

nicht einerley, sondern haben nach dem Unterschied der Orte auch verschiedene Größe: Die Rheinländische Ruthe hält zwölf derselben Schuh, und sechs hundert selbiger Quadrat = Ruthen machen einen Rheinländischen Morgen, oder zwey Rheinländische Jucharte. Die Wasler Ruthe hat sechzehn Fuß, und hält ein Juchart daselbst hundert und vierzig dergleichen gevierte Ruthen. Die Colmarer Ruthe hält fünfzehn ihrer Schuh, und machen hundert und achtzig Quadrat = Ruthen ein Juch oder Mannwerk, so bey Ausmessung der Wein = Gärten, Aecker, Gärten und Holungen gebraucht wird, anderthalb Juch sind ein Juchart oder Thauen, wonach man die Wiesen und Weiden ausmisset. Zu Mompelgard hält die Ruthe zehn Schuh, und das Juchart drey hundert solcher Quadrat = Ruthen. Die Durlacher Ruthe hat sechzehn Fuß, und hundert und sechzehn solcher gevierten Ruthen machen einen Acker, Juchart oder Morgen, wonach sie ohne Unterscheid die Wein = Gärten, Aecker, Felder, Kraut = Gärten, Waldungen und Wiesen messen. Zu Bern in der Schweiz machen zehn Schuh eine Ruthe, und zwey hundert und acht und achtzig solcher zehenschuhigen Creuz = oder gevierten Ruthen eine Berner = Juchart. Zu Schaffhausen hält eine Ruthe zwölf Schuh, die Juchart aber thut zwey hundert und zwey und fünfzig selbiger Quadrat = Ruthen. Die Nürnbergger Ruthe hält sechzehn ihrer Stadt = Schuh, der Morgen oder das Tagwerk aber, als nach welchem erstern Felder und Waldungen, nach dem letztern aber Wiesen und Weiden vermessen werden, zwey hundert selbiger gevierten oder Creuz = Ruthen. In der Mark Brandenburg hält die Ruthe fünfzehn Schuh, und ein Acker oder Morgen drey hundert Quadrat = Ruthen. In Thüringen hat an einigen Orten die Ruthe vierzehnen, an andern aber sechzehn Schuh, und werden gemeinlich hundert und sechzig solcher gevierten Ruthen auf einen Acker gerechnet. Die Ruthe, welche in den Churfürstl. Sächsischen Landen durchgehends gebraucht wird, hält achthalb Ellen zwey Zoll, oder fünfzehnen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maas, und hat der Acker in Feld = Holz = und Wiesen = Maas drey hundert solcher gevierten Ruthen. Ein Morgen aber hält hundert und fünfzig dergleichen Ruthen. Ein Creuz = Quadrat oder gevierte Ruthe ist ein Feld einer Ruthen lang und breit. Eine Cubic = Ruthe ist ein Feld einer Ruthen lang, eine Ruthen hoch, eine Ruthen breit, und gemeinlich anderthalb Ellen, an etlichen Orten aber sieben Viertel Ellen hoch gefest.

Ruthen-Kappe, siehe Dresch = Flegel.

Ruthen-Kraut, ist ein Gewächs, das ein wenig vier bis fünf Ellen hohen, dicken und mit vielem Saft anaefüllten Stengel treibet, an vielen Zweigen grosse zerhüttene

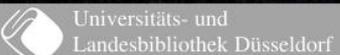
Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringet, die wie ein Sonnen = Schirm (Parasol) in einer Runde stehen, und ziemlich grosse, eines halben Daumens breite, aber etwas längere platte Saam = Körner tragen. Die Wurzel ist groß, mit vielen Neben = Wurzeln bewachsen, und mit einem weissen, sicken, Milch = ähnlichen Saft anaefüllt. Dieses Gewächs wird bey uns in den Gärten gezelet, und ist zweyerley, das breit = blättrige und das schmal = blättrige, beyde wollen im harten Winter für der Kälte wohl bedeckt seyn.

Rutte, siehe Kaltraupe.

Saal-Buch, ist ein öffentliches Schatzungs = oder Steuer = Register, in welchem eines jeden Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Garten, Feldern, Wiesen, Weinbergen, Teichen, Holungen und andern Grund = Stücken, mit allen Mäblen, Mäinen und Steinen, Anhöffern, Nachbarn und Beynahmen der Stücken, und was er davon an Zins, Gülten, Schatzung, Steuern etc. zu geben, und vor Frohn = Dienste zu leisten schuldig, auf das accurateste und ausführlichste verzeichnet ist. Es hat seine Benennung von dem uralten deutschen Worte Saal, welches unter andern Bedeutungen auch theils einen Rath = Saal, Rath = und Gerichts = Platz, oder eine Rath = oder Gerichts = Stube bedeutete, indem diese Bücher daselbst aufgehoben, und zum Behuf der öffentlichen Geschäfte gemacht werden, theils aber auch das Ende, die Grenze, und einen bezirkten Platz anzeigete, diese Bücher aber die Grenzen und Bezircke des Privat = Eigenthums vorstellen.

Saal = Weide, siehe Weide.

Saamen, ist inögemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhaften Anfang, ein anderer sich gleichender Körper gezeuget wird. Insonderheit werden unter diesem Nahmen alle Saamen der Feld = Garten = und Baum = Früchte, Pflanzen, Kräuter, Blumen und dergleichen verstanden. Folglich ist ein jeglicher Saame derjenige Begriff, darinnen die Pflanze enthalten, welche daraus wachsen soll. Die Naturkündiger beschreiben das Wesen eines Saamen = Hornes folgender Gestalt; Es hält nemlich dasselbe in sich eine weisse Materie, so man etwa den Kern oder das Mehl zu nennen püeget, in diese Materie ist die unzeitige Pflanze oder der Keim durch ein kleines Bindwerk angeheftet, daß sie von derselben ihre Nahrung ziehet, bis die Wurzel durch solches Bindwerk hindurch gebrochen, so der Keim heisset, und stark genug worden, die Pflanze nunmehr aus den Säften der Erde zu ernähren. Solches ist zum Crempel an einer Bohne abzunehmen, daran sind die zwey sich von einander thuende Helfften dasjenige, woraus die darinne liegende Pflanze ihre Nahrung hat, ehe und bevor sie völlig auskeimet; denn es werden



werden daraus weder Blätter noch Wurzeln, sondern sie versäulen bey der Hervorbringung der Pflanze schlechterdings. Endlich so befindet sich bey diesem allen amnoch eine olige Feuchtigkeit, um in solchem Saamen = Korn gleichsam den Anfang des Lebens zu erhalten, wäsen dieses sonst, wie oben bey dem Weet Gesäme allbereit angeführt, ohne dergleichen lebendig = machendes Oel und diesen balsamischen Saft vertrocknen und verderben müsse. (Siehe auch den Artikel Pflanze). Aller Saame von denen Feld = Früchten, so zum Säen gebraucht werden soll, muß vollkommen, und also nicht etwaß naß eingeführt, auch nicht mürhend, erstorben, unzeitig oder ausgewachsen seyn, noch sonst einigen Manggel haben; er soll auch von dem neuesten Zuwachs genommen werden, und also über ein Jahr nicht alt seyn. Zum Saamen muß ein verständiger Haus = Wirt das reinste und beste Getraide in der Erndte absonderlich legen und ausdreschen lassen. Beym Aufheben wird fodern der Vorsprung, oder das Beste, so vorn weggesprungen, zum Saamen abgenommen, auf den Boden an einen guten Ort geschüttet, (sonderlich der Weizen, welcher bis übers Jahr lieget), und fleißig gewendet, damit kein Schade daran geschehe. Den Saamen, welcher von schlechten und schwachen Erdreich kommt, soll man in ein besseres und stärkeres säen; hingegen einen andern, so auf einem guten Acker gewachsen, in ein geringeres nicht streuen lassen: Denn ein ieder Saame verrinnet doch, oder verdirbt wohl gar, er sey auch so gut als er immer wolle, wenn er in ein böß ungeschlacht und unfruchtbar immer einerley Stücke Feldes gesäet wird. Ja es ist auch nöthig, daß der Saame selbst bisweilen verändert und verneuert werde. Was diese Veränderungen vor grossen Nutzen im Säen haben, und vor besondere Wirkungen nach sich ziehe, und wie Verbesserung und Vermehrung im Getraide dadurch verschaffet werden könne, davon lese man verschiedene Anmerkungen in denen Leipziger Sammlungen IV St. n. 1. Es haben sich viele curiose Haus = Wirthe und fleißige Naturkündiger dahin bemühet, wie sie durch eine und die andere Kunst den Saamen der Feld = Früchte fruchtbar machen, und einen desto reichern Segen erlangen können. Einige hievon richten ihre Absicht auf die Einsäung des Saamens, andere auf die Einweichung desselben, oder auch die besondere Zurichtung des Ackers. Christian Wolff in seiner Entdeckung der wahren Ursach von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 5. davor, daß wenn ein Saamen = Kornlein viel Aehren tragen solle, so müßten einige Knoten von dem Halme in die Erde zu liegen kommen, folglich gehöre sich, daß der Saame wenigstens einen Zoll tieff in der Erde liege, denn also würden zwey Knoten von dem Haupt = Halme Wurzeln schlagen, und ihre besondere

Halmen treiben können: Damit aber solche Neben = Halmen auch vor sich Raum genug zu ihrer weiteren Vermehrung hätten, und es ihnen an nöthigen Nahrungs = Stoffe nicht fehle; so müßten wenigstens drey Zoll weit die Körner von einander zu liegen kommen. Das gemeinste Mittel, den Saamen fruchtbar zu machen, ist, daß man das Korn, so viel man säen will, in eine fette dicke Mist = Pfütze, oder in eine besonders dazu bereitete Dingt = Lauge einweiche, davon bereits unter diesem Worte Erwehnung geschähen. Andere geben auch dieses Mittel an die Hand, daß man nehmlich in einem alten Faß Regen = Wasser sammeln, und solches mit dem ausgegenommenen Boden = Deckel wieder zudecken, darauf, wenn das Faß drey Eimer oder ein Viertel hält, drey Pfund geschmelzten und gar rein gekostenen Salpeter darein thun, denselben, damit er im Wasser zergehe, herum rühren, und also alles zusammentun, bis man es brauchet, stehen lassen selte, weil es desto besser, wenn es alt ist. Nachgehends soll man zur Zeit der Sommer = und Winter = Saat den Saamen anmessen, und sie vermittelt einer Sieb = Kanne mit solchem angemachten Wasser besprengen, iedoch nicht mehr, als was die Frucht annehmen kan, und daß das Wasser davon ablaufen möge, ferner mit einem Rechen oder hölzernen Schüssel stetig rühren, und auf solche Weise denselben Tag ausgebreitet liegen lassen. Den andern Tag soll man es noch einmahl besprengen, rühren, und liegen lassen, bis es ein wenig ausgetrocknet, welches kaum sechs bis sieben Stunden Zeit erfordert; hernachmahls mag man die Saat gewöhnlicher massen vornehmen, zuvor aber das Acker = Feld auf nachfolgende Weise zurichten: Man soll nehmlich geschmelzten Salpeter, auf einen Acker oder Zucht = Feld fünfzehn Pfund nehmen, denselben in kleine Stücken, in der Größe wie Hasel = Nüsse zerschlagen, hernach selbigs im Frühling oder Herbst auf das Saat = Feld aussäen, damit solche Brocken weitläufig aus einander liegen, ferner mit einem Pflug überfahren oder einengen, und endlich den Saamen also darein säen. Denn auf solche Weise soll die Frucht eher zeitig, auch sowohl an Stroh als Früchten grösser werden, und also mehr Garben geben. Im übrigen ist noch zu merken, daß der Saamen von Hauff, Lein, Rüben = Saat oder Riebsen und dergleichen Gesäme, wenn er in Kästern oder grossen Löffeln zum Säen aufgehoben wird, sowohl zum Saamen als zu andern Dingen unrichtig werde. Was den Saamen der Küchen = Gewächse anbelanget, pflegen warctliche von denselben, nachdem sie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Jahr = Gewächs mit sich zu bringen, dahingegen theils andere von gemeldten Garten = Gewächsen erst aus denen bereits völlig gewachsenen Früchten erzeuget, und also dieselben zu dem Ende wiederum in das Erdreich eingeset

den

den müssen. Alle Küchen- & Gewächs- Saamen soll man bey schönem Wetter, und im Abnehmen des Monden ablesen oder einsammeln lassen, so soll auch insgemein der Saame eingebracht werden, wenn sich das Kraut davon bereits geleeget, und schon ganz dürr worden ist. Ingleichen muß auch das Gesäme in reinen und saubern Gefäßen verwahrt, und in wohl temperirten Kammern aufbehalten werden, weil demselben nichts mehrers als die Feuchte und die übrige Wärme zuwider. Gurken = Melonen = Kürbis- und dergleichen Saamen müssen noch überdiß wohl verschlossen seyn, weil ihnen die Mäuse mehr als andern nachstellen, doch halten sich einige, als die Zwiebel- Knoblauch- und Nag- Saamen oder Naben, auch wohl in ihren eigenen Hülsen oder Köpflein. Von einem jeden Saamen insonderheit ist bey seinem Gewächse gehandelt; auch ist hier nachzulesen, was bereits oben bey dem Wort Gesäme angeführet worden. Der Baum- Saamen theilet sich ein, in den Saamen von Frucht- bringenden Bäumen, worunter auch die wilden Obst- Bäume zu rechnen, und in den wilden Baum- Saamen, so in keine Früchte eingeschlossen ist. Von dem erstern ist bey eurer jedwednen Art Erziehung geschehen. Den letztern betreffend, so tragen die wilden Bäume insgemein viel Saamen, und nachdem ein solcher klein oder groß ist, wird er auch das Maas füllen, wie denn eine Eiche oder Buche etliche Scheffel an Früchten oder Saamen bringt, wenn solcher bey gutem Jahrs- Gang geräth. Hingegen von den größten Saam- Bäumen, Erlen, Fichten, Kiefern, Tannen und dergleichen Bäumen kaum eine Neze oder Hand voll zu sammeln ist, aber der Körner sind an der Zahl vielmehr, als bey jenen. Aller Baum- Saamen, ehe er reiff wird, siehet fest auf dem Baum, so bald er aber zeitig, stößt ihn die Mutter von sich, der fällt denn ab, und sucht sich weiter zu vermehren. So lange er aber noch unreiff oder grün, hält ihn der Baum, oder so zu sagen seine Mutter feste, und läßt ihn nicht abfallen, giebt ihm Nahrung, und bedecket ihn mit Laub und Schale für allem Unfall, Regen, Hitze und Kälte. Hierbey nun ist, so viel die wilden Bäume anlangt, auch zu bedenken, wie die Natur den Saamen derselben so wohl und fleißig verwahre, und zwar vielmehr, als bey denen zahmen: Denn die Früchte der letztern, darinnen der Saamen steckt, haben insgemein nur eine zarte Schale; hingegen die wilden, als die Tannzapfen, die Eichel, Buch- Eekern und dergleichen sind mit einer festen Haut, Schuppen und Stacheln deraestalt umgeben, daß ihnen von der Hitze, Frost und Ungeziefere nicht leicht Schade geschehen kan. Solchem Holz- Saamen sind meistens Flügel gegeben, welche gleich einem ganz dünnen Pergamen oder Papier sind, damit solcher sich selbst überall in die Kerne ausbreiten, durch den Wind und Luft überall hin und wieder getrieben, und also sich selber weit und breit auf etliche hundert

Schritte vermehren könne, nachdem nemlich der Wind stark gehet, oder der Baum eine Höhe hat, oder auf dem Gebirge stehet. Es tragen die Bäume nicht alle Jahr Saamen, oder eine Art von Bäumen trägt dieses Jahr viel, das andere aber wenig oder gar nichts. Zumal sind die Rehlthau, so im May fallen, dem Baum- Saamen sehr schädlich: Denn wenn dergleichen die Blätter und Blüthe, auch das schön verblüthe Körnlein betrifft, muß es zusammen schrumpffen, und pflegen von solcher Feuchtigkeit hernach Würmer zu wachsen. Es wird auch ein Jahr der Saame reiffer, vollkommener und besser als das andere. Derohalben die Zeit wohl in Acht zu nehmen, damit die Sammlung des guten Saamens von allerhand Sorten nicht versümmet werde; so kan man auch an Körnern wohl sehen, ob er gut und vollkommen, auch an der Schwere im Wurffen und Sieben, oder wenn man solche in das Wasser schwemmet; jedoch ist eine iede Art seiner Schwere und Leichte nach zu tractiren. Der vollkommne Saame von wilden Bäumen verdirbet nicht leichtlich oder faulet, wie bey den zahmen Früchten geschiehet, sondern hält sich lange unversehrt. Jedoch ist es am besten, wenn man ihn das erste Jahr säet. Es ist auch der Saame wohl zu verwahren, daß er nicht anbrüchig oder untüchtig werde: Denn wenn er zu feuchte lieget, verfaulet er, lieget er aber zu trocken, so dorret er aus, und die Dichtigkeit und Kraft entgehet ihm; deshalben ist es am besten, solchen an temperirten Orten zu erhalten. Es hat über dieses der Baum- Saame viel Feinde, so solchen fressen, verderben oder sonst verrichten, als da sind allerhand zahme und wilde Thiere, als Schweine, wilde Eichhörner, Mäuse u. s. w. item allerhand Vögel, als Kernbeißer, Griesnize oder Krumm- Schnäbel, Finken zc. und fressen diese solchen Saamen, so wohl Winters- als Sommers- Zeit von den Bäumen ab, auch wenn er schon auf der Erden lieget, und scharren selbigen unter dem Laub, Gras und Moos und aus der Erden herfür. Ingleichen schadet dem Baum- Saamen allerhand Gewürme, Ameisen und dergleichen; unter allen aber ist der Wurm, welcher in dem Kern oder Korn selber wächst, der gefährlichste, welcher dem Saamen leichtlich Schaden thut. Diejenigen Bäume, davon man Saamen sammeln will, müssen etwas im freyen Felde stehen, daß sie die Luft und Sonne desto besser treffen kan, denn durch solche wird der Saame vollkommener und reiffer. Hingegen, wenn dergleichen Bäume im finckern dicken Walde stehen, können sie nicht so vollkommen rüchtigen und zeitlich reiffen Saamen, auch zum Theil nicht in so großer Menge aus Mangel der Sonnen und Luft herfür bringen, als diejenigen, so in freyer und ungehinderter Luft sich befinden. Ein ieder wilder Baum- Saamen hat sein gewis Zeit den des erlanaten Reifstums, als welches er auf dem Stamme selbst bekommt, da sonst

