

geringen Wein daran, läßt es wohl kochen, 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 kochet, 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**, naldiechen 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. gebraucher, 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,

Quart, heisset an einigen Orten ein Maas flüssiger Dinge, welches bey nahe so groß ist, als eine kleine Kanne. Vier Quart machen ein Stübichen, deren sechzehn, oder an gewissen Orten zwanzig, einen Eimer machen.

Quartal, ist eine Zeit von drey Monaten, oder dreyzehn Wochen, welche sonderlich bey Mietzen, und Zahlung der Zinse, Lied-Lohne, Besoldungen und anderer, ingleichen derer Herren-Gefälle und bey der Erhebung derer Besoldungen beobachtet wird. Einiger Orten sind die Feste der Quartale, Lichtmess, Walpurgis, Laurentii und Allerheiligen; anderswo fallen sie auf Ostern, Johannis, Michaelis und Weihnachten; wieder anderer Orten auf die Quatember Reminiscere, Trinitatis, Crucis und Lucia. Denn das bedeutet ebenfalls ein solches Theil des Jahres. Ja selbst das Geld, so auf diese Zeit entrichtet wird, heißt Quartal oder Quartal-Geld z. E. bey denen Handwerker. Und weil in Steuern, welche einer auf ein Schock, z. E. seiner Einkünfte ehemahls in Sachsen in einem Jahre zu geben angelegt wurde, die ganze Abgabe auf 4 mal in diesen Quatembeyn abgetragen werden mußte, so hieß ein solcher Theil ebenfalls Quatember, Quatember-Steuer, Quatember-Geld. Und die Summe, so auf einen Quatember nach dem Steuer-Anschlag im ganzen Lande solchergehalt einkommt, heißt ein Quatember. Daher wenn man von dem Willigen und Ausschreiben der Quatember-Steuer redet, und spricht; So und so viel Quatember sind dieses Jahr zu entrichten, so versteht man diese Summe z. E. 25000 Mfl. einen Quatember im ganzen Lande, und sagt also, es sind 6, 8, 10, 15, 20 Quatember das Jahr, oder diese Summe ist so vielmahl zu entrichten, welche denn zu ganzen und halben Quatembeyn hernach zu bezahlen repariret und nach dem Quatember-Steuer-Zug iedem abzutragen anferleget, und ausgeschriben wird. Und das alles heißt Quatember, oder Quatember-Steuer. Gleichwie die Pfennig-Steuer von der alten Anlage nach dem gemeinen Pfennig ihren Nahmen hat, und eine einzige Pfennig-Steuer 10000 fl. im Lande macht. Ist nun eine Summe durch die Steuer und zwar durch die Pfennig-Steuer anzubringen, so erfolgen daraus in Jahre so viel Pfennig-Steuern oder 15000 Mfl., als zur Summe erfordert werden, da denn auf die Monate in ganzen und halben Pfennig-Steuern so viel abgetragen und nach denen Schocken auf die einzelnen Leute repariret wird. Es ist diese Art der Steuern einzubringen sehr bequem. Denn 1) darf der Steuer-Anschlag nicht immer verändert werden, und man kan doch, nachdem es nöthig, mehr Steuer aus dem Lande ziehen, sondern ein ieder, dem man hiernächst 2) jaget, so und so viel 1, 2, oder 1 halben Pfennig- oder Quatember-Steuer ist in dem oder jenem Monat zu erlesen, der weiß so fort, wie viel er nach seiner Anlage von seinen Gütern oder seiner Nahrung vermöge seines bisherigen Anschlags im Cacatro an Pfennigen, Groschen, Athlr.

dazu geben müsse; um seine Quotam zu einer ganzen, halben u. s. f. Pfennig- oder Quatember-Steuer zu entrichten. Darnach können sich die Einnehmer und Abgeber allezeit ein- vor allemahl richten. Diese Nachricht hat man denen Land-Wirten zu gute, allhier kürzlich geben wollen. Mehr suche man im Art. Steuer.

Quartier oder Quartiergen, heisset der vierte Theil von einem Rosel, oder der achte von einer Maas oder Kanne.

