alles wieder getrocknet und ausgebessert, sogleich gehörigen Orts aufheben zu lassen, damit dem Zeuge kein Schade wiederfahre. Er muß sich von einem jeden Knecht wegen dessen unterhabenden Hunden täglich rapportiren lassen, was sie nemlich vor Hunde auf denen Wäldern, Schäfereyen, Borwercken und Meistereyen liegen haben, wie sie mit Nahmen heißen, was abgegangen und was jung worden, solches alles sich auch specifiquiren lassen; über die im Jäger-Hofe vorhandene Hunde, und was täglich bey der Fütterung an Brot, Haber-Schrot, Stroh und dergleichen aufgethet, muß er richtige Rechnung führen, alles benötigte darzu bey Zeiten anordnen, und solches anschaffen lassen, damit nirgend kein Mangel erkunden werde. Daferne zur Tafel oder Hof-Statt, ingleichen zum Deparat-Wildpret vor die vornehmen Ministere etwas sell geschossen und geliefert werden, muß er seine Pürsche zu pürschen beordern und ausscheiden, auch öfters wohl bedürffenden Falls sie auf etliche Meilen durchs ganze Land in alle Wildmeistereyen vertheilen. Antheils Höfen pflegt der Pürsch-Meister auch zugleich des Ober-Jägers Function und Dienst mit zu verrichten.

**Pürsch-Pulver**, siehe Pulver.

**Pürsch-Rohr**, Pürsch-Büchse, heisset dasjenige Geschöß, so die Jäger zum Pürschen gebrauchen. Es ist solches ein gezogenes Rohr oder Kugel-Büchse mit einem Deutschen Schlosse und tüchtigen gemeinlich mit Elfenbein oder Perlen-Mutter ausgelegten Schafte, welcher einen kurzen und hohlen nach dem Backen ausgeschmittenen Anschlag, und darinnen ein Bepfästgen hat, worinnen Lad-Maas, Kräser und etliche Kugeln mit Plaster liegen können. Alles Eisenwerk an selbigen muß nicht blank und glänzend, sondern blanklicht oder matt im Feuer angelauten seyn. Dergleichen Pürsch-Rohre mit Deutschen Schlossen brauchen unsere Deutschen Jäger noch bis dato aus folgenden Ursachen: Nemlich ein Deutscher Anschlag, weil er, wie vorgedacht, kurz und nach dem Backen geschnitten ist, wird sich geschwinde und besser anschließen, auch fe-

ster im Lager liegen als ein anderer, so nicht von dergleichen Art ist. Ein Deutsches Feuer-Schloß, obwohl das Spannen und Losspannen des Rades in etwas beschwerlich ist, kan nicht eher losgehen, bis der Stein aufgefeket worden, und wenn zwischen dem Stein und der Pfanne ein Tuch-Layre geleet wird, bleibt Pulver, Rad und Stein trocken, und kan man nach abgezogenem Layren leicht losdrücken. So kan auch ein Schuß in freyer Faust, so meistens vorfällt, nach einem Wild ohn angeleget pürschen: Weil an dem Deutschen Schlosse das Rad mit Schärffung des Steins unverrückt des Ziels weit leichter und unverweckter losgethet.

**Pürsch-Wagen**, ist bey der Jägeren ein besonderer Wagen, darauf das bey einem ordentlichen Jaagen gefällte, oder auch außer dem von der Herrschaft, oder auf andern Befehl, von dem Pürsch-Meister gerührte Wild gelegt, und nach Hofe geführt wird. Von großen Jägeren hat man deren mehr als einen. Ihre Kasten sind von Brettern gemacht, hinten und vorne mit Aufsügen, um das Wildpret auf- und abzuladen, und mit Del-Farben grün angestrichen, auch einige Bären, Hirsche, hauende Schweine und dergleichen an dieselben abgemaldet. Vorne sind vier Ringe auswändig eingeschlagen, damit ein Bär, Hirsch oder hauendes Schwein, denen diese Ehre allein widerfähret, mit kleinen grünen Leinichen fein angebanden werden könne; das andere Wildpret aber wird nur dorein geleet. Die dazu bestellten Knechte müssen grün gekleidet seyn, und ein Weide-Messer an der Seite, auch wenn sie einen jagbaren Hirsch darauf führen, einen grünen Huch auf dem Hute stecken haben. Diese Wagen werden nebst den andern Sachen bey dem Jäger-Hofe im Zeug-Hause verwahrt.