unterschiedene Früchte erst besser reiff werden, wenn sie eine Zeitlang in Häusern verwahrt gelegen, und also nach und nach erst reiff werden; der Baum-Saame hingegen, wenn er unreiff gesammelt wird, verschrumpffet, und ist zum Säen untüchtig. Die Vollkommenheit und Güte von selbigem ist nicht so leicht, als wie bey dem Getraide zu erkennen, weil man nicht allerdings wegen der Schale und Haut, darunter öfters eine Fäulniß und Wurm verborgen steckt, durchsehen kan, wie dergleichen bey den Nüssen vielfältig wahrzunehmen. Eine gemeine Regel ist zwar, daß derjenige Saamen, so im Wasser zu Boden fällt, gut sey; doch darf man bey allen, sonderlich dem leichten Saamen, nicht allezeit darauf bauen. Das Gesicht giebt fast das unberrüglichsie Merkmal, ob der Saamen reiff oder nicht, denn wenn er seine rechte Farbe hierzu hat, die Zapfen, Hülsen und Knospen sich austhun, und selbigen wollen fallen lassen, ingleichen der Stiel, woran er hänget, welch, gelb und dürr ist, oder sonst durch Zwang des gesallenen Reiffes tüchtig wird, alsdenn ist er wohl reiff zu achten; wiewohl auch der Geschmack und Geruch etwas hierzu contribute können: Denn wenn der Saame recht vollkommen, so ist der gute Geschmack und Geruch davon auch ein merckbares Zeichen, wie auch das Fühlen, ob er nicht noch zu weich, oder hart genug sey. Der wilde Baum-Saame will, so bald er reiff ist, das Erdreich haben, und ie frischer derselbe gesäet wird, ie besser ist es; desto schädlicher aber, wenn er ausgedorret, und die Herbst- und Winter-Feuchte in der Erde nicht überkommt. Man kan die Saat so wohl im Herbst als Frühling vornehmen, auch bey dem Säen auf die Beschaffenheit des Bodens mit seine Absicht haben: Denn wenn derselbe zu kalt oder zu naß ist, so ist das Säen im Frühling besser als im Herbst, sonst aber gehet dieses jenem weit für. Wegen der Frühling-Saat hat man diesen Vortheil, daß, wenn der Schnee noch lieget, und der Saame auf den Schnee fällt, solcher hernach bey dem Aufthauen und Schmelzen Feuchtigkeit an sich zieht, und im Niederfallen des Schnees die Erde mit ergreiffet, auch desto eher aufgethet: und hierzu muß der Grund und Boden den Herbst zuvor aufgearbeitet seyn. Was den Tannen-, Fichten- und Kiefern-Saamen anlangt, so in insonderheit dabey zu beobachten, daß solcher bey dem Säen nicht tief unter die Erde abbracht werde, sondern nur bloß dieselbe berühre, auch anfangs nicht in die todte Erde, so durch das tieffe Aekern oder Hacken herfür und herauf kommen möchte, falle, denn solches verhindert das Aufgehen; sondern wenn der Saame vom Moos, alten Gras und Geräusche umgehindert nur die Erde ergreiffet, und vom Regen eingeschlagen oder eingemengt wird, so bekommt er, und gehet mit andern Vegetabilibus im April oder Mayo gar leichtlich auf. Man kan auch den Eichen- und Buchen-Saamen oder die Eicheln und Buch-Eckern

wohl im Frühling stecken: Denn die zu rechter Zeit und bey völliger Reiffung, oder wenn sie im Herbst selbst abgefallen, gesammelte Eicheln und Buch-Eckern leget man über Winters in einen trocknen Keller oder Ort, und fein dünne, damit sie weder frieren, noch über einander erwarman, nach Weinachten Lagenweise, eine Lage Sand, und eine Lage Saamen auf einander, lästet sie also liegen, bis gegen den Merzen oder April, alsdenn wenn sie in etwas aufgevollet, säet man sie in ein den Sommer oder Herbst zuvor ungearbeitetes Land, und eget sie bald unter, oder stecket solche, wenn sie bereits aufgekeimet, Stück für Stück, und machet mit einem Stichel oder Pfanz-Holze zwey bis drey Zoll tieffe Löcher, einer Spannen weit von einander, und ziehet die Erde wieder darüber. Also gehen auch etliche mit dem wilden Obst um, daß sie die Kriebs samt den Kernen stecken. Gleichergestalt mag man die Hasel-Nüsse stecken; wenn sie aber gesäet werden, muß man sie einsegn. Ob nun wohl solchergestalt die Frühling-Saat des wilden Baums-Saamens ihren guten Nutzen bat, so wird doch insgemein die im Herbst viel nützlicher vorgenommen: Denn zu der Zeit ist der Saame noch frisch und unaußgedorret, bekömmet auch also die Herbst- und Winter-Feuchte in die Erde, daß solcher gegen den Frühling und Sommer desto eher aufgehen kan, zumalen auch der meiste Saamen, sonderlich vom Tangel-Holze, die Kälte, Eis und Frost wohl verrrät, nicht aber die übrige Nasse, wenn sie nehmlich so groß, daß sie das Del, so im Saamen ist, überwältiget. Hergegen, wenn die ausgeprofftere Frühling-Saat zu zeitlich aufgethet, und es kommt ein Frost darauf, oder allzu grosse Dürre, so ist solche dahin und verlohren, und der Keim verdirbet; die Herbst-Saat aber richtet sich nach der Witterung, und gehet mit solcher fort, daß sie insgemein nicht eher ausbricht, als es natürlich, und die ordentlichen Fröste vorbei, und erfrieren die im Herbst gesäeten junoen Bäume nicht so leichtlich, als die im Frühling gesäet sind, indero sie die Kälte schon einmal gewehnet, und der Saame den Winter überstanden. Man kan den Baum-Saamen, ehe man ihn säet, vorhero probiren, in ein mit Erden gefülltes Gefässe etliche Körner stecken, und in einem temperirten Ort halten, um zu versuchen, ob und um welche Zeit er pflege zu keimen, aufzugehen, und über die Erde zu kommen, damit man sich bey dem Säen in einem und andern darnach richten könne. Er muß weder durch des Feuers, noch der starcken Sonnen Hitze zu sehr ausgetrocknet seyn, sondern seine balsamische Kraft behalten. Wenn er mit Mist-Pfügen-Sauche, welche mit Wasser vorhero wohl temperiret ist, ungesoffen wird, ist es ihm eine grosse Hülffe, und wächset ein solch Stämmlein in einem Jahre mehr, als sonst in zwey oder drey Jahren.

Saamen, wird auch der Strich oder die junge Brut der Karaffen und anderer Fische genannt, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter im Teiche gestanden, den Nahmen des zweyjährigen Saamens erhält. Was den eigentlich so genannten Strich anbelanget, davon siehe an seinem Ort ein mehrers. Der zweyjährige Saame aber wird auf einen Sommer zum Erstrecken, in besondere Teiche, so man Erstreck-Teiche nennet, ausgezset. Das Merckmahl, daß er fort- und ausgezset seyn will, ist, wenn er im Frühling in den Hältern oft in die Höhe springet. Diese Besaam- und Auszsetzung des zweyjährigen Saamens geschieht gar langsam, und ist die beste Zeit, zwischen Saamen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleich wie ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnt, auszsetzen, so gehet solcher Saame seiner Nahrung bald nach, pflaget zu weiden, und in den Teichen an allen Orten sich auszubreiten, und wächst also dem tapffer fort: so man ihn aber allzu zeitlich auszsetzet, so daß er in das noch allzu kalte Wasser kömmt, ist es ihm nicht gut, weil er noch etwas zart und weich ist; er pflaget sich auch wohl des Lagers halben, wenn er auf neue Stellen kömmt, zu verirren, und sich an den Ufern in den Löchern und sonst zu verstecken, wodurch desselben viel unkömmt. Wenn dieser Saame wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt hat, so wird er hernach dreijähriger Saamen oder Sag genennet.

Saamen-Koller, siehe Koller.

Saamen-Möhren, siehe Sag-Möhren.

Saamen-Rüben, siehe Sag-Rüben.

Saamen-Strüncke, werden die samt ihren Strüncken oder Wurzeln ausgepöbete Kraut-Häupter genennet, welche im Frühling, Saamen von ihnen zu gewinnen, wieder in das Land gesezet werden. Wenn das Kraut im October abgehauen und eingeführet wird, soll man sein hart und fest zusammen gewachsene Kraut-Häupter mit samt ihren Strüncken auslesen, und zwar besser zu viel als zu wenig, weil manchmal etliche verderben, und solche in einem Keller oder in einer Sand-Grube den Winter über, daß sie nicht erfrieren und Schaden bekommen, aufheben und behalten. Im Frühling darauf, wenn man sich keines Frostes mehr zu befahren hat, als im Martio oder April, wenn man das andere Frühwerk in die Gärten zu zuehen und auszusetzen pflaget, werden diese Saamen-Strüncke in einem Garten auf das zugerechete Land verzeset, doch nicht allzu nahe zusammen, daß sie im Wachsen einander nicht verhindern können. Wenn die Stengel in die Höhe wachsen und Stamm gewinnen, soll man darzwischen starke Ruthen oder Stäbe stecken, daß sich die Stengel daran halten, und der Wind ihnen nicht leichtlich schaden und sie abbrechen möge. Etliche schlagen an allen vier Orten,

und so die Weere lang und breit sind, auch in die Mitten, etliche starke Strecken oder Pfähle, bohren oben Löcher durch, und schlagen hölzerner Nögel ein, auf diese legen sie die Läng- und Quer-Stengel, und beschleffen also damit den ganzen Fleck, daran sich die ausgewachsenen Stengel mit dem Saamen anlegen, halten, und der Wind so leichtlich keinen Schaden thun kan. Die Stäbe, da die Saamen-Strüncke stehen, soll man wohl umsämen und verwahren, damit kein Vieh darzu kömme, und die gesetzten Strüncke unbeschädiget bleiben. Wenn der Saame zu reiffen beginnt, so überziehen und bedecken etliche denselben noch mit einem alten Netze, damit ihn die Vögel nicht fressen können.

Saame, siehe Rahm.

Saat, heisset erstlich die Arbeit, so bey der Auszäumung der Feld-Früchte vorzunehmen. Winter-Saat wird diejenige genennet, so vor Winters im Herbst geschieht. Die beste Zeit darzu ist drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerste und Winter-Rüben wird in der ersten Herbst-Monats-Woche, hernach der Winter-Weizen, und endlich das Winter-Korn gesezet. Die Sommer-Saat geschieht im Frühling, da denn erstlich das Sommer-Korn, hernach der Hater, folgend die Sommer-Gerste, Sommer-Weizen, Hirse, Hauff, Heidekorn, Sommer-Rüben zc. gesät werden. In einigen Orten, als im Anhaltischen und theils angrenzenden Orten des Herzogthums Magdeburg, wie auch im Halberstädtischen, pflaget man die Gersten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen, und zwar öfters, wenn die Witterung darnach beschaffen, im Februario, und wird dieser Orten dafür gehalten, je früher man die Gersten-Saat verrichtet, je besser dieselbe arte; welches aber an den wenigsten Orten nachzuthun ist. Hierauf wird auch das Wort Saat vor die aus dem Saamen aufgegangene Feld-Früchte, ehe sie zu schossen oder in die Schoß-Kiele zu kömmen beginnen, genommen. Die Korn- und Weizen-Saat, wenn sich solche im Herbst die beraset, fett und groß stehet, und man Ruthmassung hat, es möchte der Roggen oder der Weizen künftig lager werden, kan im Froste oder zu trockener Zeit bis Lichtmess mit den Schaafen mäßig überhütet werden, (nehmlich daß man sie nur im Gang überhin freken, und nicht zu tieff hinein fressen läset), welches denn nicht nur solcher fetten Saat nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbst sehr gut und dienlich ist.

Saat-Feld, wird das bestellte und besäete Feld genennet, und dem Brach-Feld, welches in der Ruhe lieget, und nicht besät ist, entgegen gesezet. Man pflaget bey grossen Haushaltungen ein besonderes Register darüber zu führen, was nehmlich von ieder Art besät und bestellt worden, davon ein mehreres unter dem Wort Ausfaat-Register zu finden.

Saat

Saat = Sämer, siehe Brach = Vögel.

Saat = Zeit = junge Saat.

Sacer = Falt, siehe Falt.

Sack, ist ein Behältnis von Wachs = Leinwand, Matten, Leder, Sack = Zwillich oder Tüchel, und anderer dergleichen Materie, altermest aber von Leinwand zubereitet, so unten und an den Seiten zugenehet ist, und oben nur eine einzige Oeffnung hat, dadurch man dasjenige hinein thun kan, was man darinnen vermahlich aufbehalten, oder von einem Ort zum andern bequem bringen will. Die Säcke bekommen von demjenigen, worzu sie gebraucht werden, ihre besondere Bezeichnungen, also giebt es Geld = Säcke, Saarsäcke, Woll = Säcke und dergleichen. Insbesondere aber heisset bey einer Wirtschaft ein Futter = Sack, dessen sich die Knechte, das Futter darinnen zu holen, bedienen: Ein Korn = Sack, darinnen allerhand Getraide versühret wird: Ein Maltz = Sack, den man nur das Maltz in und aus der Mühle zu bringen gebrauchet: Ein Mehl = Sack, darinnen allein das Mehl gesackert wird: Ein Quarck = Sack, darinnen der Quarck ausgepresset, und Rahm = Sack, dadurch der Rahm gegossen wird. Von diesen allen ist zu merken, daß sie allezeit sein reinlich unterhalten, und auch trocken aufbehalten werden müssen. Ja es ist bekannt, daß an einigen Orten verschiedene Waaren, z. E. Federn, Korn, Kohlen u. s. f. nach den Säcken verkauft werden, dannhero auch in diesem Fall zuweilen ein gewisser Inhalt darunter verstanden wird, wie viel ein solcher Sack Maas, Scheffel, Gewicht und dergleichen in sich halte, zu welchem Ende etlicher Orten die Säcke mit des Rathes Zeichen oder der Stadt Wappen bemercket sind, um solche nicht verfälschen zu können. Endlich so bekommen auch vielmals andere Stücken davon ihre Bezeichnungen, als Sack = Leinwand, Sack = Uhr, Sack = Waage, Sack = Zwillich u. a. m.

Sacken, heisset etwas in Säcke fassen, als Korn sacken, Maltz sacken und dergleichen.

Sack = Garn, siehe Koffer = Garn.

Sack = Waage oder Feder = Waage, ist eine besondere Art einer bequemen Waage, Tab. XIV fig. 2, welche aus einer Daumens dicken und etwas einer Hand breit langen von Kupfer, Messing oder Eisen verfertigten und an beyden Enden zugemachten Röhre A, B bestehet. Inwendig ist eine wohlgehärtete stählerne, wie ein Kugel = Zieher gewundene Feder C, durch welche ein viereckiges Stänglein D gehet, worauf die Abtheilungen des Gewichtes verzeichnet sind. Dieses ist unter an die Feder befestiget, und reicht oben zu dem einen Boden der Röhre hinaus, alwo es einen Ring E hat, an dem es kan gehalten werden. An dem andern Ende der Röhre ist ein Haaken F, daran der Körper, den man wägen will, aufgehoben, und an dem iertadachten Ring sammt der Waage schwebend gehalten wird, so rückt das Stänglein über den

Boden der Röhre bey G mehr oder weniger hinaus, und die daran angeschnittene Zahl zeigt die Schwere des Körpers.

Sacondra, ist eine Art Sommer = oder Butter = Vögel, so von gewissen Kräffern, welche Messkitten heissen, herkommen. Sie setzen sich an Bäume, die Tenteles Sacondres heissen, und sonderlich an die Blätter. Sie lassen auf denen Blättern ein süßes Honig fahren.

Sadebaum, Sadel = Baum, Segel = Baum, Seven = Baum, Sieben = Baum, ist ein Baum, der in den Gärten so wohl zur Zier, als seines in der Arznei habenden Nutzens halber gezogen wird. Er treibet sehr viel Aeste und Zweige, und erstrecket sich mehr in die Breite, als in die Höhe. Man hat dessen zweyerley Gattung, des einen seine Blätter gleichen denen Cypressen, und ist am bekanntesten, der andere gleichet an Blättern den Tomariskan = Stauden, beyde aber sind unterschieden von dem Kraut, so da Wald = Seven genennet wird. Er wächst leicht in allerhand Grund, darff auch keiner sonderbaren Wartung. Die Vermehrung geschieht durch abgebrochene Zweiglein, welche man in ein Gefäß, und nach einem Jahr, wenn sie ausgeschlagen, ins Land setzen kan. Weil aber der Sadebaum, wie erst gedacht, von Natur nicht hoch schiesset, sondern sich bald auf die Seite neiget, so ist nöthig, daß man ihn bey Zeiten an einen Pfahl binde, und mit Beschneiden zu einer Pyramide, gleich den Cypressen formire, oder den Blumen = Stücken zu besserer Zier in eine andere Figur bringe. Er hat einen starken Geruch, und ist hitziger und durchdringender Kraft, wärmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub in Wein gesotten und getruncken, treibet sehr stark den Harn und die monatliche Zeit, stillt die Colic, tödtet den Bauch = Wurm, vertreibt die Gelb = und Wassersucht, und zertheilet das geronnene Geblüte, dahero man es auch in die Mund = Träncke zu nehmen pfleget. Das Pulver davon, in saule Schwären gestreuet, trocken dieselben aus: Der frisch ausgedruckte Saft reiniget alte Schäden. Das davon defillirte Wasser treibet den Gries und Stein, monatliche Zeit, todte und Nach = Geburt. Das Del hat eben diese Wirkung, und lindert die Schmerzen, das Podagra, wie auch das Zahnwehe, wenn es in Baumwolle geräufft, und auf den bösen Zahn geleast wird.

Sächsishe Frist, weil diese Sache auch in wirtschaftlichen Dingen, bey gerichtlichen Handlungen, Zahlungs = Zeiten und sonst im gemeinen Leben, da, wo die Sächsischen Rechte in Deutschland gelten, vorkömmt, so ist es nöthig, daß wir hier dem einfältigen Wirt zu gute nur mit 2 Worten daran gedencken. In alten Zeiten geschah die Vorladungen ins Gericht, inaleichen wenn einem eine Frist, oder eine Auflage nachzuleben, gesetzt wurde, allemal mit Verstattung einer Frist von 14

Näch =

Nächten, und das war auch unter denen Sach-
sen gebräuchlich. Allein wann es ein Schöp-
pen:barer freyer Mann und eine peinli-
che Anklage war, so wurde diese Vorladung,
damit man niemand übereile, drey mahl
wiederholer, und also nicht nur drey mahl
tägige Frist gegeben, sondern auch jedes mahl
der Tag hernach, als der Termin, dar-
an er zu erscheinen, hinzu geseset, folg-
lich wurden auch noch drey Tage, oder
die drey Termins-Zeiten eingeschaltet.
Welches denn also eine Zeit von sechs Wo-
chen und drey Tagen ausmachte. Dieses
hat man endlich zusammen in eine Citation
gejoget, und nach Sachsen-Recht eingefüh-
ret, daß die Citations und andere Aufsa-
gen zwar mit einem mahl geschehen, gleichwohl
aber eine Zeit bis zum Termin oder eine
Frist von sechs Wochen und drey Tagen in
sich halten sollte. Und das ist die so genann-
te Sächsische Frist, von sechs Wochen und
drey Tagen, die in vielen gerichtlichen
Handlungen, sonderlich in Processen, in Be-
weisen, und so fort beständig gebraucht und
gehalten wird.