Quartier, heissen die Gärtner eine Abtheilung in den Deutschen Lust-Stücken oder Parterren, welche von ihnen mit schönen Blumen und Kräutern-Beet besetzt, mit Buchsbaum, Salbey und dergleichen eingefasset, und nach einer angenehmen regularen Figur gezogen wird; weil deren gemeinlich verschiedne beyammen liegen, werden diese mit schmalen Gängen von einander abgefondert, damit man auf solchen allezeit bequem handthieren könne. Quartier heißt auch denen Soldaten Wohnung geben. Daher beständige und Durchmarck-Quartiere kommen. Ja Quartier-geben heißt auch im Kriege, einem überwundenen Soldaten das Leben lassen.

Quas, ist ein Geträncke in Rußland, so wohl gemeiner als vornehmer Leute, und zweyerley; Nämlich der weiße und der rote oder vielmehr braune. Der erste wird von Roggen-Mehl oder altem Brote, darauf heiß Wasser gegossen wird, auch etwas stehen bledet, bis es die Krafft des Mehles an sich gezogen hat, nachdem es zuweilen umgerührt worden, gemacht. Denn daraus wird ein säuerlicher und kühlender Tranc. Zum braunen Quas nimmt man gemahlen Malz, und verfähret eben so. Er ist eben so gut, so lange er frisch und nicht sauer wird. Der Herr von Savern hat ihn in seiner Reise-Beschreibung nach Rußland erst neulich ed. p. 154 beschrieben.

Quasten, nennet man die Zierathen, welche von Gold, Silber, Seiden, Camel-Haaren, Zwirn u. s. f. gleichsam zusammen gerollte Franzen sind, oder auf allerhand Art über länglicht- und gedrehte holzerne Knöpfe gewunden, geknüpft, geflochten und sonst von unterschiedener Arbeit zusammen gesetzt worden, wie solches der Gebrauch und die Umstände erfordern, worzu man sich nemlich derselben bedienen will. Anderer Art sind demnach die Quasten, welche das Frauenzimmer in ihre Stäbe und Degen zu schlingen pflegen; anders sind hinwiederum beschaffen die, so man an die Bett-Zöpfe gebraucht, um sich an selbigen anzuhalten, und bequem im Bette aufzuheben; noch anderer Art sind die, welche man an geflochtenen runden Schwuren den Vorhängen herab hangen läset, um diese vermittelst solcher Leinen auf- und zuziehen zu können. Dergleichen werden gemeinlich von weissen Zwirn, Camel-harenen Garn u. s. f. entweder schlecht oder von Knöpflein zusammengesetzt, und mit aller-

allerhand darcin gehangenen Büschlein geze-  
ret; eben solcher Art sind auch diejenigen, so  
man den Pferden in die einaclochtene Näh-  
ne zu hängen pflegt, oder sonsten hin und wie-  
der zum Anpusz gebraucht.

**Quatember**, ist ebenfalls eine Abtheilung  
der Zeit, und soll so viel bedenten als qua-  
tuor tempora totius Anni, welche sind der  
Lenz oder Frühling, der Sommer, Herbst  
und Winter, daher man auch Anlaß genom-  
men, diejenigen zu diesen Zeiten auf gewisse  
Termine gesetzte Abgaben oder Steuern, eben-  
falls mit diesem Nahmen zu belegen. Siehe  
Ovarral.

**Qwecken, Qwecken-Gras, Zunds-Gras**,  
ist eine Gattung Gras, so gerne auf den Ae-  
sern wächst, dieselbe aber mit seiner sich  
sehr ausbreitenden und dick in einander lau-  
fenden Wurzel dergestalt vererbet, daß mit  
der Zeit ganz und gar nichts mehr darauf  
wachsen würde, wenn man sie nicht heraus-  
schafft. An einigen Orten graben und ha-  
cken die Bauern die Qwecken aus denen Fel-  
dern nach der Erndte, oder reissen solche im  
Früh-Jahre mit der Ege, oder mit gewissen  
zwey = hactigen eigentlich darzu gemachten  
Qwecken = Hacken, oder Haacken = Pflügen  
aus, lassen sie däre werden, und verbrennen  
sie nachgehends auf dem Acker, und streuen  
die Asche umher, welches demselben zur Dü-  
ngung dienet. Sonsten macht dieses Gras ei-  
nen schönen Rasen. Die Wurzel, welche  
weiß, süß und knotig, wird als ein offnenes  
Mittel in Verstopfungen der Leber, der Milz,  
des Gefroses und der Harn-Gänge, auch wi-  
der die Bauch-Würme und wider den Stein  
gebraucht.