**Puls**, wird die Bewegung genennet, welche man zwischen den Hallen des Daumens und dem Ende des ganzen Armes wahrnimmt, oder da, wo die Faust mit dem Gelenke an den Armen verbunden, durch gewisse auf einander folgende Schläge empfunden. Dieses Schlagen der Puls-Ader hat seinen Ursprung in dem Herzen des Menschen, aus dessen linken Kammer diese Adern ausgehen, und bestebet in der Zusammenziehung und Ausdehnung oder Ausbreitung, sowohl der Kammer und Haut des Herzens, als auch gedachter Adern selbst. Diefemnach können die unterschiedene Bewegungen oder das Verhältniß des Pulses allerdings eben so ein sicheres Merkmahl seyn, wie zu einer und der andern Zeit in den Menschen der Umlauf des Bluttes sich verhalte, als wie der Perpendicul an der Uhr durch seinen unveränderlichen Schlag von der Richtigkeit der Uhr selbst wahrsetzet. Ein richtiger Puls soll in einer Minute wenigstens sechzig mal seinen Schlag wiederholen; ist er aber allzu schnell, oder zu langsam, oder einhaltend, so sind dieses insgemein böse Anzeigen von übermäßiger Hitze, Schlag u. d. gl.

puls

Pult-Dach, siehe Dach.

**Pulver** Schieß-Pulver, ist eine Composition von Schwefel, Kohlen und Salpeter, so zu seinem bekantem Gebrauch in der Pulver-Mühle bereitet wird. Der Schwefel, so von Natur gerne brennet, muß sich entzünden, und die Abfeuerung des Salpeters befördern, welcher sodann einen weiten Raum suchet, und den Knall verursacht, die Kohlen aber, welche von Erlen-Linden-Weiden-Schießbeeren- und dergleichen leichten Holze seyn müssen, verbinden den Schwefel und Salpeter zusammen, fangen die Feuer-Functen den Schwefel anzuzünden, und erhalten mit ihrem feinen Körper die Flame desto länger bey einander. Schwefel und Kohlen werden erlich gestossen, und in einem dazu gehörigen Zuber wohl unter einander vermischt, hernach der Salpeter, welcher zuvor gelutert seyn muß, mit etwas reiner Salpeter-Lauge darüber gegossen, mit der hölzernen Nähr-Schaukel wohl gearbeitet, und unter einander gerührt, folglich unter die Stampfen gebracht, und wenn der Zeug genug geschossen, solcher in dem Kirn- oder vielmehr Körn-Haus, durch verschiedene Kirn- oder Körn-Siebe, nach der Größe so die Körner haben sollen, getrieben: was durchgegangen, wird hernach in das Staub-Sieb gethan, der Pulver-Staub durchgeschlagen, und das in dem Sieb verbliebene auf den mit Leisten umgebenen Dörren geschüttet, und wenn es recht trocken, in Häffern eingeschlagen, und in den Pulver-Thurn verwarhlich niedergelegt. Die Reinigkeit des Pulvers zu probiren, mag dessen nur ein wenig auf weiß Papier geschüttet und angezündet werden; je weniger das Papier verunreiniget wird, je besser ist das Pulver; je schwächer aber das Papier wird, je schlechter ist auch das Pulver, und schwächer an der Wirkung. Das geringste ist das Carttaunen-Pulver, so zu Ladung der Stücke, Morser und Minen, und zurichtung der Feuerwerke gebraucht wird; etwas besser ist das Musqueten-Pulver; das feinste und rascheste ist das Püsch- und Scheiben-Pulver, so in die Flinten und gezogenen Röhre geladen wird. Wenn man das Pulver mit starkem abgezogenen Brantwein oder Spica vini etliche mal besprenget, und wiederum trocknet, so wird solches noch eins so stark als es gewesen.