Säemann, heisset derjenige, der den Sa-
men ins Feld streuet. Er muß sich einen ge-
wissen Gang und Wurf angewöhnet haben,
und den Saamen weder zu dicke noch zu dünne
ausstreuen. Er muß wissen, wie eine jede Sor-
te Saamen von Feld-Früchten im Säen tra-
diert werden müsse, und wie nach Beschaffen-
heit des unterschiedlichen Saamens und der
Güte des Landes dieser Saamen dicke, jener
dünn, dieser nur mit vier Fingern, jener mit
der ganzen Hand, dieses Stücke mit einem, je-
nes mit zweyen Gängen zu säen sey u. s. f. Un-
ter zehn Acker-Leuten trifft man öftters kaum
einen an, der mit dem Säen so, wie sichs gebüh-
ret, umgehen, und den Nahmen eines Säe-
manns mit Rechte führen kan. Da nun, wenn
ein Hausvater sein Feld in allen richtig befiel-
let, es hauptsächlich darauf ankommet, daß dassel-
be wohl besäet werde, als ist es höchst nöthig,
daß derselbe, wo er einmal einen guten Säe-
mann hat, denselben benbehalt, und ihm lie-
ber etwas Lohn mehr gebe, als daß er sich durch
ungeschicktes Ausstreuen des Saamens sein
Feld verwahrlosen lasse.

Säen, den Saamen zu Hervorbringung
mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld
und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey
Gängen säen heisset, wenn der Säemann in
einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und
das eine halbe Beete mit Saamen bewirfft, her-
nachmahls die andere Furche an diesem Beete
wieder herauf gehet, und also die andere Helft
auch besäet. Mit einem Gange säen aber
heisset, so der Säemann matten auf dem Beete
gehet, und den Saamen aussäet. Bey dieser
Art muß der Säemann die Hand voll nehmen,
und allemal das ganze Beet überwerfen. Im
Ausäen gebraucht man unterschiedene Hand-
griffe, und wird nicht ein Getraide wie das an-
dere, sondern ein jedes, wie sichs gebühret, als

etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem
Gange, etliches mit voller Hand, und etliches,
so viel man nur zwischen drey oder vier Fingern
erhalten kan, wie zum Exempel der Rüben, aus-
gesäet: Denn man muß gute Achtung auf das
Säen geben, damit der Saame weder zu dicke
noch zu dünne, sondern fein gleich ausgestreuet
werde, massen es auch in der Erndte gar merk-
lich zu spüren ist, so man den Saamen fein
durchgehends gleich, und nicht an einem Orte
dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel
dazu, wenn sich ein Säemann einen gewissen
Gang und Wurf angewöhnet, und nach der
Breite des Stückes vernünftig richtet. Zur
Sommer-Saat soll man dünner, als sonst
säen, aber die Gerste muß gleichwohl ziemlich
dicke gesäet werden; und also muß man auch
zur Winter-Saat dicker und reichlicher aus-
streuen. Etliche geben Achtung auf des Mon-
den Lauff, wenn er im neuen Licht und Zu-
nehmen, oder da er voll und im Abnehmen ist,
und darnach pflegen sie ihr Getraide auszusäen;
allein weil es an manchen Orten so viel und
große Säewerke giebt, damit man wohl vier
Wochen und länger zubringen muß, so lässet
sich der Mond und die Zeit so genau nicht ob-
serviren, sondern man muß sich nur nach dem
schönen Wetter richten, und also alle Tage
nachdem man dazu kommen kan, den Saamen
in Gottes Nahmen einstreuen lassen: Wie
denn auch zu bedencken, daß man insgemein an
denen Orten, wo das Getraide untergeadert
werden muß, auf des Mondes Beschaffenheit
selten sehen kan; daher man sich vielmehr nach
dem Jahr-Gang und der Witterung zu richten,
und nur dieses mit Fleiß in Acht zu nehmen hat,
daß man weder zu bald noch zu langsam komme:
Denn in kalten Jahren und kalten Orten soll
man späte, und in warmen Jahren und Orten
halbe säen. Zeitliche Saat ist allezeit besser,
und trüget seltener als langsames Säen. Will
man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit,
wie das Getraide nach dem Mond gut auszu-
säen, nicht gar bey Seite setzen, so kan man sich
am besten nach folgenden richten: Nemlich die
nassen und niedrig gelegenen Aecker soll man im
abnehmenden, und die hohen und trockenen
Felder im zunehmenden Monden besäen: Wie-
derum halten andere davor, wenn der Mond
neu ist, soll man alles Getraide Vormittags
tags säen. So soll auch kein Getraide im Wech-
sel des Mondes, ausser Erbsen und Wicken ge-
säet werden, weil solche Zeit dem Saamen sehr
schädlich fallen soll. Mit dem Säen der Rü-
ben-Garren-Gewächse hat es eine gar andere
Beschaffenheit, als mit dem Ausäen des Ge-
traides: Denn insgemein nur so viel, als man
mit den Fingern fassen kan, und ein jeder Sa-
me gar dünne und gleich, auch wohl zum öftern
dreyerley Saamen unter einander gesäet wird.
Diesenigen, so den Lauff des Monden bey ihrer
unter sich wachsen pfleget alles dasjenige, so
als Zwiebeln, Knoblauch,
Meerrettig, Rüben, Möhren, Pastinack, Ge-
lerie, und was dergleichen Früchte mehr sind, im
Abneh-

Abnehmen des Monden; was aber über sich wachsen soll, als Kohl, Salat, Kraut, Korbell, Kresse und dergleichen im zunehmenden Monden zu säen. Bey dem Säen des Baum-Saamens ist zu merken, daß der Saamen des Laub-Holzes besser zu dicke als zu dünne gesäet werde. Was aber das Tangel-Holz betrifft, dasselbe muß entweder etwas dünne gesäet, oder der Wiedewachs hin und wieder abgehauen und dünne gemacht werden, denn sonst hindert einnes des andern Wachstum. Damit die Saat nicht zu dicke falle, so wird aller leichter und kleiner Saame, als Fichten, Erlen, Bircken, Eschen, Rüstern, Ahorn ic. mit Erde oder Sand vermischet, so lästet er sich hernach besser aus-säen. Die Eichen, Kastanien, Buch = Eekern und wild Kern-Obst aber können in gezogene Furchen Reihenweise, wie die Stengel-Erbse, gestreuet und geleet werden.

Säe-Tuch, ist ein Tisch-Tuch, oder anderes viereckiges leinenes Tuch, welches der Säemann, wenn er säet, um den Leib hat, und ein Theil von dem auszustreuenden Saamen darinne trägt. Damit der Brand nicht in den Weizen oder anderes Getraide komme, soll man ein Säe-Tuch zuvor waschen, und das Getraide aus demselben säen, hernach wenn man gar gesäet hat, soll man es also ungewaschen in eine Lade oder Kasten legen, und das ganze Jahr über, bis man wieder säen will, ungenutzt liegen lassen, alsdenn soll man es wieder waschen, von neuem daraus säen, und solches, nach verrichteter Saat, wiederum das ganze Jahr über verwahren, auch also alle Jahre damit continuiren: Denn solcher Gestalt soll, nach der von einigen Hauswirten gemachten Probe, ganz gewiß kein Getraide brandig werden.

Säge, ist ein Werkzeug, dessen man sich zu Zerschneidung des Holzes bedienet. Es bestehet aus einem langen und schmalen Eisen-Blech, an dessen einer Kante Zähne eingeseilet. Solch Blech wird das Säge-Blat genennet, und zuweilen allein mit zwen Hand-Griffen an beyden Enden versehen, zuweilen aber sonderlich die Kleinern Gattungen, mit einem Gesell gestreket, damit es sich nicht biegen könne. Dieses Werkzeug hat nach seinem vielfältigen Gebrauch, auch vielerley Gestalt und Zunahmen. Die Holz-Schläger brauchen die Bogé-Säge, welche groß, aber nicht gerad, sondern etwas gerundet ist: Die Bohlen- oder Pfosten-Schneider die Bret-Säge, so an dem einen Ende einen langen Stiel hat, vor den, der oben auf dem Säge-Block stehet. Die in Holz arbeitende Handwerker haben außer denen andern insonderheit die Klob-Loch-Ort- und Stoß-Sägen. Die Steinmessen hergegen bedienen sich einer besondern Art der Sägen, den Marmor und andere Steine damit zu sägen, welche keine Zähne hat, und eine Stein-Säge genennet wird. Die Garten-Säge, daran die Klinge oder das Blat fein stark und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht beuge, auch die Zähne nicht genau bey einander haben, damit man im Sägen, wenn

das Holz grün ist, nicht gehindert werde. Die Hand-Säge mit ihrem Geselle, deren sich ein Haus-Vater nebst der vorhergehenden in seiner Wirtschaft gar nützlich bedienen kan.

Säge-Bock, siehe Holz-Bock.

Säge-Mühle, Bret-Mühle, Schneide-Mühle, ist eine Art von Wasser oder Wind getriebenen Mählwerck, daran eine große Säge dergestalt eingerichtet, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf und niedergehet, und vor derselben der Block immer vorrückt, bis er zum Ende durchgeschritten oder getrennet worden. Insgemein und vornehmlich, muß das Wasser-Rad nach Höhe seines Gefalles, wie auch Breite und Menge des Wassers, entweder mit weiten oder engen Schaufeln von dünnen leichten Tannen-Brettern gemacht seyn, damit es nicht so schwer, sondern seyn flüchtig und schnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade und Kammern zugleich umtreibe, welche Kämme die Kummel-Welle und das Schwung-Rad treiben, und sodenn am Ende derselben den Krumm-Zapfen umdrehen, daß solcher, wie an einem Schleiff-Stein, den Lenker, welcher unter dem Gatter angemachet, das Gatter und die Bret-Säge zugleich auf- und niederschleibe, und den Bret-Klos durchschneide: Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beständig an einem Ort bleibet, so muß der Bret-Klos alle Schnitte gegen die Säge rücken, und wird hierzu das Schiebe-Zeug durch das Gatter bewegt, daß die Schiebe-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortrückte, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kamm-Haum an dem Wagen angreiffet, und solchen allemach fortschiebet; wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klos einmal durchgeschritten, wird der Wagen zurück geschoben, so entweder von dem Müller, oder vermittelst eines abgesonderlichen Getriebes nach eines jeden Invention geschiehet, und der Klos losgemachet, nach Stärke der Breter oder Pfosten vorn und hinten gestellet, und zum neuen Schritte ange-setzet. In Holland hat man erfunden, viel Sägen neben einander zu stellen, durch welche ein ganzer Block in so viel Breter oder Pfosten, als seine Dicke austragen kan, auf einmal getrennet wird, da sonst erstgedachter massen, wo nur eine Säge ist, wenn der Schnitt zu Ende, muß den Block oder Klos zurücke lauffen lassen muß, so oft, bis er ganz zerschritten; dergleichen Wind-Mühlen in Berlin zu sehen. Wenn die Breter oder Pfosten geschritten, soll sie der Müller wieder zusammen legen, wie der Klos gewesen, damit man sehen könne, daß kein Stücke davon weggenommen. Es sollen auch an den Sägen alle Zähne vollkommen, und deren nicht zu wenig; sowohl die Boden in den Säge-Mühlen wohl verwahret seyn, daß keine Säge-Späne ins Wasser fallen, und die Fißh-Wasser dadurch abgedet und verwüstet werden. Die

Säge

Säge-Bret oder Schneide-Mühlen sind ein nutzbares Stücke der Hauswirtschaft, wo man Gelegenheit dargu haben kan. Wo man überflüssiges Bau-Holz und große Städte in der Nähe hat, da man Pfosten, Breter, Latten &c. mit Nutz verkauffen kan. Wo man vorhin schon Mahl- oder Del-Mühlen hat, kan man die Säge desto bequemer und mit weniger Unkosten beschaffen. Doch werden die Schneide-Mühlen nicht an allen Orten ohne Bewilligung der Landes-Fürstlichen Obrigkeit zugelassen; und hat sonderlich die Fürstl. Rüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn über die vorrigen Säge-Mühlen eine neue auf- und anzurichten in Vorschlag kommt, soll erstlich wohl überlegt werden, was vor Nutzen daher zu erwarten. Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich? Drittens: Wie lang die Holzung, so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden, vorhanden, nachhalten könne? Vors vierte: Ob nicht solches Holz auf einer andern Säge-Mühle gelegentlicher zu schneiden sey? Und zum fünften: Ob man auch eines Abgangs der Breter, Pfosten und Latten versichert sey?

Säge-Späne, heisset man das Holz-Mehl oder Pulver, so in währendem Sägen von dem Holz durch die Säge abgerissen herunter fällt, und mit Wasser angefeuchtet ben dem Auskehren in die Zimmer gestreuet wird, damit es dabey nicht allzusehr säube. Die Säge-Späne von den Schneide-Mühlen dängen die Felder sehr wohl, und wird der Acker gar milde davon, doch wollen etliche davor halten, daß sie die Acker sehr säuren sollen. In den Säge-Spänen pflegen sich die Schlangen gerne aufzuhalten.

Sämisch, wird dasjenige Leder genennet, welches aus Schaaf-Ziegen- und Kalbs-Fellen, wie auch aus Ochsen-Hirsch-Neh-Gemsen- und Elend-Häuten also zubereitet wird, daß es auf der rauhen oder linken Seite sich mit guter Dauerhaftigkeit tragen, und zu mancherley Nothdürftigkeiten mit gutem Nutzen gebrauchen läffet. Die Werkgerber richten es auf unterschiedene Manier zu. Das gelbe oder sogenannte weiß-Sämische Leder, woraus Collet, Bein-Kleider, Gewehr-Gehenke und dergleichen vor die Soldaten verfertigt werden, präpariren sie mit Fisch-Tran; das übrige aber gemeinlich ohne dergleichen mit Mehl, Maun und Wein-Stein, und pfleget man dieses schwarz gefärbt zu Schuhen und Hand-Schuhen zu gebrauchen.

Sängeln, siehe Gruben.

Sängen, ist eine Küchen-Arbeit, da man eine Gans, nachdem sie gerupft, über ein Loh-Fener, oder über einen angezündeten Stroß-Wisch hält, um nicht nur die daran überbliebene Federn und sogenannte Steppeln dadurch wegzubringen, sondern auch das grobe Fell von den Pfeten um so viel eher abzureißen zu können, und gehört also diese Verrichtung zu der Vorbereitung, wenn nemlich eine Gans zur Speise zugerichtet werden soll.

Sämlinge, werden die jungen Saß-Karpfen genennet. Siehe Saß.

Säuren, heisset beim Brot-Backen die Helffte des dazu bestimmten Mehles mit Wasser und Sauer-Teig anmachen, und unter einander zu einem Teige kneten.

Saffian, ist ein gahr gemachtes Kalbs-Schaaf- oder Ziegen-Leder, welches gelb und roth, oder auch wohl blau angefärbet. Das rothe wird vor das kostbarste und rareste gehalten, sowohl wegen seiner schönen Couleur, als auch des schönen Glanzes halber. Der Saffian wird meistens in der Türckey gemacht, und von dar heraus zu uns gebracht, aldemn er von den Schuhmachern zu Pantoffeln, oder bey den Pohlischen und Ungarischen Nationen zu Stieffeln verarbeitet wird.

Safflor, wilder Safran, ist eine Art Distel, so ohngefähr zwey Schuhe in die Höhe wächst, hat lange, grüne, stachelichte Blätter, und trägt an ieder Spitze seiner Zweiglein einen kleinen runden Knopf, welcher sich in rothe und gelbe Fäserlein aufthut. Diese gleichen dem Safran, und werden an statt desselben aus Sparsamkeit an die Speisen gebraucht, ob sie gleich nicht so wirksam sind, auch dabero wilder, von denen Frankosen aber Deutscher Safran genennet. Betrüglische Krämer bedienen sich dessen, den aufrichtigen Safran damit zu verfälschen; so wird er auch von denen Färbern stark gebraucht. Am Rheim, sonderlich im Elsaß und Speyer, ben Erfurt und anderswo im Reich wird er stark gebauet, und mit unter die Sommer-Früchte gefäet. Anderer Orten wird er in Gärten gepflancket, und muß jährlich aus dem Saamen gezogen werden, welcher aus weissen und länglichen Körnern bestehet, die unter einer harten Schale ein weißes, süßes und fettes Mark haben, und wenn sie gut heissen sollen, schwer und hart seyn müssen. Dieser Saame wird vornehmlich in denen Nothzeiten gebraucht, und ein Extract daraus bereitet, welcher denenjenigen, so mit der Gelb- und Wasser-Sucht, Lähme und Glieder-Wehe behaftet sind, sonderlich gut ist. Der daraus frisch-gerrestete Saft tödtet die Läuse und alles Ungeziefer. Der beste wird aus Italien und Frankreich zu uns gebracht. Dieser Safflor ist nicht zu verwechseln mit derjenigen schönen blauen Farbe, welche aus dem Kobalt zubereitet wird, und gleichen Nahmen führet, wovon in dem *Naturs-Lexico* das Blaufarb-Werck nachzuschauen.