**Qwecker**, siehe Qwäder.

**Qwecker**, siehe Palmen-Wein.

**Qwecksilber**, ist eigentlich ein mineral- und  
metallischer Saft, der schwer, flüchtig und  
flüsig ist, sich auch wie ein glänzender Sil-  
ber-Flus ansehen läset, kan weder gehämmert,  
noch zu einem festen Körper gegossen werden,  
und dennoch wird solches insgemein mit zu  
den Metallen geschlet. Es soll diese flüsig-  
e und doch darbey nicht nasse Materie, nach ei-  
niger Naturkundiger Meinung, aus der Ver-  
mischung einer schleimigen Feuchtigkeit mit  
den feinsten schweflichen Erd = Theilen ent-  
springen, woraus endlich, nach dem Unter-  
scheid und des Hinzusakes eines metallischen  
Salzes und Schwefels, nebst der Wirkung  
der unterirdischen Kräfte sowohl, als dem  
Einfluß der himmlischen, alle übrige Metalle  
nach ihren verschiednen und besondern Ar-  
ten erwachsen sollen. Es wird aber das Qweck-  
silber entweder nur und fließend in den Berg-  
werken gefunden, wie denn die centralische  
Wärme dasselbe bis über die Erde treibet,  
sie etwas kleiner in den Berg-  
oder es wird aus seinen eigenen Mienen  
gebracht, welche Erste gemeinlich röhlich  
sehr lang und breit, auch überdies zuwei-  
len mit Spiken besetzt seyn; so giebt es auch

als auch die in Adria, fünf Meilen von La-  
bach oder Laubach, an den Venetianischen  
Grensen; oder graulich und glänzende  
Streifen haben, dergleichen die Qwecksilber-  
Grube giebt, welche ohnweit der Haupt-Stadt  
Laubach oder Laubach in Crain sich befindet;  
man trifft es auch häufig in America an, und  
hält insgemein vor ein sicheres Kennzeichen,  
daß allda in der Erde Qwecksilber verborgen  
liege, wo man im April und May des Mor-  
gens früh einen dicken Dunst ganz niedrig bey  
der Erden sehe, der wegen seiner Schwere  
nicht weiter in die Höhe steige. Von diesen  
Ersten wird es durch Destilliren aus einer  
Retorte in die andern, die mit Wasser ange-  
füllet, und demnach nicht durch bloßes Feuer,  
weil es mit diesem verdrauchen würde, heraus-  
gezogen. Seine Güte wird auf verschiedne  
Art erkennet, vernemlich aber muß das rei-  
neste und beste Qwecksilber schön weiß, rein-  
lebendig, und recht fließend seyn, wie das  
helleste Quell-Wasser, auch soll es nach dem  
Golde das schwereste Gewicht haben: es läset  
sich aber mit Blei und Wisnuth verfältschen,  
welches doch bald wahrzunehmen, denn der-  
gleichen Qwecksilber ist trüg und schwach in  
seiner Bewegung, läset immer eine starke  
Haut, und auf dem weißen Papier eine  
Schwärze hinter sich zurük, wenn es bewe-  
get wird, ist auch an der Farbe dunkler und  
gleichsam todt. Der Nutz und Gebrauch des  
Qwecksilbers ist vielerley: Die Gardeinen  
und Scheide-Künstler bedienen sich dessen  
zum Scheiden des Goldes von andern Metal-  
len; die Goldschmiede zum Vergolden; die  
Medici entweder innerlich bey den Franzosen-  
Curen, bey der Darm-Gicht und sogenann-  
ten Miserere mei, oder äußerlich mit dem  
Schwein-Schmalz gemischt, und in die Ge-  
lencke gerieben; auch pflegt man daraus die  
sogenannte Reuter-Salbe wider allerley Läuse  
zuzurichten; in einer leeren Hasel-Nuß oder  
sonst wohl verspündet, am Leibe getragen,  
soll es Menschen und Vieh wider die Pest  
und alle üble ansteckende Krankheiten ein be-  
währtes Mittel geben. Zu den Spiegeln  
wird es als ein Grund und Folie genommen,  
und in den Barometris dienet es, die Schwere  
der Luft zu erforschen.