**Pulver-Mühle**, siehe Mühle.

**Pumpe**, Pompe oder Plumpe, ist eine Art von Wasser-Pumpen, wodurch das Wasser aus der Tiefe auf gar leichte Art herauf in die Höhe gebracht werden kan. Die Haupt-Stücken, daraus dergleichen Maschine bestehet, sind die Röhren oder Stiefel, der Kolben und das Ventil oder Klappe. Nachdem nun unter diesen Theilen vornemlich der Kolben beschaffen, darnach entsethet auch der Unterscheid der Maschine selbst; denn es giebt Pump- oder Saug- und Druckwerke. Wenn verhalten Tab. XIII fig. 1 unten im Wasser auf einem Stock A die Röhre B wohl eingesetzt, und dafelbst eine Oeffnung C gemacht, diese aber hinwiederum mit einem davor genagelten durch-

löcherten Blech versehen worden, daß dadurch das reineste Wasser bis über das Ventil D, so derlich wo dessen Klappe gegen die Höhe des Wassers nicht so schwer, so hoch in der Röhre steigen kan, bis es mit dem äußern in gleicher Höhe, und hierauf der Kolben E mit der Pumpstange in der Röhre vermittelt eines Schwengels in die Höhe gezogen wird, so schließet sich des Kolbens Ventil F, und nimmt das über ihm stehende Wasser mit sich, machet aber unter ihm und zwischen dem Ventil D einen leeren Raum oder Vacuum, welchen das äußere höher stehende Wasser wegen seiner Schwere alsobald mit Aufstosung des Ventils wieder erfüllt. Sobald aber der Kolben E aufs neue wieder gedrückt wird, schließet sich das untere Ventil D und das obere in dem Kolben öffnet sich, wenn nun das Wasser durch dergleichen wiederholte Bewegung über den Kolben bis an den Schlauch G gehoben worden, muß es sich dafelbst alsdenn ausgießen, und dies heißet ein Pumpwerk oder Saugwerk. Bey dem Druckwerk Fig. 2, hergegen ist die Sache also beschaffen: Es wird unten ins Wasser auf einen fest gemachten Stock, oder besonders dazuge richtet Gerüste ein metallener Stiefel A B C mit seiner Gurgel D eingesetzt, alwo nicht nur unten am Boden des Stiefels ein Ventil E, sondern auch oben bey G an der Gurgel eben dergleichen anzutreffen. Der Kolben F wird unten an eine starke Pump-Stange, diese aber oben her an einen Hebel H I befestiget, der in seiner Aue oder Volken I ruhet. Die Abtheilung dieses Hebels wird nach der Tiefe des Brunnens und der Weite des Stiefels proportioniret, damit auch ein schwaches Vermögen ist, dieses Druckwerk bequem zu gebrauchen. Wenn dem der Kolben F mittelst des Hebels H in die Höhe gehoben wird, tritt das Wasser durch das Ventil E in den Stiefel und dessen Gurgel, drückt man aber diesen herunter, schließet sich gedachtes Ventil, und das dadurch verschlossene Wasser presset sich durch Aufstosung des andern Ventils G in die Röhren KL, welche auf die Gurgel D fest aufgesetzt seyn. Also wechselt der Zuang des Wassers und dessen Pressung in die Höhe bey der Auf- und Niederdruckung des Hebels, bis selbiges zuletzt oben durch den Schlauch E heraus läuft.

**Pumpnickel**, heißet das Brot, so in Westphalen ordentlich vors Haus gebacken, und auch wohl als etwas besonders an viele fremde Deister verführt wird. Es bestehet aber dieses in langen viereckigten Laib oder Brot, aus grob geschrottem schwarzen Mehl gebacken, welches eine harte Rinde und derbe Krume hat, übrigens aber von angenehmer Säure seyn soll. Dieses Brot giebt gar eine überaus nahrhafte und widerhaltende Kost abe, und läset sich zu frischer Mayen-Butter, einen guten Westphälischen Schinken oder Holländischen Käse mit Appetit speisen, doch ist darneben nicht zu leugnen, daß man darzu auch einen Westphälischen Magen und starken robusten Leib mitbringen müsse.