Safran, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches aus denen Morgen-Ländern nach Europa gekommen, nunmehr aber in England, Frankreich, Italien, Ungarn und Oesterreich häufig auf denen Feldern und in Gärten gebauet wird. Den Ungar- und Oesterreichischen hält man nächst dem Orientalischen vor den besten. Er hat eine zwieblichte mit Fäserlein behangene graue Wurzel, welche schmale streifichte dreyn Viertel-Ellen lange Blätter von sich sößset. Zwischen diesen wächst ein kurzer Stengel,

gel, mit einer Purpur-Viole-blauen Blume, welche denen Wiesen-Zeitlosen ähnlich siehet, in deren Mitte drey oder mehrere Purpur- und Gold-farbne Zäferlein, welche das köstliche Gewürks sind, so man eigentlich Saffran nennet. Was im Frühling blühet, bekömmt den Nahmen des Frühe-Saffrans, der aber seine Blumen im September erstlich weiset, heißt der späte Saffran. Er will, wie das weisse Kiehlwerk, eine mittelmäßige, fruchtbare, doch lieber starke als leichte Erde, einen Platz, der den ganzen Tag über von der Sonne beschienen werden kan, und temperirte Luft haben. Mit seiner Pflanzung gehet es also zu: Man bereitet um Bartholomäi lange Beete, von solchem Erdrreich, wie zu andern Zwiebel-Werk gebräuchlich, machet darinnen nach der Länge etliche Durchschnitte, oder kleine Gräben, zwey Zoll tief, setzet die Saffran-Kiele aufrecht hinein, und zwar sechs Zoll weit einen von dem andern, und scharret sie gewöhnlich zu. Kurz vor oder nach Michaelis fressen diese eingelegte Kiele schmale Gras-Blätter, und zugleich die Saffran-Blumen heraus, welche man täglich, absonderlich bey Auf- und Niedergang der Sonnen mit allem Fleiß abnimmt; die Gras-Blätter aber faulen nachgehends hinweg. Das folgende Jahr müssen die Beete von allem Unkraut sauber gehalten werden, so bringen sie im Herbst abermal, und zwar in größerer Menge und Vollkommenheit ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jacobi hebt man die Kiele an, deren jeden sich oft bis fünf Seglinge befinden, aus der Erden, trocknet sie auf einem saubern Boden ab, und pflanzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische Beete. Außer diesem wahren Saffran findet man noch viele andere mit weissen, gelben, Purpur-farbenen, Viole-blauen, gesprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, so bey uns zur Luft in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und starke Blume haben, die roth von Farben, stark am Geruch, leichte am Gewichte, und nicht schmierig oder naß sey, auch nicht viel weisse Enden habe. Er trocknet, reiniget, zerteilet, lindert, stärket das Haupt, Herz, Lunge und Mutter, und machet einen fröhlichen Muth, dienet sonderlich wider das Herz-Klopfen und Ohnmachten, vertreibet die Schmerzen und befördert den Schlaf. Er reiniget auch das Geblüt, wehret der Fäulung, bekömmt dem Magen wohl, und zerteilet den Schleim auf der Brust, widerstehet dem Gift, und eröffnet alle Verstopfungen der Leber, Mils und Mutter; daher er auf mancherley Weise inn- und äußerlich gebraucht, auch zu den heilsamsten Arzneyen mit genommen wird. In der Küche hat er auch seinen sonderlichen Nutzen, indem man damit vielen Speisen einen angenehmen Geschmack giebet; doch muß man ihn nicht zu viel thun, denn übermäßig genommen, machet er Hauptwehe, ja man will, daß davon gar der Tod erfolgen könne. Wer einen guten Vorrath von Saffran wohl verwahret eine Zeitlang aufbehal-

ten will, der lege ihn in einen leinenen oder wollenen Sack hart auf einander gepackt in ein Käfigen, und stelle dieses an einen trocknen Ort, so wird man ihn in die drey Jahre, und wohl noch länger, gut erhalten. Von dem wilden Saffran ist bereits oben unter dem Wort Safflor Erwähnung geschehen.

Safft, heißet insgemein die Feuchtigkeit, welche die Bäume, Kräuter, Blumen, Früchte und dergleichen erhält, und aus solchen gepresset werden kan. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denenelben Nahrung und Wachsthum. Und dienet in vielen Fällen zu Erhaltung der Gesundheit, dergleichen der Bircken-, Hollunder- und Wein-Neben-Safft, ingleichen der Safft von Wall- = Nuß- und Eschen-Baum; wie bey der Beschreibung eines jeden Baumes sowohl, als seiner Früchte, ins besondere weitläufiger erwehnet worden. Der Safft aus Blumen und Früchten, als Rosen, Veilgen, Citronen, Granaten, Quitten, Kirscheln, Hollunder- und Wachholder-Bereen &c. dienet zur Erquickung und Arzney; dergleichen Säfte in den Apotheken und Conditereyen auf mancherley Art bereitet werden. Aus diesen obgedachten Dingen nun wird der Safft gebracht, durch Anbohrung des Stammes, oder Einschnidung in die Schale oder Rinde; durch Auspressung und Dvetschung, durch Anstreibung der Natur selbst, da der Safft durch die Pore hervor getrieben, und in ein Gummi durch die Sonne verwandelt wird, verlanget man aber von einer gewissen Art eines Baum-Safftes in guter Menge, so ist das beste Mittel, man durchbohret nahe unten bey der Erde den Baum von der Mittags-Seite ganz hindurch, bis ohngefähr einen Daumen breit auf die Nord-Seite, und zwar etwas schräg in die Höhe, so wird der Safft um so viel besser herabwärts fließen. Einen dergleichen gesammelten Safft aber ein Jahr lang, und auch wohl noch darüber, bey gutem Geschmack und Kräften zu erhalten, füllet man selbigen auf gläserne Beutellen, und stellet solche an die Sonne. Wenn sie also eine Zeitlang darinnen gestanden, thut man ein Stückgen wohl ausgebackenes weiß Brot daran, lasset zusammen gähren. Hierauf aber seihet man den Safft von dem darenin gewordenen Brot, füllet ihn wieder auf reine Beutellen, wirft in jede ein paar Würs-Melcken, und verwahret ihn aufs beste mit Kork und Pech.

Sahne, siehe Rahm.

Sahnen-Käs, siehe Käs.

Saiffe, siehe Seiffe.

Saite, heißet ein gedrehter fester Faden, welcher, so er straff angezogen wird, nach seiner Stärke einen Klang oder Ton von sich giebt, dannenhero dergleichen Faden ihren meisten Nutzen bey den musikalischen Instrumenten oder Saiteu-Spielen schafen. Es werden dieselben theils aus Metall, theils aus dem Gedär-

Sedärme der Thiere, theils auch aus Seide bereitet. Die Metallene seyn nichts anders als ein ordentlicher Draht, welcher aus eisenen, erstenen oder auch wohl silbernen subtilen Stäblein verfertigt wird, welche so lange durch die an der Weite immerzu abnehmende Löcher eines Eisens gezogen werden, bis sie die verlangte Stärke erhalten. Die aus den Därmen gemachte Saiten betreffend, so ist ie eines Thieres Eingeweide darzu dienlicher als des andern; doch brauchet man am allermeisten zu denselben die Därme der Schaaf, Ziegen und Stäken, ihre Zubereitung aber bestehet in folgenden: Es werden dieselbe zuvörderst der Länge nach aufgeschlinet, und auf das sauberste gereinigt; hierauf winder man sie über breite Rahme, welche so lange diesem beiset man selbige acht Tage lang in scharffer Lauge, indem sie täglich in die viermal und noch mehr daraus gewaschen werden, und spratet auch die zu denen kläresten Saiten, damit sie recht zarte werden. Endlich machet man sie vermittelst etlicher Schrauben nach der Seiler Art auf ein Rad feste, und spinnet sie durch vortheilhaftes Umdrehen. Zuletzt wenn sie nach ihrer unterschiedenen Stärke gesponnen, werden sie der Länge nach an die Wände eines Kastens, der einen von dichter Leinwand bereiteten Deckel hat, über hölzerne Nägel gezogen, und abermal getrocknet, wobei sie, indem der Kasten überall wohl vermacht, aufs beste mit Schwefel durchräuchert werden, davon sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. So lassen sie sich auch roth, grün, blau u. s. f. färben, wenn diese Farben glatt abgerieben, mit scharffer Lauge angemacht, und die Saiten darin getunckelt werden. Nachdem solche auf eine und die andere Art ganz fertig, überstreicht man sie mit dem besten Oele, und bindet sie gemeinlich in Büschlein, deren 60 vor ein Hund gerechnet werden, 60 solcher Bunde aber machen ein Kästlein aus, nach welcher Weise man sie verkaufft und verendet. Ob es nun wohl noch verschiedene andere Arten der Saiten giebt, welche aus Flach, Hanf, Seide, Coccos-Blättern, Aloe-Blättern, von der Jucca und was deren mehr zubereitet werden können; so behalten deunoch diese bereits beschriebene, und zwar vornehmlich bey Musicalischen Instrumenten den Vorzug und Preis. Es haben aber die Saiten nicht nur, wie oben gedacht, bey dem Saiten-Spiel ihren Nutzen, sondern sie werden auch in sehr vielerley Fällen in den Werkstätten und Manufacturen, z. E. zu Umtriebung der Räder und dergleichen, mit gutem Vortheil gebraucht.

Salamander, ist ein Thier gleich einer Ender, etwas kürzer, dicker und langsamer. Sein Biß ist giftig. Im Frühling nach dem kalten Regen läßt er sich sehen. Er ist sehr kalter Natur, daß er also durchs Feuer ohne Schaden gehen kan. Allein deswegen kan er nicht darinne bleiben und leben.

Oeconomisch, Lexic. II Theil.

Salat, ist ein bekanntes Essen, welches theils von gewissen Kräutern, theils von andern Dingen mit Baum-Del, Eßig, Salz und dergleichen zubereitet wird. Eigentlich werden also alle Arten von Lactucken und Endivien genennet, welche entweder rohe mit Eßig und Baum-Del begossen und mäßig gesalzen, oder warm in Suppen genossen, oder wie andere Kohl-Kräuter zugerichtet und abgemacht werden. Siehe Endivien und Lactucke. Ausser diesen beyden Arten des eigentlich also genannten Salats werden verschiedne andere Kräuter wie Salat zugerichtet und genossen, als da sind: Köffel-Kraut, Garten- und Brunnen-Kress, Borruclac, Celerie, Meerrettig, Rettig, Eichorien, so wohl die Wurzeln als das Kraut, wenn es noch jung ist, Gurcken, Kapuzeln, Spargel, Hopfen-Keime, Rübsen-Blätter, geschnitten weiß oder Cappes-Kraut und dergleichen. Oder der rechte Salat wird mit wohlriechenden und wohlschmeckenden Kräutern, als: Dragon, jungen Sauer-Ampfer, Sauer-Klee, Pimpinell oder Bibinell, Isop, Pfeffer-Kraut, Petersilien, Schnittlauch, Kersbel, Frauen-Münz, Senff, Fraisan oder Stiefmütterleins-Kraut, Melissen, Borragen, Dosten oder Wolgemuth, Ochsen-Zungen, Grevinne, kleinen Baldrian, Nauten, Rosmarin, Geiß-Kauten zur Zeit der Weiß, Winter-Ausschlag von Rüben u. s. w. auch mit Blumen, als jungen gelben Nittersporen, Ringel-Blumen, Niers-Violen, Maßlieben oder Margarethen-Blumen, Blumen vom Sinsler oder Senff und dergleichen bestreuet, welches man einen Kräuter-Salat nennet. Endlich wird auch alles dasjenige, was kalt mit Del und Eßig angemacht, angerichtet, und zum Gebratens aufgesetzt wird, unter dem gemeinen Nahmen eines Salats begriffen. Vorzu annoch zu zehlen der wohlbekannte sogenannte Italiänische Salat, welcher auf gar verschiedene Art bereitet wird, davon wir hier nur eine einzige zum Exempel anführen wollen: Man wässert zuvörderst gute Sardellen, saubert sie, und ziehet ihnen von beyden Seiten das Fleisch ab. Wenn denn eine Schüssel mit Anstern, Capern, Citronen, Muscheln, Oliven, Cervelaten und dergleichen Italiänischen Waaren aufs beste und zierlichste ausgepuhet, leget man gedachte Sardellen theils gerade, theils wie etwa Papier zusammen gerollt, hin und wieder mit darunter, gießet guten Wein-Eßig, oder an dessen Stelle Citronen-Safft und Gardser-Del darüber her, und garniret dieses Essen mit gerissenen Citronen-Scheiben, und geschnittenen Citronen-Schalen, so ist es gut.

Salben, sind allerhand zubereitete Heilmittel von Oelen, Fetten, Spiritibus, Kräutern und andern Dingen. Del, Schmeer, Wachs, Butter, Honig, Terpentin, Speck &c. wird dazu genommen. Einfach und mit andern vermischet. Man hat Wund-Augen-Läuses und Brauds

Cc

Brauds

Brand-Salben etc. Der ins Wasser getroyt-
te und aufgeschmolzene Speck ist die beste
Brand-Salbe.

Salbey, ist ein Stauden-Gewächse, zweyer-
ley Art, zahm und wild. Die zahme
hat lange, bleich-grüne, rauhe Blätter, eines
starken angenehmen Geruchs, blühet blau, und
bringt einen schwarzen glänzenden Saamen.
Sie ist zweyerley, die große, breitblättrige,
und die kleine, edle oder Kreuz-Salbey.
Die erstere wird der großen und breiten Blät-
ter halber also gezeissen. Die andere ist zwar
der ersten gleich, aber ihre Blätter sind schmä-
ler und kleiner, und haben unten am Stiel zwey
kleine Anhänge, wiewohl nicht alle, die also mit
dem Blat ein Kreuz formiren. Diese ist, so
am meisten gebraucht wird. Sie dienet zur
Arznei und in der Küche. Sie wärmet, trock-
net, reiniget das Gebüte, dienet zu kalten Ge-
brechen des Haupts und der Glieder, ist ein
treffliches Hals- und Wund-Kraut, vertreibt
Zahn-Weh, Schwindel, Schlag etc. bekommt
den Engbrüstigen und Schwindkräftigen wohl,
benimmt die Heiserkeit, macht einen wohlrie-
chenden Athem, und treibt den Harn. Drey
Salbey-Blätter des Morgens mit etwas Salz
genossen, dienet wider die böse Luft. Ein Sal-
bey-Blat in den Mund genommen und zer-
kaut, ziehet den Schleim aus dem Gehirn ab,
heilet die vom Schlag verursachte Lähmung der
Zunge, und ist den Stammelnden sehr nützlich.
Salbey in Wein oder Wasser gestoßen, den
Mund damit gespült, vertreibt die Mund-
Räule, und stillt das Zahnweh; mit Rauten-
Eßig zerstoßen, auf die Puls gebunden, ver-
treibt die Fieber; also um die Stirn geschla-
gen, stillt das Nasen-Bluten. Es pflegen sie
auch manche Leute auf eine fast abergläubische
Weise wider das viertägige Fieber zu gebrau-
chen, wenn sie dem Kranken neun Tage nach
einander Salbey zu essen geben, dergestalt, daß
er den ersten Tag neun Blätter, und folgendes
immer eins weniger nehme. Der Salbey-
Wein, ingleichen das Salbey-Bier, stärkt den
Magen und das Haupt, und bewahrt für dem
Gift. Der Saame zerstoßen in Lauge gethan,
und das Haar damit gewaschen, vertreibt die
Wilsen, macht es aber etwas schwarz. In der
Küche wird die Salbey in allerhand Fleisch-
Brühen, ingleichen Schöpfen-Braten, Kal
mit anderes zu pfecken, abgekochte Schinken
mit zu belegen, auch mit Eiern in der Pfanne
aus Schmalz gebaken, als ein Gebackens ge-
braucht. In den Gärten hat man außer ob-
gedachter großer breit-blättriger und kleiner
edler oder Kreuz-Salbey auch Cretische Sal-
bey zweyerley Art, mit breiten oder schmalen
und den Rand gekerbten Blättern; ingleichen
vergoldete Salbey, deren Blätter mit gel-
ben oder weißen Flecken und Striemen ge-
sprenget. Ihre Vermehrung geschieht durch
abgebrochene Zweige, welche man im wachsen-
den Monden vier Finger tief in die Erden ein-
legt, und durch Saoslinge, welche man im
Martio in eine gute Garten-Erde versetzet.

Sie will gar wenig begossen seyn, außer bey
gar dürrer Wetter. Man soll sie nicht mit
Mist, sondern mit Laug-Asche oder alter Lei-
men-Erde düngen, so wird sie desto freud-
iger, und wenn sie öfters gestuzet wird, desto
dicker wachsen. Von Rechtswegen soll bey
der Salbey allezeit Raute gepflanzt werden,
weil sonst die Schlangen, Krotten, Spin-
nen und ander Ungeziefer gerne darunter ni-
sten, und das Kraut vergiften; man soll auch
dahero, wenn man Salbey nöthig hat, nur die
oben herumstehenden Blätter abbrechen, und
vor dem Gebrauch recht reine waschen. Die
wilde Salbey wird von etlichen für eine Art
des Scharley gehalten, weil sie nicht allein
an der Gestalt, sondern auch an der Wir-
kung demselben fast gleich kommt. Sie
wächst gerne an dürrer und ungebäcker-
ten, und an Hügel, so gegen der Sonnen ge-
legen, ist etwas kräftiger und trockener, als die
Garten-Salben, und hat mit derselben fast
einerley Kraft.

Sal-Leiste, heißt an einer gewirkten Lein-
wand, wo sich dieselbe in der Breite endiget,
und welche Seiten, weil die Fäden daselbst auf
den Wirk-Stuhl bereits eingeschlagen wor-
den, nicht besonders besöchen oder einschla-
gen oder gesäumt werden dürfen. Es wer-
den auch von einigen diese Seiten Selb-
Enden, ingleichen Sal-Banden genennet.

Salm, siehe Lachs.