**Qweder**, siehe Röder.

**Qwehlen**, bedeutet in den Wäsch = Inven-  
tariis schmal gewirckt aus Leinwand, Zwil-  
lich oder Damast geschnittene Tücher, damit  
man sich das Gesicht und Hände eines Theils  
abzutrocknen pfleget, welches hernach zum  
Unterscheid der folgenden Sand = Qwehlen  
genennet, und insgemein an allen Zeiten  
gesäunet werden, mit denen auch überein-  
kommen die Küchen = Qwehlen, nur daß  
Qwehlen hat man auch Puz-  
bracht, welche Erste gemeinlich sehr lang und breit,  
auch überdies zuwei-  
len mit Spiken besetzt seyn; so giebt es auch

3 Koll.

Roll-Wehlen, darcin man die neu-gewaschene Wäsche schlädt, und beyn Rollen um das Mandel-Holz wickelt, zu denen offters neue ungebleichte Leinwand genommen wird.

**Quelle**, Spring, Spring-Quelle, Brunn-Quelle, heisset ein Ort, wo Wasser aus der Erden entspringet. Solche findet man entweder in der Ebene, oder auf Bergen, oder in der Tiefe; die beyden erkern tanzen am besten zu Röhr-Brunnen, die tief-liegenden Quellen aber nur zu Schöpf-Brunnen. Die Alten haben viele, theils ungewisse Zeichen und Ruthmassungen gegeben, woraus man dieser letztern Gegenwart erkennen solle, als wenn an einem Ort viel Hul-Lattich, Habensfuß, Nid-Gras, Bachmünke, Brombeer, Nachtschatten, Wegewicht, Klee, Rünzinger-Kraut wächst, dasebst sollen sich Quellen befinden. Im Sommer bey trockenem Wetter soll man etwas ehe, denn die Sonne aufgehet, sich auf die Erde legen, und das Gesicht genen Morgen kehren, wo man denn spüret, daß erwan aus der Erden ein kleiner Dunst aufgehet, da soll sich eine Quelle in der Erde finden. Andere graben an dem Ort, wo sie Quell-Wasser zu finden verhoffen, eine vier Schuh tieffe Grube, legen einen trocknen saubern Bad-Schwamm, oder Baum-Wolle darcin, und bedecken solche wohl; über etliche Tage, ehe denn es geregnet hat, schauen sie darzu, obs naß oder trocken. Das erste giebt eine Quelle zu vermuthen, das andere aber nicht. Die beste Zeit, beständige Brunn-Quellen zu finden, ist zu Ende des Sommers und Anfang des Herbsts, wenn die Erde von der vergangenen Hitze ausgetrocknet, alle Feuchtigkeiten, die vom Regen überlen geblieben, verzehret hat, und wenn sich alsdenn eine Quelle erzeiget, ist sie meistens theils für sterswährend und beständig zu halten. Etliche Wern quellen von unten über sich, darnach soll so tief gegraben werden, daß man die Wurzel oder den Ursprung der Quellen finden mag. Andere aber gehen nach der Obere, und denen ist nicht sonderlich zu trauen, weil sie von dem Winter-Schnep, oder dem Frühlings-Regen herkommen. Ehe man aber eine Quelle fassen will, muß man vorhin wohl prüfen, ob sie bleiblich oder nicht, damit die Mühe und Unkosten nicht vergeblich angewender werden. Eine beständige Quelle stiesset anfangs sachte, bleibet aber in einem Wesen, und mehret sich nach und nach, was aber im Anfang sich streng erzeieth, und bald nachläset, das ist nur Regen- oder Schnee-Wasser, dem nicht zu trauen. Wer ein mehrers von dem Ursprung der Quellen, von ihrer Veränderung, inakeichen, wie sie zu suchen, zu fassen, und was sonst von ihnen zu merken, nachzulesen verlanget, kan hierzu Leopolds Theatrum Hydroteconicarum Cap. II nachschlagen. Die besonders guten oder Seint-heits-Item die Salz-Quellen, müssen überdies vor dem Zufuß der wilden Wasser-Quellen durch angebrachte Röhre ver-