**Puppen:**

Puppenwerk, Dockenwerk, Spiel-Sachen, nennet man überhaupt alles Spielwerk, so nicht nur den Kindern zu ihrer Lust und Zeitvertreib dienet, sondern auch vielmalen seinen guten Nutzen hat, um eines Theils die Gemüther der Kinder und ihre Inclination daraus zu erkennen, andern Theils aber auch dadurch ihnen eine Aufmerksamkeit zuweilen zu bringen, und ihren Verstand auf die Probe zu setzen, ja selbigen unvermerkt zu schärfen, und ihnen deutliche Begriffe von denen Sachen, damit sie künfftig umgehen sollen, beizubringen: Wie man denn zu eben diesem Ende auch Puppen zu verfertigen pfleget, welche nach den neuesten Moden einer gewissen Landes-Art mit allerhand Sammet und seidnen Zengen angekleidet weit und breit versendet werden, daß sie sonderlich dem erwachsenen und galanten Frauenzimmer zu einer Vorschrift dienen können; ja man findet oft ganze Puppen-Häuser, das ist, wo alles, was bey einer Haushaltung theils zur Pracht und Zierde, theils zur Nothwendigkeit dienlich, ganz zart und sauber in Modell nachgemacht, und ein jedes Stück an seinen Ort in den Gemächern, Zimmern und dahin gehörigen Schräncken und Behältnissen auf das geschickteste eingetheilt und angebracht; wie denn wohl kein Handwerk ist, welches nicht dasjenige hat, was es im Groffen gewöhnlich zu machen hat, ebenfalle dergleichen auch in ganz kleinen Modellen verfertige, worinnen insonderheit die Städte Augsburg und Nürnberg vor andern etwas voraus haben, so, daß sie fast die ganze Welt mit dergleichen netten und fleißigen gemachten Waaren versehen. Die Materie, woraus gedachtes Puppenwerk bereitet, ist theils Silber, Zinn, Blei, Kupfer, Eisen, Stein, Holz, und dergleichen; theils bestehen aus Zucker, Krafft-Mehl oder Wachs, theils Figuren, und sonderlich die Thiere, weiß man deroestalt mit rauhen garten Fell oder mit Federn auszustücken, daß sie der Natur ganz ähnlich kommen, ja man macht sie wohl gar darneben so künstlich, daß sie vermittelst eines darinnen versteckten Uhrwercks, oder eines gewissen gegebenen Zugs und Druckes, oder einer gemachten Verdrehung, sich regen, und mancherley Actiones von sich sehen lassen, oder gar fortgehen und laufen.

Purgieren der Pferde, geschieht entweder alljährlich um eine gewisse Zeit praeservative und zur Vorsorge; oder bey gewissen ihnen zustoßenden Krankheiten zur Cur und Abhefung derselben. Von diesem letztern ist an behörigen Orten das nothige gemeldet worden; also daß nur von jenem das behörige zu gedenken ist. Es geschieht aber das Purgieren zur Vorsorge vornehmlich mit der Gras-Stellung oder Gras-Fütterung im Frühling, da man nemlich, sobald das Gras einer guten Spannen hoch worden, (jünger kan es zwar auch wohl rasiren, aber nicht älter,) im April oder Anfang des Mayen, denen Pferden, nachdem sie acht Tage zuvor das Antimonium crudum (für jedes Pferd anderthalb Quint) dreymal gegeben, solches Gras vorleget, dergestalt, daß man nicht mehr Gras des Morgens abschneiden läßt,