Salpeter, Salnitri, ist ein weißes Kristal-
linisches oder Stein-Salz, eines scharffen bit-
terlichen Geschmacks, welches man bey uns aus
gemeiner Erde auslauset und ansiedet, so aus
alten Schaaß- oder andern Ställen, Kellern,
Mauer-Schutt und andern Orten, wo von
dem Gefügel, sonderslich von den Tauben der
Mist zusammen geworfen wird, oder viel Harn
hinkommt, gegraben und gekrahet werden.
In Ländern, wo ein fetter und letriger Boden,
und das Holz in Menge vorhanden, gehet sol-
che Salpeter-Siederey am besten von statten,
allwo zu dem Ende besondere Salpeter-
Hütten angeleget werden. Es ist aber dieses
nur so zu verstehen, wenn man von gegrab-
ener oder gekrahter Erde Salpeter sieden will.
Denn außer diesem kan man an allen Orten
und Enden Salpeter-Erde machen, und, wo
nur das Holz nicht gar zu sehr theuer ist, mit
großem Profit und Nutzen bey Land-Gütern
Salpeter-Hütten oder Siedwerke anlegen,
nachdem man heut zu Tage bey unseren krie-
gerischen Zeiten und bey der häufigen Schieß-
Pulver-Consumtion ungemein viel Salpeter
nöthig hat, überdem aber auch davon mehr
bey allerhand Manufacturen und Fabriquen,
inleichen bey dem Pflanzn, als ebemals ge-
braucher wird, da man kein Pulver hatte, die
Kriegs-Schieß- und Feuerwerker-Kunst aber
ja andere Geschäfte noch nicht so hoch gestiegen
waren. Ja weil auch das Kraken und Grab-
en der Salpeter-Erde beschwerlich und ein
Privat-Mann dazu nicht leicht, oder doch mit
großen Kosten und Verdruß, wenn er in ande-
rer

rer Leute Nevier Salpeter-Erde fragen, schra-
pen und suchen soll, gelangen kan, und ei-
ne Salpeter-Hütte darauf gründen wollte, so
ist die Pflanzung und Verfertigung der Sal-
peter-Erde vor andern anzurathen, und als ein
leichter und beständiger Grund eines aus-
träglichen Salpeter-Wercks anzusehen. Wie
man nun Salpeter-Erde ohne Kosten und mit
leichter Mühe auf dem Lande anlegen, und
ganz reichhaltige Gruben damit angefüllet
bekommen, solche aber von Zeit zu Zeit un-
terhalten soll, das würde hier zu weitläufig
an- und auszuführen seyn. Daher wir den
geneigten Leser ins IV Stück der Leipziger
Sammlungen von Oeconomischen Sachen
und zwar ad 2 Art. weisen müssen, wo er um-
ständige Nachricht davon finden wird. Consti-
aber, wenn man nun Erde hat und Salpeter
sieden will, so wird eine verlohrene Hütte ge-
bauer, und derselben ein hölzernes Gefäße, wie
ein halb von einander getheiltes Faß, das un-
ten ein Zorfen-Loch zum Ablassen hat, mit der
Salpeter-Erde des Morgens frühe fast voll ge-
füllet, hernach so viel Wasser, als in das Gefäße
kommen kan, darauf gegossen, und also den gan-
zen Tag über stehen gelassen, des Nachts aber
das vorgemeldte Zapfenloch nur ein wenig er-
öffnet, damit das Wasser daraus in das unterge-
setzte Geschirre Tropfen-weise ausfließen möge.
Diese Lauge muß bey einem Feuer in einem klei-
nen Den bis auf die Helffte einieden, hernach
wird sie durch Büchen- oder Lämmen-Asche
durchgelassen, damit die Fettheit davon kom-
me, folgendes in einem Kessel so lange gesotten,
bis der Salpeter an der Kelle sich anzuhängen
beginnet. So denn wird die Lauge lauter ab-
geschöpft, und durch das Schien-Körblein in
die Lauge-Hütte gelassen, in welcher sie er-
kalter. Aus derselben wird das Klare abge-
zapft, und in tieffe Kessel oder Tröge, so in die
Erde eingegraben, gefüllet, in welchen sich der
rohe Salpeter ansetzt. Dieser wird durch
wiederholtes Zerlassen und Kochen geläutert,
bis er zum Gebrauch tüchtig worden. Nach-
dem er mehr oder weniger gereinigt, kommen
derselben unterschiedliche Sorten heraus, der
beste ist, welcher roth, weiß, in langen und brei-
ten Crystallen, und recht trocken ist. Verlangt
man ihn recht stark und gut, so thut man
ihn in einen Kessel, schüttert so viel Weinslein
dran, daß es bis über den Salpeter gehet, rührt
ihn wohl durch einander, siedet es auf die Helf-
te, seihet es ab, und läßt es kalt werden, als-
denn findet man das Salz auf dem Boden in
dem Kessel, und den Salpeter in dem Gefäße,
darein mans gethan hat. Um ihn von seinen
fremden Salzen zu reinigen, nimmt man ein
Pfund ungelöschten Kalch, zwey Pfund Salz,
und ein Pfund Galiken-Stein, geküht denn
allmählich eine Lauge von Wein-Esig daran,
und läßt die Lauge drey Tage stehen, daß sie
lauter werde, darnach thut man den Salpeter
in einen Kessel, und schüttert die Lauge darzu,
daß sie über den Salpeter gehe, und siedet sie
ein, so findet man das Salz und Maune, und
alle Unreinigkeit unten am Boden des Kessels;

seihet man nun die Lauge samt dem Salpeter
in ein Gefäß, so wird der beste Salpeter draus,
und ist dessen ein Pfund mehr werth, als sonst
zwey oder drey. Wenn man Salz von Salpe-
ter-Lauge machen will, lege man den Salpe-
ter in ein Kalch-Wasser, so daß dieses bloß
drüber gehe, rühre es mit einem Stöcklein un-
ter einander, so zergethet das Salz, und der Sal-
peter bleibet. In dem kalten Wasser kan er
nicht zergethen; hierauf muß man das Wasser
abgießen, ihn verseihen, und sodenn wieder tro-
cker werden lassen. Wenn man Salpeter läu-
tern will, daß er schon langschüssig werde, so
nehme man weißen gebrannten Wein-Stein,
nach Belieben, wasche ihn rein mit lauter Was-
ser, und lasse ihn wieder trocknen, alsdenn löse
se man ihn klein, zerlasse ihn in einem sauren
Wein-Esig über dem Feuer, und seihet ihn,
wenn er kalt worden, lauter durch ein Tuch.
Hernach muß auch Salpeter klein zerstoßen,
und klar Wasser darauf gegossen werden, damit
er zergethe, beydes laßet mit einander auf die
Helffte einieden, gießet von dem zerlassenen
Wein-Stein mit dem Wein-Esig darein,
schwäncket ihn mit, und laßet ihn mit einieden,
gießet ihn in ein ander Geschirre, und setzet es
in einen Keller, so schießen hübsche und grosse
Crystallen auf, die laßet trocken werden. Sie-
det das andere Wasser zur Helffte ein, thut ihn
wie zuvor, und setzet es in einen Keller, so
schießen wilde Crystallen, und ihr habt schon
geläuterten Salpeter, welchen ihr vor der Luft
an einem warmen Orte verwahren müßet.
Wer etwas weitläufigere Nachricht von dem
Sieden und Läutern des Salpeters zu wissen
begehret, kan des Simienowiz Büchsen-
Meisterey, ingleichen Furenbachs und an-
dere, so von der Feuerwerker- und Büchsen-
Meisterey geschrieben, nachschlagen. Außer
denen Salpeter-Siedwercken hat man auch
Wachswercke, welche aber kostbarer anzule-
gen. Indem man ordentliche Gewölbe, we-
inne der Salpeter entweder in Zapfen oder in
Röhren wächst, dazu brauchet. Wenn man
ein solches Gewölbe machen will, so ist folgen-
der Gestalt zu verfahren: Der Mauer-Kalch,
womit das Gewölbe genauret werden soll, muß
von ungelöschtem Kalche, der mit Regen-
Wasser angefeuchtet, drey Theilen andern
Kalch, einem Theil Schaaf-Harn, und drey
Theilen Schaaf-Mist (welches alles wohl
durch einander geschlagen, und mit gemeinem
Salz besprenget wird), angemachet, und das
Gewölbe vier Ellen hoch zugeschlossen werden.
So lange ihr nun den Salpeter bauen wolt,
müßt ihr über dem Gewölbe einen Garten
von guter Salpeter-Erde anlegen, den nach
Belieben besäen, und zuweilen mit vorhin
gesammeltem Regen-Wasser, so mit Salpeter-
Lauge, Schaaf-Mist und Harn vermischet ist,
anfeuchten. Wo dieses alle vierzehnen Tag
geschiehet, so soll hernach der Salpeter Hün-
g im Gewölbe wachsen. Wenn man Salpeter
probiren will, so schütte man ein wenig auf
ein Holz, und zünde es an; giebt er einer
Knall, so ist noch unrein Salz darinn; gischret

er, so ist er noch mit einer oüigen Feuchtigkeit vermischt; läset er ein Sals hinter sich, so hat er noch viel irdischer Unreinigkeit; wenn er aber schnell und rein abbrennt, so ist er lauter und gut. Der vornehmste Gebrauch des Salpeters ist in dem Büchsen-Pulver und andern Kunst-Feuern; so wird er auch zu Bereitung des Scheide-Wassers genommen. In der Arzney hat er seinen guten Nutzen, absonderlich bey Erhitzungen, dieweil er kühet, und die Säfte nicht gerinnen läset, sondern in stetiger Flüssigkeit erhält, weswegen, wenn er gehörig gereiniget, er in hitzigen Ungarischen Krankheiten und Wund-Fiebern, Bräune und Seitenstechen, in gewöhnlichen Geträncke zerlassen, ein herrliches Mittel ist, wenn nur kein Durchfall oder scharffes Serum vorhanden; so löschet er auch die von überflüssigem Gebrauch des Brantweins entstandene Hise. Des Salpeters bedienet man sich auch in der Haushaltung bey Einsalzung des zum Pöckel bestimmten Fleisches, weil er demselben eine schöne rothe Farbe zuwege bringt.

Salsamenta, werden heut zu Tage in unsern Küchen genennet alle eingefalsene Fische, dergleichen die Cabeliau, Hechte, Heringe, Lächse, Sardellen, Stöckre u. s. f. von denen bereits unter eines jeden besondern Erklärung ausführlich gehandelt.

Salse, siehe Tunde.

Salg, ist das allernöthigste Gewürke in einer Küche, ohne welches kein einziges Essen schmackhaft bereitet werden kan. Es wird solches entweder aus der Erde gegraben, oder aus Sals-Wasser durch Abrauchen gewonnen, oder wie in Portugal, Spanien und Frankreich aus dem See-Wasser durch die Sonnen-Hitze bereitet, welches folgender Gestalt geschiehet; Es wird nemlich das Wasser durch Gräben aus der See in einen andern, und denn noch in den dritten, in welchem es höchstens ein und einen halben Zoll hoch stehen bleibet, und ist ein solcher Teich fast 225 Fuß ins Gevierte. Wenn es recht heiß, oder auch windig Wetter ist, sonderslich wenn der Wind Nord-Weß wehet, so gerinnet das Sals im letzten Teiche gleich in der ersten Nacht. Dergleichen Sals kommen, in die See: Städte verführet, und daselbst zu schonem weissen Sals in denen angelegten Sals-Siederehen raffiniret. Das grabene Sals nennet man Stein-Salg, dergleichen in Klein-Pohlen um Cracau, in der Neapolitanischen Landschaft Calabrien, in Catalonia und bey Hall in Tyrol häufig gegraben, und an den ersten Orten in Blöcken verführet, an dem letzten aber in Gruben geworfen, in süßem Wasser zerlassen, und sodenn ausgefotten wird. Das Stein-Salg ist an Farbe und dergleichen, wenn es rein, klar und durchausgebrannt Backofen-Leimen, eines jeden stichtig, wird es vor das beste gehalten. Mit von diesen nach Proportion, in einem Weis Salz-Quellen ist Deutschland trefflich versehen, und die berühmtesten die Lüneburgischen, die zu Hall in Sachsen, Franckenhausen in Thüringen, Salzungen an der Werre, Ar-

tern in der Graffschaft Mansfeld, Apolda in Weymarischen, Salze, Ascherleben, Staßfurt, Colberg in Hinter-Pommern, Hall im Salzbürgischen, Sitten in der Schweiz, Kitzingen in Francken, Hall in Schwaben, Hallstadt in Ober-Deßterreich, Reichenhall in Bayern &c. Das Wasser wird durch gewisse Schöpf-Vercke aus den Brunnen, gezogen, in Kupffernen oder bleyernen Pfannen gesotten, bis sich das Sals gefeset, welches hernach getrocknet, in Tonnen geschlagen und zum Gebrauch verführet wird. Dieses ist viel besser und nützlicher zu gebrauchen, als das Steins und Meer-Salg; denn jenes ist nicht allezeit gleich Sals-reich, dieses aber, wenn es nicht gereiniget, dienet nur zum Einsalzen. Ein gutes Sals muß weiß und rein an Farbe; hell und durchscheinend, Crystallen-artig gecect; fest und könnig; leicht am Gewicht; trocken; klein an Körnern; rein am Geschmack, doch scharff auf der Zunge: nicht übelriechend; auch lauter, und mit andern Erd-Säften nicht vermischet seyn; im Wasser sich leicht, geschwind, und ohne zu gischen zerlassen, und das Wasser davon nicht trübe, oder sonst unrein werden; wenn es über dem Feuer geröstet wird, muß es lustig knosern; die Probe im Läutern und Calciniren wohl halten; für sich dauerhaft seyn, und nicht zerschmelzen; und was damit eingefalsen wird, wohl erhalten, und für Fäulnis bewahren. Von dem Sals, welches in der Baum- oder Korn-Blüthe gesotten werden, soll das Fleisch und der Käse, so damit eingefalsket wird, leicht madigt werden. Das Sals in seiner guten Masse gebraucht, kömmt der Gesundheit sehr wohl zu statten, wie es denn in innerlichen und äußerlichen Gebrechen treffliche Wirkung bat, sonderslich befördert es die Verdauung, und erwecket den Appetit, hilfft vor Verschleimung des Magens, verzehret die kalten Feuchtigkeiten der Wasserfüchtigen, zermalmet den Blasen- und Nieren-Stein. Es ist aber nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh eine treffliche Sache, und eine rechte Arzney für die Schaaf, Kälber und anderes junges Vieh; denden Herden wird Stein-Sals, wo es zu beglecken, und Lust zum Fressen gewinnen.

Salg-Klöse, **Salg-Laaden**, und eine Vermischung von Sals, Backofen-Leimen, und allerhand Gesäme, welches zusammen in eine Massam gebracht, und an einem gelegenen Ort, die Tauben damit anzulocken, von denen Tauben-Fängern geschlagen wird. Es nehmen aber dieselben folgende Sachen darzu: Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Sals, Saamen, Eberwurzel, Süßholz, Hanff-Saamen, Linsen, Wicken, Hafelwurken und Hüte unterschiedlich, weiß, grau, roth, Meißnerwurze, Eisen-Kraut, gemein Sals, und durchausgebrannt Backofen-Leimen, eines jeden nach Proportion, in einem Weis wohl zerstoßen, und mit Menschen-Harn in einem Kessel gesotten, und endlich den gesessenen eine nimm man die Massam heraus, und schlägt

schlägt solche in viereckigte hölzerne Kästlein, anderthalb oder zwey Schuh gemeinlich ins gewierte, und zwey bis drey querfinger tief, und richtet solche auf dem Tauben-Herd, auf der Erden hin und her, wie und wo man selbstn hin will. Man muß aber die Salz-Klöse vor dem Vieh, sonderlich vor den Schaafen wohl verwahren, und solche dabero so lange zugedeckt bleiben lassen, bis man selbst auf dem Herd der Hüften darbey, und der rechte Tauben-Strich anziehet.

Salz-Kraut, siehe Anthyllis.

Salz-Messe, oder Salz-Jäcklein, bedeutet zweyerley; wenn es groß ist, so ist es ein viereckigtes von hölzernen schwachen Bretlein zusammen-gefestes und mit einem Deckel versehenes Geschir, worinnen das Salz in der Küchen verwahret wird; ist es aber klein, so bedeutet es ein von Silber, Zinn, Porcellan oder Blech verfertigtes kleines Tisch-Geschir, ebender mit einem tief angehohleten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß versehen, wird mit Salz angefüllt, auf die Tafeln und Tische gesetzt.

Sileo Errore Calculi, siehe Error Calculi.

Sammet, ist ein kostbares seidenes Gewebe, welches theils zu Kleidungen, theils zu ein und anderen Mobilien gebraucht wird. Er ward vor diesen aus Franckreich, und denn sonderlich aus Italien zu uns gebracht; anjeko aber verfertiat man diesen auf das ansehnlichste an verschiedenen Orten Deutschlands, und unter andern auch allhier bey uns. Man findet ihn von unterschiedener Gattung, insaemem wird er eingetheilt in ein- und ein halb- zwey- drey- bis vier-hätigen Sammet, und bestehet der Unterscheid darinnen, daß 3. E. zu dem vier-hätigen Sammet mehr Fäden in so genannten Weil, als zu dem gering-hätigen sind; wie denn dessen Güte eben durch die Streiffen, die sich an dessen beyden Leisten befinden, abzunehmen; dabero bey dem vier-hätigen vier Streiffen, bey dem drey-hätigen drey Streiffen, und bey dem ein und ein halb-hätigen nur ein Streiffen anzutreffen. Wenn aber gedachte Leisten noch mit einem Gold- oder Silber-Faden durchzogen sind, so ist dieses das Merckmahl, daß der Sammet von einer hohen und kostbaren Farbe. Der feinste ist fest und dick geschlagen; der schlecht und dünn geschlagene aber, wie auch derienige, der einen leinenen Boden hat, heißet Püsch-Sammet; derienige, welcher sehr lang-hätig ist, und statt des Welkes untergefüttert wird, heißet Pelz-Sammet; wenn die Quäfflein daran nicht aufgeschnitten, nennt man solchen geriffenen Sammet. In diesen lassen sich allerhand Figuren, Blumen und dergleichen auf das zierlichste ausschneiden, indem gedachte Quäfflein nach dem Grund- de des erwähnten Müßers aufgeschnitten, und mit besonderem darzu dienlichen Scheeren etwas verschnitten werden; so, daß hernach der Grund wie Sammet glänzet, die Figuren aber erhaben, und also die Quäfflein ganz bleiben, dergleichen ist auch der geblümte Sam-

met, in gleichen der fälbe. Der Cameel-haarne Püsch ist auch eine Art Sammet, der sowohl glatt, als geblüm aus Cameel-Haaren und leinenen Fäden gewircket ist.

Sammet-Blumen, siehe Amaranthe.

Sammet-Bürste, siehe Rebr-Bürste.

Sammet-Rose, Africanische Keinsarn, Winter-Rose, ist ein Gewächs, so eine gelbe, selten eine weiße Blume trägt. Man hat sie groß, klein, einfach und gefüllt. Sie blühet im Herbst.

Sand, ist eine Art klein geriebener feinerer Erde, die trocken, und weil sie nicht an einander hänget, leicht zu bewegen ist. Er wird entweder aus der Erde gegraben, oder in den Strömen und am Meer gefunden. Seinen Eigenschaften nach ist er unterschiedlich, gröber und feiner, an Farben weiß, gelb, röthlich und schwarz. Sein vornehmster Gebrauch ist bey dem Bauen, da er unter den Kalch gemischer wird, demselben eine bessere Bindung zu geben. Hierzu diener vornehmlich der gegrabene Sand, und darunter der röthliche, nächst demselben aber der graue oder schwärzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben rauschet und knirschet, oder an ein weiß leinenes Tuch geworfen, keine Flecken hinterläßt, oder in Wasser gerührt, dasselbe nicht sonderlich trübe macht, der ist gut. So diener auch der frisch gegrabene Sand besser zum Mauern, als wenn er lang an der Luft und Sonne gelegen, hinaegen taugt derselbe zum Berappen und Länchen nicht. Daserne man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müste, könnte man ihn mit etwas Ziegel-Mehl vermischen. Der rothe Sand setzet sehr schön in Gärten zu Allen und Gängen in Blumen- Stücken und Partetten. Der Fluß- oder Wasser-Sand wird zum Ziegel-Streichen, und der weiße Sand zum Scheuren gebraucht. Sandiger Boden ist mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuchtigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer schwarzen Moor-Erde vermischer, ist er sonderlich zum Garten-Werk sehr gut. Der weiße Sand aber ist der allerelendeste, wenn er sehr klein und untermischer ist. In sandigen Aeckern wächst das Gertride reiner, als in schwarzen und leimichten. Ueber dieses wird auch der klare Sand in einer Haushaltung zum Scheuren der Gefäße und der Fuß-Böden gebrauchet, auch wohl bisweilen über die lest gedachten gestreuet, damit dieselben nicht so gleich vom Linlat besudelt werden mögen. Daher sind sonderlich die weißen Sand-Gruben auf dem Lande nicht zu vernachlässigen.