wahret werden, und sind in der Land-Wirtschaft nicht zu negligiren, sondern fleißig aufzuzuchen. Die ersten bringen Gesundheit, und öfters einem Land-Orte gute Nahrung, durch den Zufuß der Leute und Brunnen-Gäste. Die andern aber bereichern das ganze Land, wenn sonderlich die Sohlen-Quellen reichhaltig sind, oder die Sohle schwer ist.

**Quellen**, siehe Einquellen.

**Quendel**, von denen Oesterreichern Kündel-Kraut, an einigen Orten auch Feld-Kümmel genannt, ist ein gar gemeines, an dürrer sandigen und Sonnen-reichen Orten, auf Rainen und an Wegen wachsendes Kräutlein, welches harte, viereckigte, röhliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röhliche, selten weiße Blümlein hat, worauf eine Hülse mit einem schwarzen Saamen folget. Es hat einen sehr starken, jedoch dabey angenehmen Geruch, und eine zertheilende, reinigende und eröffnende Kraft, stärket das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Milz, und bekommt denen Reichenden, Engbrüstigen und Wasserfüchtigen wohl. Außerlich wehret es dem Schwindel und Haupt-Weh, und bringet den Schlaf. Vor den Haus-Müthern wird das Quendel- oder Kümmel-Kraut in die Dvork-Käse gethan. Der große Garten-Quendel hat weiße oder Purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten.

**Quendel**, wird auch das Centrum oder das Mittel einer Kohlen-Stätte, darauf der Kohlen-Brenner einen Meuler anleget, genennet. Siehe Kohle.

**Qvent**, siehe Qvint.

**Qverz-Allee**, siehe Allee.

**Qverder**, siehe Köber.

**Qver-Flügel** heist derjenige durchgehauene Weg im Holze, welcher recht in und vor dem Jagen, das dasebst angestellet, sich befindet. Siehe Flügel.

**Qver-Sattel**, siehe Sattel.

**Qver-Tuch**, siehe Lauff-Tuch.

**Qvint**, Qvintlein, Qvent, Qventgen, ist das vierte Theil von einem Loth. Auf ein Pfund gehen hundert und acht und zwanzig Qvint. In Apotheker-Gewicht hält ein Qvint drey Scrupel.

**Quirapanga**, ist ein kleiner weißer Brasilianischer und Americanischer Vogel, dessen Stimme sehr stark, und wie eine Schelle lauter.

**Quiren**, wird nicht nur von der Acker-Arbeit gesagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer sonderlichen Art eines Pflugs, so ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Qver überfähret und zerreiset, sondern auch bey einem zugefaeten Acker gebraucht, wenn man, so es das Feld wegen Röhre zuläset, denselben überweg eger. Es hat dieses sonderlich bey der Hersten-Saat seinen Nutzen, denn dadurch wird

Wird der Saame recht zugezogen, und an einem Ort so viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker sehr derb worden, und der Saame sich nicht wohl will unterlegen lassen.

Qvirl, sind die obersten abgeschälten Gipfel von jungen Fichten-Bäumen, woran die Aesten von denen letzten um die Spitze herumstehenden Zweigen in gewisser Länge gelassen werden. Man braucht sie, die Riser und Stutzen in denen Tischen unter einander zu mischen. In der Küche hat man sie von verschiedener Größe, in einem ablang viereckigen grob durchlocherten Blech stecken, welches das Qvirl-Blech genennet wird.