als man des Tages über verfüttern kan, die ersten drey Tage ihnen wenig, aber doch succulentive je länger je mehr giebet, und sie also vierzehnen Tage darinnen stehen läset. Ihr ordinair Futter soll in einaweichter Gerste bestehen, doch soll man ihnen derselben nicht überflüssig, auch nicht so viel als sonst ihr gewöhnliches Futter in sich hält, hinzoegen aber darneben Gras genug vorgeben. Die letzten sechs Tage muß man jedem Pferd täglich eine Hand voll frische Haselwurz samt den Blättern, fröhe, ehe man ihnen ihr Futter verschüttet, zu streuen geben lassen, und darneben wöchentlich drey oder viermal des Abends in der Kühle eine kleine Stunde spazieren, aber in kein Wasser führen lassen. Nach dieser Gras-Cur soll man ihnen die Mäuler ruzen, den Stoppel stechen, das Maul und Zunge wacker mit Eßig, Knoblauch, Sals und Pfeffer abreiben, ihnen noch etliche Tage Gersten, aber nur ein klein wenig angefeucht reichen lassen, damit sie des harten Futters wieder gewöhnen. So bald hernach der Mond im Abnehmen, soll man zwey Tage nach einander jedem drey Quintlein Antimonium crudum, oder anderthalb Quintlein Crocum Metallorum geben, und sie also wie zuvor stehen lassen. Das Trinken unter wäherender Gras-Stellung soll nicht kalt, sondern einen halben Tag im Stall vorhero gestanden seyn, und allemal denen Pferden etwas schönes Mehl mit ein wenig Agarico oder Lerchen-Schwamm darunter gerührt werden. Man kan sie auch mit grünen Bohnen, wo man deren viel hat, purgieren, sie müssen aber etwas weick seyn, und die ersten Tage gar sparjam gegeben werden. So bald sie anheben grün zu zirchen, so giebt man ihnen des Morgens ein wenig Gerste dazu. Das Geträncke soll warm und mit Kleien vermischet seyn. Man soll auch diese Cur über neun Tage nicht gebrauchen, sondern aldem wieder abbrechen, daß ein jedes Pferd in dreyzehnen Tagen wieder in volliem trockenem Futter stehe. Den funfzehenden Tag darnach soll man jedem Hof eine Hals- oder Sperr-Ader auf ungleicher Seiten schlagen, und es dabey täglich, wie bereits oben erwähnt worden, spazieren führen. Einige lassen auch ihre Pferde jedes an einem Pfahl fröhe auf das Gras binden, und so bald die Hise kömmt, in den Stall, des Abends aber wieder ein paar Stunden hinaus führen, und jedesmal an statt des Futters denselben eingeweichte Gerste mit einer Hand voll Haselwurz geben, lassen sie also drey Wochen lang stehen, entziehen ihnen solglich das Gras, geben ihnen wieder dürr Futter, und im abnehmenden Monden darauf drey Tage nach einander jedesmal ein halb Loth Antimonium oder anderthalb Quintlein Hepar Antimonii ein. Sonsten ist auch folgendes eine gute Pferde-Purgank: Man nimmt Mangolt-Blätter, siedet sie wohl in Milch, und thut sie denn heraus, bindet das Pferd mit dem Kopff in die Höhe, geußt ihm die abgekochte Milch ein, und läset es vier Stunden ohne Futter und Geträncke stehen; darnach nimmt man häfelne Säpfein, und jung häfelne Laub, zerstoßt es zusammen, und gießt geringen

geringen Wein daran, läßt es wohl sieden, giebt solches, wenn es lau worden, ihm ebenfalls ein, decket das Pferd wohl warm zu, und reitet es darnach ins Feld, so wird es sich bald reinigen; darnach kan man ihm ein ziemliches Futter geben. Wenn man Nettig-Kraut, Rüben-Kraut, und die Wurzeln von den gelben Wasser-Lilien von jedem so viel man will unter einander hacket, oder die unreiffen Wicken abmählet, und den Pferden zu streuen giebt, sollen sie auch wohl purgieren, als welches auch die mittleren Rinden von Aspen-Holz thun, wenn man sie in Wasser siedet, und dasselbe den Pferden zu trinken giebet.

**Purgier-Körner**, sind die Körner von einem Kraute, so eben so heißt, und in denen Gärten gezogen wird. Sie führen stark ab. Daher werden sie auch selten oder sehr behutsam gebraucht.

**Purgier-Wurzel**, siehe Rhabarber.

**Purpur**, ist die sogenannte kostbare rothe Farbe, welche vor diesen sonderslich im Orientalischen Kaiserthum nur Kaiser und Könige trugen, andern aber verboten war. Ehemahls soll sie aus dem Blute einer Schnecke, so die Purpur-Schnecke genennet wird, seyn gemacht worden. Sie ist aber heut zu Tage unbekant. Siehe die Leipziger Samml. III St. n. 5. Woselbst auch von denen heutigen sogenannten Französischen und Africanischen Purpur-Schnecken, ingleichen von unserer aus Cochenille und Chermes- oder Kermes-Beeren, it. von Johannis-Blut zu verfertigender Purpur-Farbe gehandelt wird. Siehe Polnisch Wege-Gras.