Sand-Allee, siehe Allée.

Sand-Dorn, Weiden-Dorn, ist eine Staude, so bis Mannes hoch wächst, auch wohl zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat zähe Aeste, lange schmale Blätter, eben grün und unten weißlich; Seine Frucht sind gelbe ruade Beerlein, Traubel-weise bey samen

men sitzend, sauer und herb am Geschmack, und inwendig mit einem Körnlein versehen. In Ober-Deutschland am Rheim und an der Donau wächst er gar häufig, bey uns aber wird er zur Lust in denen Gärten gehalten, und durch seine Schößlinge fortgepflanzt.

Sandel, ist das Holz eines Baumes, davon in Indien ganze Wälder voll ange troffen werden. Dieser Baum kommt de nen Nuß-Bäumen ziemlich gleich, und die Früchte sind denen Kirschen ähnlich, wer den aber nicht geachtet. Das Holz ist von dreyerley Farbe, nemlich weiß, gelb und roth, davon ist das letzte das geringste, aber auch das gangbarste. Die gute Art davon ist hartspaltig, und die Adern gehen nicht durch auf einander. Es wird gemeinlich auf einer Mühlen klein gestos sen, und zu Anfärbung der gebräunten Wasser, wie auch denen Färbereyen ge braucht, da hergegen das weiße und gelbe um der mehrern Kräfte und des Geruchs willen in der Arzney vor jenem guten Nutzen schaffet. Der gelbe Sandel ist von dem weißen auch darinnen unterschieden, daß er einen guten Geruch und ein Gummi von sich giebt, wenn man ihn auf Kohlen legt; der weiße ist hergegen aussen herum etwas schwärzlich, und hat gar keinen Geruch. Der Sandel ist gut vor den Magen und vor Fülße, vertreibt das Kopf-Weh, und dient in hitzi gen Fiebern.

Sand-Küssen, ist ein von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf mancherley Art zusam mengestetes und mit Sand herb und dichte ausgestopptes Küssen, dessen man sich bey dem Niesen bedienet. Siehe Nesen.

Sand-Läufer, siehe Gries-Fuhn.

Sand-Sieb, ist ein blechern oder drättern Sieb, wodurch der Sand in Gängen, Sälen, Zimmern, klar und fein gleich gestebet und gestreuet wird.

Sand streuen, ist sonderlich eine häusliche Verrichtung der Reinigkeit, ob es gleich auch in Gärten geschieht, da man in die ge streuerten Zimmer, Säle und Gänge klaren Sand austreuet, und dadurch die allzu schnelle Verunreinigung, so von denen, die ein und ausgehen, geschieht, verhütet, hiernächst aber auch, wenn etwas Nasses oder Unreines in denen Zimmern verschüttet worden, also bald Sand darauf streuet, und nicht nur den schlimmen Anblick, sondern auch oft den garstigen Geruch verhindert, ja die Unreinigkeit besser aus dem Zimmer kehren kan. Deswegen ist also der Sand, sonderlich der klare und weiße, nächst dem Scheuern auch zu diesem Zweck in einer reinlichen Wir schaft sehr dienlich. Es ist aber hierbey die Behutsamkeit nöthig, daß man den gestreuten Sand nicht allzu lange dürffe liegen, zu klein treten, und austrocknen lassen, daß er endlich leichter Staub wird. Denn alodenn macht er die Zimmer, Kleider und Geräthe staubig, und incommodiret leicht

auf der Brust, in denen Augen und in der Nase.

Sand-Torte, oder Sand-Tarte. Es ist zwar unter dem Artikel Aufgelauffner Koch viel von Totten gesagt, und auch eine unter dem Nahmen, Aufgelauffner Eyer-Dotter-Koch, angegeben worden, welche beynähe einer Sand-Torte gleich kommt. Indessen sind doch die meisten andern Arten derrer Torten denen wenigsten Mägen gut, wo dieselben aus einem setzten Torten-Teig bestehen, wenn sie auch ausgebacken sind, welches aber doch selten zu gerathen pflieget. Die Sand-Torte aber ist etwas sehr delicat, und dabey ganz gesundes. Sie sind folgender Gestalt gemacht: Man nimmt 3. E. zu einem Pfund guter Schmelz-Butter, ein Pfund aut Mehl, drey bis vier Eyer halb ganz, und halb nur die Dotter, und endlich ein halb Pfund Zucker. Die Butter wird im Reib-Asch zu Schaum oder Schnee gerie ben. Dazu aber gehören gute Arme. Nach und nach werden die Eyer darein ge schlagen, und zuletzt auch nach und nach das Mehl und der Zucker. Alsdenn ist die Masse fertig, die man auf einen Bogen Papier in die Terten-Pfanne, und zwar am besten ungefüllt bringet, bey gelinder Hitze aber backen läset. Diese Torte zer gehet einem in dem Munde, und ist un gemein verdonlich.

Sand-Uhr, siehe Sciger.

Sane, siehe Rahm.

Sang-Herd, ist eine Art von Vogel-Herden, auf welchen man nur denen grofsen Sang-Vögeln zu stellen pflieget. Die Vogel-Steller machen eigentlich dreyerley Unterschied unter denen Sang-Herden. Als erstlich die Sommer-Herde, auf welchen sie mit dem verhaltenen Gesang stellen; Zwentens die Herbst-Herde, auf die fremde Halb-Vogel, Wein-Drosseln, Meer-Amfeln, Krammets-Vogeln und dergleichen; Und drittens Winter-Lager-Herde, auf erst gedachte Krammets-Vogel. Auf dergleichen grossen Sang-Herden müssen die Büsche, welcherley Art man nun von sol chen gebrauchen will, gar leicht und einzeln, und nicht so dicke, als auf die Herbst-Herde gesticket werden. Ferner machet man vor die Gräblein der Garne, so lang solche seyn, auf jede Seite ein schwaches rundes Stänglein, nicht gar vier qver Finger, oder einer Hand hoch von der Erden, dar auf sisset der wilde ankommende Vogel gar gerne, und höret dem Gesang fleißig zu; zu denen Läufern, und an statt der Bügel, welche zu denen Herbst-Herden gebraucht werden, wird nach der Länge der Garne ein feiner Seimen stark gespannt, an oder in dem Seimlein gehet ein Ringlein, daran wird der Läufer angemachet, also, daß er daran weilkünstig hin und wieder schweifen kan. In der Mitte des Busches wird gleichwohl noch ein Läufer an einen Bügel aemacht.

gemacht. In diesen Herden muß man sich eine gute Gelegenheit auserkennen, etwa im Walde einen ziemlich tiefen Brunnen, oder mit einem Thal oder kleinen Grunde noch dem Holze zu kreieren, fein zu Anfang einer Höhe, nachdem sich nehmlich der Strich lenket. Sieht es keine Wädhlein allda, so muß man etliche ausgehöhlte Klößigen oder Saerbeln in die Erde und Heerde graben, damit ein wenig Wasser darein gegossen werden, und stehen bleiben könne. Man muß diese Heerde fleißig abwarten, und frühe vor Tage ausgehen, daß, wenn die Heerde weit abgelegt sind, man fast noch vor Tage aufstellen, die Lock = Vögel zwechte setzen, die Käuffer andrücken, speisen und träncken könne. Wenn viele fremde Vogel vorhanden, und im Anzuge sind, darf man um etlicher weniger willen, so erwan einfallen, nicht alsbald ziehen, damit nicht selbiger, stalt die andern verschlagen werden. Wo sie aber nicht fort wollen, so nimmt man mit, was man bekommen kan. Die groben Sang = Vögel singen auf diesen Sang = Herden auß langste nur sechs Wochen. Wer nun solche gar zeitlich um Johannis = oder Margarethen = Tag anzustellen wilens ist, der soll billig solcher Sang = Vögel, als Amselein, Drosseln und Heimer fein viel, bey zwölf und mehr Stücken einsetzen, und im Anfang nur die Heffste aus dem finstern lassen, hingegen, wenn dieselben vier bis fünf Wochen lang gesungen, und etwan anfangen nachzulassen, kan man alsdenn wieder frische Vogel aussetzen, und auf solche Weise können dergleichen Sang = Heerde fast bis in angehendem Herbst gebraucht werden. Weil aber diese grobe Vögel im Einsetzen sehr trauen, muß man sie sonderlich wohl warten, und ihnen bezeigen Amselein mit den Eiern, wie auch geoffenen Rohn = Saamen oder Harff bisweilen untens Fressen mengen, auch den Gestand und Unkraut von ihnen hinweg schaffen, und in einem Napf etwas Wasser hinsetzen, damit sie sich bey hitziger Zeit baden können, oder man muß sie wenigstens mit frischem Wasser besprengen. Im Stellen werden die Lock = Vögel mit dem verhaltenen Gesang jede Sattung gleich gegen einander über gehendet, als Amselein gegen Amselein, Drossel gegen Drossel, und so fort.

Sang = Vögel, siehe Vogel.

Sanickel, ist ein Kraut, welches sowohl wild in feuchten Thälern und dunklen Wäldern wächst, als auch in Gärten gezogen wird. Es hat eine schwarze gaserichte Wurzel, der Christ = Wurzel fast ähnlich, ist inwendig weiß, und eines herben und bittern Geschmacks. Die Blätter sind rund, wie die Blätter des Tauben = Fußes, in fünf Unterschiede zertheilt, wie das Künfsinger = Kraut, von Farben licht = grün und glatt, sie sind auch rings umher zerkerbt, und hat ein tegliches Blatt seinen befondern braunli-

chen Stengel. Mitten aus dem Stocklein wächst ein dünner, glatter, büsen = ähnlicher Stengel, ohne alle Knoten oder Gelencke, anderthalb Spannen hoch herfür; dieser breitet sich oben in Neben = Zweige aus, auf welchen sich im Juno schöne trübschlichte weiße Blümlein zeigen, daraus hernach der Saamen, in Gestalt kleiner Kitzren selget, der sich wie der Saamen des Klebe = Krauts, oder wie der Odermennige an die Kleider hänget. Dieses Kraut wird in den Gärten von dem Saamen fort gebracht, und derselbe im Frühling in guter Erde an einen feuchten und schattigen Ort gesetzt. Es hat einen bittern Geschmack, wärmet, trocknet und reiniget, und ist eines der besten Wund = Kräuter, indem es innerlich und äußerlich gebraucht wird, wider offene Wunden, fressende Schäden, Fisseln und Geschwüre. In Wasser gesotten, oder gepulvert mit warmen Bier eingenommen, stillet es das Blut = Speyen, Blut = Harnen, weiße und rothe Ruhr, und heilet innerliche Verlesungen.

Besprengrter Sanickel, wird in Gärten unterhalten, hat eine Menge dieser runder Blätter, dünne Stengel, überaus zierliche Blümlein, als wie Sternlein, und schwarzen Saamen in zweyfachen Hülsen. Diese Art Sanickel soll mit dem Streubrech einerley Kräfte haben.

Berg = Sanickel, wächst auf denen Steinfelsen der höchsten Gebirge, darauf der Schnee lange liegen bleibt, wird aber auch in sunspäten Gräben und Seen gefunden. Ist ein treffliches Wund = Kraut, und kan auch innerlich wider die rothe Ruhr mit Ruhen gebraucht werden. Der

Berg = Sanickel, oder Berg = Schlüssel = Blume, giebt es zweyerley Arten, einfache und gefüllte: Jene hat einen hohen Stengel, an dessen Gipffel ein kleines bleiches Blümlein hervor wächst, welches den Rand seiner Blätter unter sich hängen läßt: Diese, die gefüllte, ist sowohl wegen der Gestalt, als auch wegen der Farbe, von der einfachen unterschieden; denn außer dem, daß sie auf Citronen = Farbe ziehet, so bringt sie Blumen, deren eine in der andern stehet, welche dannenhero bey den Franzosen den Namen l'un dans l'autre, eine in der andern, bekommen haben. Alle beyde Arten wollen in gutem Erdreich und an einem Sonnen = reichen Orte stehen, und gleiche Wartung, wie die Margarethen = Blümlein haben.

Sardelle, ist ein kleiner Fisch mit einem Gold = farbnen Kopf, einem grünen und blauen Rücken und weißen Bauch, sonsten dem Heeringe ganz gleich. Weil nun dieser Fische beste Art in dem Mitteländischen Meer, und bey der Insel Sardinien in Menge gefangen werden, hat man ihnen auch daher den Nahmen Sardine oder Sardelle beygelegt. Im May, Junio oder Ju-

lio streichen sie Haufen = weisse, und werden an denen Französischen und Italiänischen Ufern gefangen und eingefalzen, in kleinen Käßgen zu uns gebracht, da sie denn zwey Jahr dauern können. Die aus Frankreich und Portugal zu uns gebracht werden, sind mehr unter dem Nahmen der Anschowis bekannt, und von den andern, so aus Italien von Livorno kommen, und eigentlich Sardellen heißen, darinn unterschieden, daß sie viel kleiner, und ihnen die Köpffe abgeschnitten sind. Beyde, wenn sie frisch und gut, müssen hart, auswendig weiß, inwendig röthlich, und wenn das Kößlein geöffnet wird, nicht übel-riechend seyn. Sie werden roh genossen, wenn sie nach der Länge zerschnitten, das Fleisch von den Gräten abgezogen, und vor Lecker = Mäuler in Wein geweicht, sonst aber gewöhnlich in Wasser oder Milch gelegt, damit die Salzigkeit ausgezogen werde, hernach mit Eßig, Baum = Del, Pfeffer, Capern, Granaten = Körnern und klein geschnittenen Citronen = Schalen, wie ein Salat zugerichtet. Man kan sie aber auch kochen, und in allerhand Brühen gebrauchen, auch im Gefüßel, zum Gefüßel, Span = Ferkel und Fischen, solches damit zu würzen. Sie schärffen den Geschmack, erwecken den Appetit, sind viel zarter als die Heeringe, und werden vor gesund gehalten. Einige pflegen auch wohl die Engelländische und Norwegische kleine Sprott = Heeringe an deren Stelle zu gebrauchen, oder nehmen gar gefalzene Heeringe, wärsfern sie in Wein oder Milch, schneiden lange in Sardellen = Größe platte Stückelein daraus, und übergießen diese mit Del und Eßig, streuen Pfeffer und Spanischen Hopfen darüber.

Sarge, ist ein glatter und von offenen ungedrehten Faden dichter Zeug, so theils aus Seiden, theils aus Wolle gewebt; die seidene, welche einfärbig, und auch Soy rollata genennet wird, ist feiner und stärker als der Atlas, und hat ebenfals einen feinen Glanz. Die wollene findet man gepreß von unterschiedener Güte und Art, deraischen z. E. Sarge Imperial, welches die breiteste, und Sarge de Poys, so eine Art von schlechten und leichten Calamanc.

Satin, heisset die geringe und leichte Sorte von Atlas, welchen man auch sonst Vällgen = Atlas zu nennen pfleget.

Sassefras, siehe Fenchel = Holz.

Sattel, heisset derjenige Sitz, der auf das Pferd gelegt wird, damit der Reuter desto bequemere darauf fortkommen möge. Er ist zusammengesetzt aus zweyen Sattel = Bogen, die von Holz, aber mit eisernen Blechen beschlagen sind, unter welche zwey Küssen, die auf des Pferdes Rücken geschicklich anliegen; obenhin ist er ausgepolstert, mit Leder, Luch oder anderem Zeug überzogen, vorne mit einem Knopf, der Sattel = Knopf genant, gezier-

ret, und etwas erhöht, damit der Reuter fester sitzen könne; hinten hat er gleichfalls einen Gesenkhalt. Zu jeder Seite hängt ein Steig = Bügel an seinem Steig = Riemen. Er wird mit einem Gurt, so unter des Pferdes Bauch durchhebet, fest angegurtet, und mit Brust = und Schwanz = Riemen versehen, damit er weder vor noch hinten sich rücken könne. Die Sättel sind nicht alle einander noch allenthalben gleich. Die Englischen Sättel sind sehr leicht und ganz glatt; die Deutschen aber sind etwas tiefer gemacht, und haben wieder einen mercklichen Unterscheid, davon auf denen Reit = Bahnen folgende die bekanntesten, als: Der Tummel = Sattel, der geschlossene Klepper = Sattel, der flache Klepper = Sattel; denen Füllen aber und jungen Pferden pfleget man nur ein Küssen von Zwilling mit Stroh ausgefüllt anzulegen, welches eine *Pastine* genennet wird. Der *Over = Sattel* ist auch eine besondere Art eines Reit = Sattels, der nehmlich mit einer rund ausgelegenen Rück = Lehne versehen, die, wenn der Sattel aufgelegt, der Quere nach an die rechte Seite zu stehen kommt; solcher Sättel bedienen sich die Franosis = Personen. Die Polnische Sättel sind von den andern mercklich unterschieden, klein und leicht. Ein bequemere und leichter Sattel ist so wohl für Mann als Pferd gut, denn er ist zu schwer, so belästiget er das Pferd, ist er zu unbequem, so beschwert er den Mann, und also ist sonderlich auf Reisen und im Kriege dahin zu sehen, daß beyden gerathen werde. Bey dem Satteln, das ist bey Anlegung des Sattels hat man folgendes zu beobachten nöthig; Erstlich muß der Staub über den ganzen Leib rein und sauber abgestrichen und weagewischer seyn, ehe man den Sattel ansetzet. Dieses Anlegen des Sattels muß fein gemacht geschehen, denn wer den Sattel gar zu jäh und ungeschick aufwirft, der wird schwerlich hindern können, daß das Pferd nicht wider die Krippe oder den Bahren lauffe, erschrecke, und den, der so übereilt verfährt, beschädige. Der Sattel selbst muß mehr vornen als hinten, doch nicht gar auf den Hals gelegt werden. Dadurch kan der Reuter zumege bringen, daß das Pferd viel frecher und freudiger zehet; auch wird sich der Reuter selbst besser helfen, und zierlicher aufführen können, als wenn er hinten auf dem Rücken sitzt. Es zerschicket aber auch bey vornen niedrigen und kurz = hälsichten Pferden, daß sich der Sattel vor sich nach dem Hals gar zu weit rücket, da muß man mit dem Hinter = Zeuge Rath schaffen. Drittens, weil ein Pferd mit dem Halse nicht empor kommen kan, wenn der Sattel hart auf dem Wieder = Riß lieget, so hat der Reuter Achtung zu geben, daß der Sattel weder zu enge noch zu weit, vielmehr dergestalt gefüllt sey, daß er vornen auf dem Wieder = Riß und hinten auf dem Rücken nicht aufsteiget; denn über vorige Ungemächlichkeit wird der hart aufsteigende Sattel das Pferd wund, und vor dem Wischen scheu und ungedultig

dultig machen, und drücken. Weil es viereck nicht wohl sehet, wenn der Zeug zu lang ist; hingegen aber, wenn er zu kurz, dem Pferd hinderlich fällt, und dasselbe wund macht: so muß der Zeug fein gleich gegürtet, und weder zu lang noch zu kurz seyn; damit endlich der Sattel fest und feste liege, muß der Surt breit seyn, und wohl geschnallt werden.