Qvutte, ist eine bekannte Baum-Frucht, welche entweder eine runde Figur wie ein Äpfel, oder aber eine längliche, wie eine Birne hat. Solchemnach werden sie in Äpfel- und Birn-Qvitten unterschieden. Jene sind klein und feinig, diese größer und jarter, und einer länglichen Gestalt. Beide sind im Anfang grün, und wenn sie recht zeitig werden, Gold-gelb, mit weißlichen Fasern, wie mit Wolle belegt. Sie nehaben allerley Gestalt an, wenn man die junge Frucht beyzeiten in ein irdenes oder gläsernes Gefäß steckt, und darinnen erwachsen lässet. Eine Äpfel-Qvutte sehr groß zu ziehen, darf man den Zweig nur in einen Spalt-Löffel hängen, denselben mit Erde füllen, und ihn also bis zur Zeitigung lassen. Man muß die Qvitten abbrechen, wenn sie recht reiff sind. In einem Gemach, wo Wein-Trauben liegen, faulen sie gar balde davon; wenn man sie aber in Hirsen oder Spreu legt, kan man sie sonderlich lang erhalten. Sie haben einen lieblichen Geruch und zusammenziehende Krafft, womit sie dem schwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen stillen. Wegen ihres herben Geschmacks sind sie rohe nicht zu genieffen, wohl aber gekocht, da sie ein angenehmes Essen abgeben; vor andern Speisen gegeben stoffen, bergegen nach andern Speisen zu sich genommen, befördern sie die Öffnung des Leibes. Das abgezogene Wasser von Qvitten, z. E. vier Loth mit drey Loth guten Wein vermischt, Abends, Morgens und Mittags gerunden, stärcket merklich den Magen, und hat dessen öfterer Gebrauch seinen gar guten Nutzen in alzu hefftiger Francken-Krankheit. Sie werden auch getrocknet, entweder unter das andere gedruckene Obst mit gethan, oder aber zu medicinischem Gebrauch verwahret. Man reißet sie außer dem trocken oder feucht einzumachen, ingleichen einen Saft daraus zu ziehen, welchen man in Schwätzeln, wie Mar-melade, oder in hölzernen Formen gerinder, läutert denselbigen mit Eyerweiß, und kochet es, denn thut die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erstlich über gelindem Feuer, ziehet alsdenn die Masse auf, und über starkem Feuer ab, giesset sie in darzu nach gemachte

ren als ein kühlendes und die Schärffe be-nehmendes Mittel gebräucher. Mit Rosen-Wasser überausffen, geben sie einen Schleim, welcher alle Schärffe von bösen Feuchtigkeit beunimmet; mit Weaerich-Wasser taugen sie zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Schrunden der Leffen und Bräune der Zungen.

Qvitten-Äpfel, ist eine Gattung großer und gelber Äpfel, welche sowohl ihrer Gestalt und Farbe nach denen Äpfel-Qvitten ziemlich gleich sind, und daher diesen Namen bekommen haben.

Qvitten-Baum, ist ein nieder-stämmiger Baum, worauf die Qvitten wachsen, und welcher entweder als ein Busch-Baum, oder in Spalieren gezogen wird. Er ist nach den Arten der Qvitten ebenfalls zweyerley: Der Äpfel-Qvitten-Baum hat kleine wolligte Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; Der Birn-Qvitten-Baum aber zeuget größere Blätter, hat auch gerädere Zweige, und eine schwarzlichte Rinde. Dieser dienet besser zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepflanzet werden. Der Qvitten-Baum liebt mäßig kalt und feuchte Luft, und einen guten, etwas leimigten Boden, und wenn er fleißig behack und mit kurzem Mist umfrenet wird, trägt er desto besser. Stehet er an gar hohen und trockenen Orten, muß man ihn frische feuchte Erde um die Wurzel legen, und sie bisweilen in großer Hitze begießen. Das Wiroffen hat er nicht sehr nöthig, man wolte denn eine sonderbare gute Art fortpflanzen. Er breitet seine Wurzeln weit aus, und treibt viel Sproßlinge, die im Herbst abgenommen und versezet werden können.