**Pyramidal- oder Milch-Blöcklein**, ist ein schönes Blumen-Gewächs, welches in der Blüthe eine Pyramide von blauen Sternen präsentiret, ziemlich lange blühet, und bey beständig-warmen Sonnen reiffen Saamen giebet, so aber allererst im späten Herbst erfolgt. Der Saamen wird im April bey wachsenden Mond in eine gute lockere und etwas sandige Erde an einen Sonnen-reichen Ort gesät, die davon wachsende Pflanzen kommen vor dem dritten Jahre nicht zur Blüthe. Man kan es auch durch die Wurzel vermehren, welche in Stücken gebrochen, und zween oder drey tief in eine gute lockere Erde zur Frühlings-Zeit gesteckt wird, da denn die Pflanzen theils das andere, zum Theil aber das dritte Jahr zur Blüthe kommen. Bey trockenem Wetter will es zu Zeiten begossen seyn, sonderslich wenn es in der Blüthe stehet. Den Winter über bleibet es im Lande, wenn es nur an einem warmen, von den Nord-Winden befreuten und nicht zu feuchten Orte stehet, weil dieses Gewächs des Winters von der Feuchtigkeit gerne verfaulet.

**Pyrole**, nalleichen Pyrols, ein Vogel, siehe Kirsch-Vogel.

**Pyrole**, ein Kraut, siehe Wintergrün.

**Quader-Neze**, siehe Tauch-Beeren.

**Quäcker**, siehe Buch-Fink.

**Quam**, heißt eine Americanische schwarzbraune wilde Wald-Henne, deren Fleisch sehr wohl schmecket.

**Quamoclit** oder Americanischer Jasmin, siehe Jasmin.

**Quappe**, siehe Kaltraupe.

**Quark**, oder wie er auch an einigen Orten genennet wird, **Topfen**, ist das dicke und zusammen-geronnene Theil, so nach abgenommenem Rahm oder Sahne, und abgelauffenen Molken von der Milch übrig bleibt, und den man in denen Haushaltungen nicht nur an statt der Butter zu Brote essen, und Streiffmarg zu nennen pflegt, sondern auch zu andern Sachen, als Kuchen, Kofern ic. gebraucht, insonderheit aber wird der sogenannte Quark-Käse daraus bereitet. In dem letztern Fall wird der Quark, wenn er lange genug gestanden, und derb geworden, in einen Sack geschüttet, und mit Steinen angepresst, daß das Molken rein abläuft und davon auströpfelt. Wenn es rein ausgepresst, daß keine Molken mehr drinnen schüttet man den Quark aus dem Sack in ein Faß. Einige lassen ihn etliche Tage stehen, daß er alt wird, und meynen, die Käse würden besser, da aber in diese aus dergleichen Quark zubereiteten Käse die Maden gar leichtlich zu kommen pflegen, so ist rathfamer, die Käse in zwey oder drey Tagen drauf zu machen. Etliche haben den Gebrauch, daß sie den Quark alle zusammen den ganzen Sommer über in ein Faß legen und lassen es stehen, bis auf den Herbst, da die Käse nicht so sehr eintraugen, wie den Sommer, und pflegen alldenn solche alle nach einander zu machen.

**Quark-Faß**, ist ein flaches hölkernes Gefäß, darcin der Quark aus dem Sacke geschüttet wird.

**Quark-Käse**, siehe Käse.

**Quark-Klöser** werden also gemacht: Man nimmet frischen Käse-Quark ein Pfund, und Mehl, so viel man Klöse zu machen geduncket, schläget vier bis fünf Eyer drein, salzet es ein wenig, that etwas Safran und ein halb Pfund zerlassene Butter dran, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig. Darnach schmieret man eine Brat-Pfanne mit Butter an, machet aus dem Teig Klöse, setet sie ordentlich neben einander in die geschmierte Pfanne, und diese hernach in einen heißen Back-Ofen, darinne sie backen müssen, bis sie gahr sind.

**Quark-Korb**, ist ein von hölzernen Sprossen viereckigt-zusammengesetztes oben weiter und unten etwas engeres Gefäß, so über das Molken-Faß gesetzt, und hierauf der Quark-Sack darcin geleyet wird, damit das Molken von dem Quarke rein abseigen könne.

**Quark-Sack**, ist ein Sack von starker Leinwand, welcher mit Quark gefüllet, und, wenn er zugebunden, in den Quark-Korb geleyet, sodenn aber mit einem Stein beschweret wird, daß das Molken in das untergesetzte Molken-Faß ablaufe.

Quart,