Sattel bey einer Darre, siehe Malz-Darre.

Sattel-Baum, bestehet aus zweyen krummen Stücken Holz, welche dergestalt zugerichtet sind, daß sie sich auf den Rücken des Pferdes schiden, und die Form zu einem Sattel machen.

Sattel-Pferd, heist bey dem Fuhrwerk dasjenige, so den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zu rechten gehet.

Sattler-Arbeit, bestehet in Kummten, Sätteln, Vorder- und Hinter-Zeug, Seiten-Plättern, Reit- oder Scheiden, Visirol-Hulstern, Kutschen, Chaisen und Carrossen beschlagen, und dergleichen, worzu ein Hauswirt die Häute von geschlachteten und gefallenen Vieh nützlich ammennd, und sowohl von ieder Sorte des nöthigsten Geschirres sich ein paar Stücke in Vorrath machen, als auch das schadhafft davon ausbessern lassen kan.

Saturey, ist ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengeln, kleinen dem Isop ähnlichen Blättern, und Leib-farbenen Blümlein, die den meisten Sommer durch stehen. Die gemeine Saturey, ist ein Sommer-Gewächs, wird im Frühling bey zunehmenden Monden gesät, und dienet, weil er noch jung, unter die Salat-Kräuter; wenn er getrocknet, ist es eines unserer Deutschen Gewürze, und an allerhand Eisen dienlich. Der Winter-Saturey, insgemein Spanischer Thymian genannt, wird durch Zerreißung der Stöcke fortgepflanzt, und dienet wie das voriaer. Der breite Saturey ist auch ein Winter-Gewächs und wuchert stark, er hat eine angenehme Schärffe, und wiewohl er etwas hart, ist er doch gut unter den Salat zu gebrauchen. Der Saturey hat eine erwärmende und zertheilende Kraft, stärcket den Magen, wie auch das Haupt und Gesicht, stillt das Erbrechen und Bauch-Grummeln, vertreibt die Schlafsucht und den Schwindel, und öffnet und erleichtert die Brust und Lunge. Außerlich zertheilet er Beulen und Geschwulsten. Die davon bereitete Essenz ist ein bewährtes Mittel für das Zahnwehe, etwas davon auf den Zahn gestrichen, und einen Tropfen in das Ohr gelassen. Das Wasser, darinn dieses Kraut gesoffen, in die Zimmer gesprengt, vertreibt die Flöhe und alles Ungeziefer.

Saturnus, ist unter denen Planeten der erste und hochste, an der Farbe braun und eines bleichen, dunkeln Lichts, wie er denn, inmitten er von der Sonne am weitesten abgelegen, am wenigsten sichtbar ist. Er vollendet seinen Lauff alle dreysig Jahre einmal, ist von einer kalten Natur und etwas wenig trocken, des halber

auch nach der alten Astrologie, wiewohl ohne Grund, das Jahr, darinnen dieser Planet regieret, kalt und feuchte; denn ob es schon zu gewissen Zeiten etwas trocken, ist es doch mehrentheils mit Neuen angefüllt, und daher ein kaltes ungeschlachttes Jahr. Der Frühling davon ist recht trocken und bis im May sehr kalt, zwar läset sich der April anfangs warm an, es fällt aber bald wieder Kälte ein, die bis im May währet, in welchem die Tage schön, die Nächte hergegen kalt, woraus grosse Dürre entsteht, wenn auch gleich bisweilen Regenwetter mit unterläufft, so giebt es doch auch zu der Zeit schädliche Reizen. Der Sommer ist wegen seines stetigen Regenwetters kalt und unfruchtbar. Der Herbst ist auch kalt und sehr feucht, hat zeitigen Frost, und giebt doch darneben viel ungesundem Wetter; nach der Mitte des Octobers folget grosse Kälte, der November aber ist feucht und warm; der Winter erstreckt sich bis über die Helffte des Merzes folgenden Jahres, und ist anfangs feucht wegen des Neuens, und der vielen Wasser-Güsse; um die Mitte des Decembers wintert es zu mit grosser Kälte und vielem Schnee, da es denn nicht viel eher als im April aufzehet.

Satz, Karpffen-Satz, wird der dreysährige Karpffen-Saamen genennet, welchen man aus den Streck-Teichen gehset, und wieder zum Gewächs aussetzt, daß Karpffen daraus werden, siehe ferner Karpffen. Wenn man den Satz vor seine Teiche selber erzeugen und haben kan, ist der Gewisheit halber um so viel desto besser, und hat man sich keines Betrugs dabey zu befürchten: Denn wo man denselben anderswo suchen und kauffen muß, wird man bisweilen sehr betrogen, und vor dreysährigen oft vierähriger, auch wohl verbutterter und ganz verlesener Saame mit untergeschossen und verkauft. Kan man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, so soll ein ieder sich nicht alleine vor dem Betrug versehen und hüten, sondern er hat sich auch noch darbey nach seiner Teiche Gelegenheit zu richten: Denn wo man Teiche in gar geringem Boden liegen hätte, soll man keinen Saamen, der aus gutem starken Boden kommt, kauffen, und denselben in gedachte seine schlechte Teiche setzen: Denn solcher Satz würde der schlechtesten Nutzung halber ganz ver sitzen, und nutzgend hünwachsen wollen; derowegen allezeit am zuträglichsten ist, daß der Saame aus geringem Boden in besseren gesetset werde, so pflaet er sich nachmals auf guter Weide wohl zu sättern und zu wachsen: Und wo auch gleicher Boden ist, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgefetzt werden. Der Satz soll halb-psündig seyn, das ist, ein ieder Sätling oder Satz-Karpffe soll ein halb Pfund wägen, und zwischen dem Kopf und Schwanz einer guten Spannen lang seyn, einen kleinen breiten kurzen Kopf, vor welchem die Augen ein wenig heraußer liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlich glän-

glänzende Schuppen und rothe Floss-Zedern haben, auch der ganze Leib mehr breit als lang scheinen; was aber einen grossen Kopf, einen langen geschlanceten und schmalen Bauch, gelbe, bleiche und todten-farbene Schuppen und Floss-Zedern hat, damit soll man unworren seyn. Den Saz, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, daß man es im Herbst thun muß, pflaget man am besten im Martio oder April, und so bald nur das Eis von den Teichen vergangen ist, im dritten, vierten, fünften oder sechsten Tage des neuen Monden, frühe an einem schönen stillen Tage auszusetzen, und läset denselben also auf einen oder zweien Sommer stehen und wachsen, so werden rechte Karpffen daraus; und werden die, so nur einen Sommer gestanden, einsummerige, die andern aber, so etwan länger darinn bleiben, zwey- oder drey-sommerige Fische genannt. In gar neuen Boden oder neu-gebauten Teichen soll man den Saz oder den drey-jährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer aussetzen, denn sie pflegen sonst gerne darinnen zu sterben, und sich dagegen im Wachsen nichts zu ergeben. Wieviel Schock Saz eigentlich auf einen Acker, Morgen, Juchart oder Tagwerk Teiches ausgesetzet werden müssen, läset sich nicht gewiß determiniren: Denn die Feld- oder Teich-Massen sind so wohl, als der Grund und Boden derer Teiche sehr unterschiedlich, und muß man sich derer erkern haben, nach eines jeden Orts Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerk oder Morgen etc. groß oder klein, ratione des Bodens aber nach dessen Beschaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen-Wasser und die abfließende Feuchtigkeit hinein schiessen könne, als wovon die Fische eine sehr gute Nahrung haben, müssen auf einen jeden Acker oder Morgen eines solchen Teiches gerne ein halb Schock und mehr an Saz gerechnet werden kan, als auf den Acker eines Teiches, welcher von mittelmäßiger Güte ist. Insgemein pflaget man, wo der Boden gut ist, auf einen Acker oder Morgen Säcker, das ist 300 gevierte Ruthen Leipziger Maasses, 3 Schock drey-jährigen Sazes zu nehmen, ist der Boden etwas geringer, dritthalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan sich die Wissenschaft davon ein sorgfältiger Haus-Vater gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Ausfischen eines jeden Teiches gute Acht hat, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, daraus er neben gegen einander Haltung anderer dabey vorkommender Umstände abnehmen kan, ob er den Saz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abanges müssen bey jedesmaligen Besetzen auf ein jedes Schock wenigstens fünf Sämlinge mehr zugeworfen werden, um so viel als möglich die Zahl des Einfaßes voll zu erhalten. Mit dem Saz muß so sachte als möglich umgegangen, derselbe in den Käffern, daß er sich nicht mit den Schuppen an einander reibe und davon leicht-

sterbe, nicht zu gedräng und voll geführet, auch nicht zu Mittags in großer Hitze, sondern früh, wenn es feun stille und kühle ersehet, auch nicht so sählinge in die Tiefe der Teiche hinein geschüttet werden; denn der Saz, weil er sich ohnedem im Führen ganz abgeschlagen, und hin und wieder im Tasse zerfallen, auch durch das Schütteln und Rütteln ganz dümmliche worden, kann sich sodenn in der Tiefe nicht bald wieder erholen, sondern muß in diesem Fall mehrertheils ersticken und unkommen; also soll man den Saamen bey dem Aussetzen vielmehr in das seichteste führen und tragen, daß er um so viel eher nach und nach wieder zu sich selber kommen könne.

Saz-Hase, wird bey der Jazerey das Weiblein vom Hasen, oder die Hasin genannt. Siehe Hase.

Saz-Möhren oder Saamen-Möhren, und Saz-Rüben oder Saamen-Rüben, sind mit Fleisch ausgeleßene fein lange, gerade und ohnschadhafte Möhren und Rüben, welche, nachdem man in das Grün etwan eines Daumens lang an ihnen stehen gelassen, den Winter über entweder im Keller, oder in besondern Saamen-Gruben im Sande verwahret, hernach aber folgenden Frühling im Martio oder April, wenn man sich keine Froste mehr besorget, wieder in den Garten ausgesetzet werden, damit sie weiter fortwachsen, schossen und Saamen bringen mögen. Suche Möhren und Rüben.

Saz-Weiden, sind frische, einer Hopffen-Stangen dicke, und neun oder zehen bis euff Fuß lange Aeste von den grossen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahre bey wachsendem Monden gebauen, in besonders darzu geradene Gruben, oder mit einem Strickel oder Pfahl-Eisen gestoffene Löcher eingesetzet, mit guter Erde verschüttet und dicke verrotzen werden. Wenn man die Saz-Weiden gleich, nachdem sie abgehauen, eingesetzet, so bekommen und treiben sie nicht so wohl, als wenn sie in Bündel gebunden vierzeben Tage oder drey Wochen angesetzt im Wasser gestanden. Im Einsetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf setzen; Denn weil dergleichen Steine in der Erden schwitzen und sein kühle sind, so dienen sie denen Weiden zu desto besserem Wachsthum. Es müssen diese Weiden nicht zu lang seyn, sonst können sie wohl nicht bekleiben, sondern aber soll man sie im sandigen Boden anderthalb, im feuchten aber einer Elle tief einsetzen, und sich dabey versehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht zerlehet werde. Sonderlich muß man das Loch mit dem Pfahl-Eisen viel weiter, als die Saz-Weide dick ist, machen, sonst löset sich die Rinde, daraus die Wurzel kömmt, ab, und die Weide bekleibet nicht. Hiernechst soll man sie nicht nur mit Dornen oder anderem Gesträuche wohl verbinden und verwahren, auf daß ihnen weder die Siegen, so die jungen Weiden

den gerne abschneiden, noch das andere Vieh, das sich daran zu reiben pfleget, Schaden zuzufügen können: sondern auch, wenn sie zwey Jahr gewachsen, im dritten Jahre sie beschneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüssigen Zweige, die Weide desto dicker und geschwinder wachsen möge. Siehe Weide.

Sau an einer Darre, siehe Malz: Darre.

Sau, heisset nach der Jäger-Sprache das schwarze Wildpret. Die Eber heist ein Schwein-Sau oder Sau-Schwein, ein hohes Schwein auch ein Keuler; die Wüster aber ein Bache, welche setzet: Ein Sau-Jagen, ist so viel als Schwein-Heze. Siehe weiter unten Schwein.

Sau, suche Schwein.

Sau-Bohne, siehe Bilsen-Kraut.

Sauce, Soffe, wird eine jegliche gute Brühe oder Löffel-Speise genennet, welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfleget, wie denn bey der Beschreibung eines jeden Essens auch zugleich die Zurichtung der daran gehörigen Soffe seines Drees angewiesen worden. Die gemeinste Soffe, welche zu den allermeisten Speisen gebrauchet werden kan, und recht piquant schmeckt, versfertiget man folgender Gestalt: Man setz in einem Tiegel Butter übers Feuers, und läset solche heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und rostet sie darinnen Castanien-braun, gieffet endlich gute Brühe und Wein darauf, würzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen, und läset zusammen noch ein wenig dicker einkochen s. i. g.

Sauces sind kleine Bratwürstlein, welche aus klein gehacktem Schweine-Fleisch, würstlich-geschnittenem Speck, Würste, Salz &c. versfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Ewig, Citronen-Schalen und ganzen Zwiebeln eingemacht, und auf besondere Manier zugerichtet werden. Man hacket nehmlich Schweine-Fleisch klein, schneidet Speck würstlich, und thut beydes zusammen; schüttert Pfeffer, Ceriander, Citronen-Schalen, ein wenig Thymian und Salz daran, und rühret alles wohl unter einander. Oder man nehme sechs Pfund mager Schweine-Fleisch, und vier Pfund dergleichen Rind-Fleisch oder Schaaf-Fleisch, in welchen allen keine Sehnen oder Härtlein sind, hacke es wohl unter einander, doch nicht allzu klar, menge darunter anderthalb Pfund Speck würstlich-geschnitten, ein halb Pfund Salz, vier Loth gekosteten Pfeffer mit ein wenig geriebener Muscaten-Nuß, und thute alles wohl unter einander. Hernach nimmet man kleine Därmer, etwa von Schopfen, und schleimet dieselbe sauber; füllet die gemachte Fülle in eine Würst-Spritz, und ziehet den Darm oben an die Spritz, so viel als man auf einmal daran bringen kan, läset aber ein Ende von Darm oben über die Spritz von der Spritz vor gehen; darnach stößet man mit einem Stempel das

Fleisch vorne zur Nöhre heraus, so wird sich die Würst selber machen. Wenn dieser Würste so viel, als man nöthig hat, fertig sind, so leget man solche in einen Topf, und giebet Ewig darauf; thut auch etliche ganze Zwiebeln hinein, damit sie also recht sauer werden. Hieran machet man in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Kobl-Feuer braun, rühret nach diesem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Ist dieses geschehen, so gieffet man Fleisch-Brühe, Wein und Ewig daran, würzet es mit Nelcken, Citronen-Schalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zusammen kochen muß. Hernach nimmet man von denen Würsten, so viel als man deren hinein legen wil, läset solche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil selbige ohnedies mürbe sind, richtet sie an, und bestreuet sie mit Citronen-Schalen. Will man sie mit einer Sardellen-Brühe zugerichtet haben, so machet man in einem Tiegel oder Casserole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl darein, und läset es Gold-gelb werden; nimmet hierauf fünf gewässerte Sardellen, thut diese darein, und rühret es durch einander, gieffet gute Fleisch- oder alte Hüner-Brühe und Wein daran, und wenn es aufgekocht, läset man es alsdann durch einen Durchschlag, in einen andern Tiegel oder Casserole lauffen, würzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und einer ganzen Zwiebel, leget endlich die Würste darein, und läset solche ein wenig mit kochen. Zu diesen Würsten mag man eine Brühe machen, welche man wil, nur dafi dieselbe allezeit etwas scharf schmecke, weil die Würste in der Säure gelegen, als Cham-pignons, eingelegte Capern, Vomerangen, Oliven, Citronen, Limonen, Zwiebeln und Kirsch-Brühe.

Sau-Distel, siehe Gänse-Distel.

Sauer, pfleget man dasjenige zu nennen, welches scharf und nach einem Vitriolischen Salze schmecket; insonderheit pfleget man dieses von Wein, Meth, Bier und dergleichen zu sagen, wenn diese Getränke nach der Gährung zur Säure kommen. Denn so lange deren Säfte durch dgs Gähren zu ihrer Vollkommenheit steigen, führen sie einen süchtigen hitzigen Geist in sich; sobald aber durch die Länge der Zeit dieser Spiritus verflöhen und das Tartarische oder Vitriolische Salz darinnen die Oberhand zu nehmen beginnet, so entfehret alsdenn die Säure.