Qvitten-Brot oder Latwerge zu machen, kan auf gar verschiedene Art vorgenommen werden. Überhaupt aber verfähret man folgendergestalt damit: Man schälet wohl reife und große Qvitten, schneidet die Kerne und Schälfe heraus, siedet sie alsdenn in einer Pfanne mit Brunn-Wasser so lange, bis sie anfangen von sich selbst zu zerpalten und anzubersten. Treibet sie durch einen Durchschlag oder härnes Sieb, oder auch wohl durch ein starkes Tuch. Nemet hernach zu drey Pfunden Saft, oder durchgewundenes Marck, drey Pfund des allerbesten und allerfeinsten Zuckers, stoffet es wohl durch einander, setzet es über ein gelindes Kohl-Feuer, laffet es kochen, und rühret es stets mit einer breiten hölzernen Spatel um, bis es genug gekocht, und nichts an der Pfanne hängen bleibet. Oder: Nemet Qvitten, presset den Saft durch ein Tuchlein davon heraus, reiniget die Qvitten von dem feinsten Wesen, alsdenn nemet Farin-Zucker, läutert denselbigen mit Eyerweiß, und kochet es, denn thut die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erstlich über gelindem Feuer, ziehet alsdenn die Masse auf, und über starkem Feuer ab, giesset sie in darzu nach gemachte

machte Schachteln, laffet sie etliche Wochen in der warmen Stubbe stehen, bis sie ausge-trocknet, alsdenn verwahret sie. Manche pflegen auch zuerst, ehe sie dergleichen in die Schächtlein schütten, zuvorher noch einmahl mit guten Rosen- und Lavendel-Wasser auf-sieden zu lassen, davon es einen lieblichen Ge-schmack bekommt.

**Qvitten-Wein**, ist eine Gattung des allerbesten Obst = Mostes, der folgenderge-stalt zubereitet wird: Man reibet die Qvit-ten, welches Birnen seyn können, die nicht so feinig, und mehr Saft geben als die Aepffel, auf einem Reib-Eisen ganz klar, presset diese auf das beste aus, und läffet den Saft mit etwas Zucker sieden. Hierauf gie-set man selbigen, so bald er kalt, in ein Glas, das oben einen engen Hals, unten aber gu-ten Raum hat, schütet oben ein wenig Baum-Oel darauf, und vermachtet das Glas mit Wachs oder Pech, so läffet sich deralei-chen sehr lange aufheben. Von diesem Wei-ne kan man alsdenn mit einem oder zwey Kelt-Gläslein eine ganze Doppel-Flasche Wein annachen, und diesem einen trefflichen Geschmack und Geruch zuweae bringen. Es läffet sich auch ein reines Quell-Wasser, da-mit anaemischt, in grosser Sonnen-Hitze, sehr angenehm trinken.

**Qvittung**, ist eine schriftliche Bekänt-niß über eine bezahlt-empfangene Forde-rung. Ein Verwalter oder anderer auf Rech-nung sitzender Beamter soll so gerne andern Leuten über das empfangene Qvittungen ge-ben, als nöthig es ist, daß er sich über das von Handen gegebene von denen Empfän-gern dergleichen ausstellen lasse, nach folgen-der Regel:

Gieb nichts unqvittirt aus Handen,  
nimm hingegen auch nichts ein,  
Wo die Leute, die dirs geben, nicht zu-  
gleich qvittirt seyn.

Wenn eine Rechnung gehörig abgenommen,  
und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber  
qvittirt worden, mag er darum nicht mehr  
angesprochen werden.

**Qvigen**, siehe Eber-Eschen-Baum.

**Qvogelo**, ein Thier im Mohren-Lande,  
gleich einem Crocodill, 7 Fuß lang, mit Schur-  
pen versehen, die, wann sich dasselbe zusammen  
rollet, wie gresse Stacheln wegstarren, und es  
vor dem Anfall anderer Thiere, wie es unsere  
Igel machen, beschützen. Es lebt von Amei-  
sen, die es mit seiner langen Zunge aus den  
Hauffen holet.

**Raam**, siehe Rahm.

**Rabatte**, heißet beym Garten-Bau ein  
schmalere Streiff Landes, so langhin an den  
Bäumen oder Gängen angeleget, mit Buchs-  
Baum oder andern Kräutern eingefasset, und  
Blumen oder Stauden-Gewächse darcin ge-  
setzet werden. Es sind aber zweyerley, Haupt-  
Rabatten und Neben-Rabatten. Die

Haupt-Rabatten müssen etwa dritthalb bis  
drey Schuh breit, und bey den Haurt-Gän-  
gen inwendig und auswendig bordiret, und  
mit Buchs-Baum eingefasset werden. Bey  
Absteckung der Gänge zu den Hecken müssen  
die Rabatten wenigstens 3 Schuh breit von  
der Hecke entfernt bleiben, und gemugsamer  
Raum zum Weg und Durchganga gelassen wer-  
den, welchen man, wie den Haupt-Gang, mit  
gelben Sand bestreuen soll. Es kan auch in  
die Haupt-Rabatten allerhand niedriges  
Stein- oder Kern-Obst eingepflancket werden.  
Doch wollen solche Zwerg-Bäumlein zu rech-  
ter Zeit beschnitten seyn, widrigenfalls sie  
nicht nur in unformliche Gestalt gerathen;  
sondern auch verurrsachen würden, daß man,  
was von schönen Blumen-Werck auf den Ra-  
batten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeste  
nicht nach Vergnügen besehen konnte. Die  
Neben-Rabatten sind kleiner, und werden  
neben den grössern gemeinlich an der Seite  
abgestochen, gleichfalls mit Buchs-Baum  
umstecket, auch zuweilen gar in die Mitten  
der grossen Rabatten nach Proportion ein-  
gerücket. Sie dienen nicht nur, die Zierde  
des Lust-Gartens zu vergrössern, indem sie  
einen überaus netten Abfich machen, sondern  
vermögen auch denen in der Ferne stehenden  
einen recht annehmlichen Prospect zu verur-  
sachen.

**Rabe**, ist ein bekannter Raub-Vogel, wel-  
cher mittelmästiger Grösse, durchaus glän-  
zend, schwarz an Federn, und mit einem star-  
ken Schnabel versehen ist. Er lebet vornem-  
lich von Aesern und Ludern, frist aber dar-  
neben auch Würms, die er gleich den Krä-  
hen hinter dem Flug auf dem Acker aufzie-  
set, so ist er auch insonderheit dem Hasen-  
und Feder-Wild in der Saks- und Brut-  
Zeit ein sehr gefährlicher und schädlicher  
Feind. Er horset in denen Wäldern auf  
die höchsten Tannen und andere Bäume, und  
bringer, nachdem er, wie ein Adler, 30 Tage  
gebrütet, zwey bis drey Junge aus, welche  
meistentheils auf Othern aus denen Eiern  
sind. Er ziehet nicht wie andere Vogel, son-  
dern bleibet über Winter hie, und sucht sei-  
nen Aufenthalt an feuchten Orten und frucht-  
baren Aeckern, da es ihm an Gewürme und  
Ungeziefer in seiner Nahrung nicht mangelt  
kan. Er ist nicht nur den Ochsen und Eseln,  
sondern auch allen Raub-Vögeln feind, und  
so kühn, daß er sich mit ihnen in Kampf ein-  
lassen darff, und siehet in dergleichen Streit  
einer dem andern tapffer bey, daß auch der  
herzhafteste Raub-Vogel, wenn er von et-  
lichen Raben zugleich angefallen wird, die  
Flucht nehmen muß. Dieser Vogel hat ei-  
ne breite Zunge, und kan man ihm, sonder-  
lich wo er jung eingefangen worden, aller-  
ley Stimmen der Menschen und Thiere  
nachzumachen lernen; insgleichen läffet er sich  
auch sonst zu vielerley lächerlichen Possen an-  
gewöhnen, bey allem diesem aber führet er die  
Eigenschaft, daß er gerne stiel, daher das  
Sprichwort bleibet: Er stiel wie ein Rabe:  
Der