Sauer-Ampfer, ist ein Gewächs von verschiedenen Gattungen. Der gemeine, grosse oder Wiesen-Sauer-Ampfer, wächst an einem Stengel einer Ellen hoch, hat Blätter, die lang, oben spitzig, gegen den Stiel breit, mit zweyen Zacken, wie das Eisen eines Spießes, alatt, dunkel-grüner Farbe, und eines sauren Geschmacks sind. Er wächst in Feldern und Wiesen, blühet im May, grünet den ganzen Sommer, und setzet im Julio und Augusto seinen Saamen an. Die Blume ist braun-roth, der Saame dreyeckig, die Wurzel holzig, gelb

und

und sehr bitter, und wenn sie abgetrocknet wird, färbet sie das Wasser roth. Dieser, wie alle die übrigen Arten des Sauer-Ampfers, ist ein vorzügliches Leber-Kraut, kühlend und mäßigend, die Schärfe der Galle, wenn entweder der Saft frisch ausgepresset, oder das mit der trockenen Wurzel abgekochte Wasser genommen wird: Ist gut den Nieren und die Leber zu stärken, und die Verstopfungen in der Leber, Nils und dem Gekröse zu eröffnen, dienet insonderheit in hitzigen pestilentialischen Fiebern, wenn die Wurzel mit Scorzoner-Wurzel zu einem Trank abgekocht wird, welchen man mit etwas Zucker, und Himbeer- oder Berberis-Safft versehen kan, damit er lieblicher werde. Das Kraut in Wein gesotten, und wie ein Pflaster aufgelegt, vertreibet die Flechten und Kropffe. Die Blätter zerquetscht, und in hitzigen Fiebern den Kranken auf den Puls gebunden, mäßigend die Hitze. In den Apotheken wird davon ein Wasser, ein Syrup, und ein Zucker, auch eine Leber-Essenz bereitet. Der Spanische oder Römische Sauer-Ampfer, wird in den Gärten gezogen, hat runde, viel fettere und saftigere, auch mildere Blättlein und Stengel, als der vorhergehende. Er muß im Frühling, in wachsenden Monden gesäet, wenn er aufsieht, wohl geädet, und, wenn er zu dick wird, überzogen werden. Er wächst auch besser nach, wenn er im Zunehmen des Monden abgeschnitten wird, hat gerne feuchten Grund und mittelmäßige Sonne, greift mit seiner Wurzel tief ein, kriecht mit solcherunter der Erde fort, und schlägt bald an diesem, bald an jenem Orte an. Dieses Kraut ist entweder allein in einem Mus, oder in Salaten und Tuncen, in Küssel, an Hühnern und Lamm-Fleisch anzuwehnen zu genieffen, und hat in der Arznei nicht geringere Krafft, denn der gemeine Sauer-Ampfer. Der Feld-Ampfer oder kleine Sauer-Ampfer, hat mit dem gemeinen Sauer-Ampfer gleiche Krafft.

Sauer-Braten, nemet man dasjenige in Esig einige Zeit eingelegte Fleisch, welches man hernach, auch wohl noch gepickt und mit Nagelein bestreuet, entweder am Spieß bratet, oder als ein Boeuf à la mode stovet, und endlich darüber eine gute Brühe von Wein und Weis-Esig, Butter, Pfeffer, Nagelein, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Safft oeffertiaet.

Sauer-Brunnen, siehe den Artikel Brunnen.

Sauer-Klee, auch Buch-Klee, ingleichen Alleluia genannt, ist ein zartes niedriges Kräutlein, dessen man zweyerley Sortungen findet, nehmlich eines mit weissen, das andere mit gelben Blümlein. Jenes ist das kleinste, hat eine braun-rothe Wurzel, und kleine bleich-grüne Blättlein, deren gemeinlich drey und drey beyeinander sitzen. Die weisse Blume trägt fünfstickige Knöpflein, in welchen ein zarter gelber Saamen lieget. Dieses ist etwas grösser, doch nicht über eine Spanne hoch, dabey aber kleiner von

Blättern, als das erste. Bey herannahendem Abend oder entstehendem Regen schlägt es seine Blättlein zusammen. Seine gelbe Blume ist fünfblättrig gestaltet, wie ein Stern, und bringet Schotlein hervor, in welchen ein kleiner rother Saamen enthalten ist. Diese Art ist in Italien häufig an schattigten Orten, die erste aber auch bey uns in den Wäldern auf den Wurzeln grosser Bäume, und auf grossen Felsen zu finden. Man brennet aus diesem Kraut ein Wasser, so wider alle innerliche Entzündungen der Glieder dienet, die Hitze und den Durst benimmt, und in den hitzigen Fiebern ein herrliches Getränk ist. Neufferlich kan mans zu den Geschwüren, Wunden und Fisteln gebrauchen. Man will auch gewis angemercket haben, daß, wenn viele Blumen an diesem Kraut hervor spriessen, ein nasser Sommer folge, wenn deren aber wenig wären, eine dürre, trockene Zeit dadurch maedeutet werde.

Sauer-Kraut, wird von dem Weiss- oder Zappes-Kraut also gemacht: Man liest davon die besten und härtesten Häupter aus, schneidet oder hobelt sie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eisen klein, tritt es dert in die Pöschel, und salzet es behorlig; einige Leute setzen auch Kümmel, Dille oder Wachholder-Beeren darunter zu nehmen, damit es einen kräftigern Geschmack bekomme, und gesünder zu genieffen sey. Lasset man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf stehen, so ist es besser, man gießet auch an statt der Suppe Wasser darauf, welches ist aber nicht so gut, alsdenn tritt man es scharff ein, leget einen Deckel oder reitztes Bretgen darüber her, und beschweret es mit Steinen. Gießet man etwas Wein-Esig darauf, so wird es viel wohlgeschmeckender. Die Fässer und Tonnen sollen zuvörderst feim sein gewaschen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht seyn, damit sie nicht auslaufen, denn, wenn dem Kraut das Wasser entzogen, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fässer, als welche dem Kraut einen feinen weinsäuerlichen Geschmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es werden zuvörderst die äussern Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von diesen die Strüncke oder Rippen nach der Länge, doch also, heraus geschnitten, daß die Theile annoch zusammen bleiben. Hierauf brühet man dieses Kraut ein wenig mit heissem Wasser, nimmet dieses heraus, leget solches in ein Käselein, das auf der Seite einen Zapfen hat, gießet halb Wein und halb Wasser darüber, wenn man zuvor ein wenig Salz und Sauer-Reig darinnen zerlassen, schläuet das Fäselein feste zu, und behält es zum Gebrauch auf, es muß aber solches immerzu das unterste zu oberst gestellt werden. Wenn dieses einmahl aufgethan worden, dauert es nicht lange, dahero soll man öfters in diesem Fall nachsehen, und es fleißig säubern, daß es nicht anlauffe. Das

Das Sauer-Kraut ist zwar mehrentheils Sauen, suchen, und wenn ne dergleichen g
eine gute Speise vor gemeine Leute, die fünden, vor ihnen fischen, und sie mit Anfsch
es wieder ansarbeiten können; es hat sich gen verrathen. Alle andere Spur aber von Hitz
aber oft sehen ein Wohlhabender damit de- schen, Kehen, Fischen und Hasen ist ihnen in it
lectirer, auch mancher Patientie daran wie- auem Fleiß abgewöhnen.

Man pfeget es entweder allein Sau-Garten, ist ein ziemlich grosser mit
mit Butter oder Schweinen-Fert zu kochen, starken eichenen Zaun-Plählen eingefangen er
und ein wenig Mehl daran zu krennen, oder Plas in einem grossen Walde, worinnen sich
an Hüner, Gänse, Enten, Capaunen, die wilden Sauen auf vorhergehende Artung
Hechte, Schweinen-Fleisch re. zu thun. Es selbstien fangen, und nicht wieder zurücke her-
wird auch mit Zucker eingemacht, und bey aus können. Ein solcher Sau-Garten oder
solehnen Gast-Geboten und Ausrichtungen vielweh Sau-Fang wird folgender Gestalt
unter den andern Confituren mit aufgeseker. angeleget: Wenn man einen Ort im Walde
Mit purem Wasser abgesecht, und wieder hat, allwo in der Nähe herum Erd-Maß, war-
kalt werden lassen, kan es mit Del und Es- sine Brücker und grosse Dichte, Ameis-Hau-
sig abgemacht, als ein Salat genessen sen, Farren-Kraut und allerhand Wurzeln zu
werden. fänden, sonderlich auch warme Quell-Wasser
vorhanden, und dafelbst alles dichte mit Hasel-

Sauer-Teig, heisset ein Stücke Teig, so man versauern läset, und folgendes unter ei-
nen feuchten Teig menget, denselben damit wachsen ist, und düster aussiehet, so kan man
aufgehen zu lassen, welches man Säubern neu- dafelbst einen Sau-Garten, so gross man ihn ha-
net. Wenn man keinen Sauer-teig hat, darß- ben will, oder es die Gelegenheit des Orts und
man nur etwas Salpeter unter den Teig der Gegend leidet, ins Gevierte anlegen, und
thun, denn das Brot wird fein milde daven- solchen mit einem starken eichenen Zaune ver-
Will man aber Sauer-Teig das ganze Jahr machen, auch oben mit zähem festen Meis ver-
durch haben, so nimmt man den Schaumflachten. Wo nun die Flügel zusammen gehen,
von gierendem Most, mischet ihn unter Hir- muß auswendig ein flacher Berg aufgeführt,
sen-Mehl, knetet es zu einem Teig, und inwendig aber die Helffte des Zaunes und der
machet Kuchlein daraus, welche man an- starken eichenen Pländen glatt gehobelt, flach
der Sonne trocken werden läst, und nach- und abhängig seyn. Damit nun die Sauen
gehends auf bedörfenden Fall, zu Pulver ge- diesen Aus- und Eingang gewöhnen, müssen
stossen, an statt des Sauer-Teigs gebrauchet. allezeit über diesen Einsprung Brücken von
Den dem Sauer-Teig ist die gebührende Maß- Schal-Holze, dem flachen Berge gleich gele-
se zu halten, und muß dessen in ein Gebade get, und dieselben, um sie dahin zu gewöhnen,
weder zu wenig noch zu viel gethan werden; mit Eichen- oder Buch- Eckern auf die Flügel
Denn ist dessen zu wenig, so giebt es ein rohes, gefirret werden, in den Garten aber wird
Brot, welches nicht wohl durch den Leib ver- Nais, Gerste, Erbsen, oder ander Getraide und
theilet wird, und langsam unten abgeheth; ist wild Obst gekreuet, und auf solche Weise las-
aber desselben zu viel, so giebt es, weil es gar zu sen sie sich leichtlich gewöhnen. Wenn man
locker, wenig Nahrung. hierauf des Herbsts, so viel möglich, Mast ge-
Sauer-fenchel, sucher Haar-Strang. sammlet, und der Sauen Wechsel verspürret,
Sau-finder, Sau-Veller, ist eine Gattung thut man die Brücke hinweg an einen beson-
von Jagd-Hunden, so ein Schwein in seinem dern Ort, und erhalt in dem Garten zwey
Lager aufsucht, und anzwaelt oder bestätigt, mächtige erzogene wilde Bachen, welche ihre
mit seinem Laute anmeldet, und mit Herum- Wilderungen stark von sich geben, zumahl die
springen so lange aufhält, bis ihm der Jäger- Schweine ohnedem hitzig und geil sind. Wenn
mit einem Schuß benkommen kan. Er soll von nun ein ganz Rudel Sauen über die Flügel
mittelmäßiger Grösse, und braun oder schwarz- wechseln, und die gestreueten Eicheln find zu
zer Farbe seyn, als welche Art hierzu am be- geben sie den Flügeln nach zum Einsprung,
weinsten abzurichten ist. Die Jäger nehmen und wenn sie auf den Berg kommen, und die
mehrentheils einen Schweiß- oder Schiez- andern Bachen hören und wittern, auch vor
Hund dazu. Sonsten haben auch insgemeinlich einen niedrigen Abprung sehen, springen
die Wild-Hüter, welche, wo grosse Gehäze sie hinein, und wenn eines den Anfang machet,
sind, das Getraide im Felde bey der Nacht folgen die andern alle nach; sie können aber
bewachen und das Wild abjagen müssen, nicht wieder zurücke und heraus, weil sie auf
die besten Hunde zu solchem Dienst, weil sie den eichenen Pfosten, bey dem Einsprung, nicht
auf die wilden Sauen gleichsam schon einge- fassen können, sondern abgleiten und also ge-
heket sind; und ob sie schon schlechte Dauer- fangen bleiben müssen. Sollen sie zu ferneter
Hunde, werden sie dennoch durch die Ge- Jagd-Lustbarkeit lebendig eingefangen werden,
wohnheit hierzu gebracht. Sie müssen von kan man nur von einer Ecke zu der andern einen
Jugend auf immer zu, schwarz, obgleich zah- Flügel machen, das Sau-Netz stellen, und die-
me Sauen anzubeten und zu beken gewöh- selben also lebendig einfangen. Doch muß sol-
net werden, dabey man ihnen, wer es ha- cher Ort von allem andern Jagen und Schiez-
ben kan, in ihrem Fraß den Schweiß von wil- sen gänzlich verschonet seyn, weil sonst alle an-
den Sauen geben soll, um sie desto begieriger zu gewandte Mühe vergebens seyn dörfte. In-
machen, damit sie nichts anders, als die wilden wendig muß man vor die eichenen Pfosten einen
Gra

Graben von zwey Ellen tief machen, und ihn mit Sträuchern zum Blendwerk besetzen.

Saug-Kerbel, siehe Kerbel.

Saug-Kalb, siehe Kalb.

Saug-Loch, wird bey dem Dachs der Ort zwischen dem Weibloch und Schwanz genennet, wodurch er des Winters, da er in seinem Blau bleibet, das im Sommer angelegte Fett aus sich heraus sauget, als welches Winters-Zeit seine Nahrung ist. Siehe Dachs.

Sau-Jagen, siehe Schweins-Jagd.

Sau-Igel, siehe Igel.

Sau-Kasten, ist ein Behältniß, darinnen ein wildes Schwein von einem Ort zum andern lebendig gebracht werden kan. Er wird wie ein Bären- oder Hirsch-Kasten, jedoch nach Proportion der Schweine niedriger, von starken eichenen Brettern gemacht, mit eisernen Bändern wohl beschlagen, vorne und hinten mit zwey Schub-Thüren, und starken eisernen Ringen zum Anklaffen versehen, und inwendig eine Krippe, mit Eicheln zu füttern, hinein gemacht. Der Kasten muß auswendig grün angestrichen, und Säuen darauf gemahlet werden. Wenn man Säuen darinnen an Ort und Stelle geführt hat, ziehet der oben auf dem Deckel sitzende Mann beyde Zug-Thüren auf, rühret das Wild an das Hinterteil, so fährt es heraus, ohne daß es ihnen geringsten Schaden zufügen kan. In einem solchen Kasten können auch Wölffe geführt werden.

Sau-Kraut, siehe Nachtschatten.

Saum, Preis, Krone, ist der Streiff, welcher an einem Pferde zwischen dem Horn und Fleisch oben um den Huf geht; dieser soll subtil und nicht feist, auch ziemlich mit Haaren bewachsen seyn, damit die Haut vor der Kälte bewahrt bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huf der Saum ausbricht, so beschneidet ihm den Huf bis auf das Fleisch, nehmet Honig, Wachs, Harz und Hut-Zucker, laßet sie mit einander zerreiben, so wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm laulich in den Schaden gießen müßet, wovon es bald heilen wird. Oder, schneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, und säubert den schadhafften Ort fein subtil mit einem Scheer-Messer, streuet allein gestoffenen Camar-Zucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindt er es mit einem leinenen Tuch, laßet es fünf oder sechs Tage also stehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geschwinde ohne Schmerzen und Schwären. Oder brennet Hünen-Roth zu einem schwarzen Pulver, und streuet es dem Pferd in den Schaden.

Sau-Neze, Schweins-Neze, sind absonderlich zur Schweins-Jagd gekrickte Neze, deren ein jedes achtzig gedoppelte, oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte keller. Weil öfters ein stark Rudel Säuen von Wachen und Frischlingen in vollem Rennen zugleich auf einmal hinein lauffen, und also ein solches Neze sehr Wafereich seyn muß, als sei-

man es zum wenigsten dreyßig Maschen hoch machen, und diese über der Rück-Band fein feste ziehen. Das Modell der Maschen ist sechs Zoll lang und sechs Zoll breit. Die Furcheln sollen so stark, wie die zu denen Hirsch-Nezen, allein weit niedriger, als dieselben, und dritthalbe Elle lang seyn, weil die Säuen nicht überspringen, sondern nur in der Dummheit gerade zulauffen und durchbrechen wollen: Dagegen aber kan das Roth-Wild desto besser übersetzen, und werden diese Neze eben auch, wie die Hirsch-Neze, fein gerade mitten auf die Flügel gefellet: Damit es aber fein geschwinde mit dem Neze Stellen zugehen möge, müssen hierzu bey jedem Flügel wohl acht Mann seyn, nebst zweyen Zeug-Knechten, als zwey, welche das Netz im Abführen abschlagen; zwey Mann mit Schlägeln, welche die Heffel einschlagen; zwey Mann so mit den Stacheln oder Pfahl-Eisen Löcher machen; und zwey Mann zu Furcheln setzen. Die Ober- und Unter-Leinen müssen stark angezogen, und wo möglich an Bäume gebunden werden, senken, wenn, wie gemeldet, starke Säuen einbrechen, reißen die Heffel öfters aus der Erden, und die Säuen lauffen davon. Diese Neze haben auch ihren Nutzen, wenn die Säuen ins Enge getrieben sind: Denn alsdenn können solche Neze inwendig im Jagen an den Tüchern herum gefellet, und oben auf die Furcheln gelegt werden, so weit als man mit Nezen reichen kan; und muß der Hufem fein alatt angezogen werden, daß die Neze an den Tüchern feiß stehen, und die Säuen nicht durchschlagen können. Denn wo die Tücher bloß stehen, haufen sie bald Löcher hinein, und fahren durch, wo aber die Neze abwehren, bleibet es nach.

Savoyer Kohl, siehe Kobl.

Saurach, siehe Verbis-Beer.

Saur-Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Sau-Rüden, sind eine Art starker Jagd-Hunde, welche zur Schweins-Hase gebraucht werden. Dazu werden öfters sotteligste Sauer-Hunde, wie man sie bey denen Fleischern, Hitzden und Schäfern mehrmahls antrifft, genommen. Weil die jungen Hunde allzu unvorsichtig anfallen, so muß man lieber zwey- oder dreyjährige alte eingeheste Hunde dazu nehmen. Es pflegen etliche diesen Sau-Rüden oder Hahz-Hunden Schellen an die Halsbänder anzumachen, damit das Schwein gegen die Hunde sich nicht zur Wehre stellen möge, sie können wohl der Wachen und Frischlinge mächtig werden, aber die Keuler thun ihnen bisweilen ziemlichen Schaden. Wenn dieser Hunde etliche beyammen, haben sie mehr Courage, und werden lieber ein großes Schwein mit eifriger Begierde verfolgen, ob sie ihm wohl nicht so leicht etwas anhaben können. Sie dauern selten lang, und werden nicht alt, weil sie öfters von den hauernden Schweinen ganz zu schanden geschlagen werden.

Sausen in den Ohren, kommt von denen Flüssigkeiten im Kopfe her, die auf die Gehör-Röhre fallen. Ein kräftiges Mittel dagegen ist, das

das man ein Tröpfchen Naus-Ohr-Safft, oder warm Spich-Öel, oder Mandel-Öel mit süßem Wein und Weyruch ins Ohr löset.

Sau-Wurz, ist ein Kraut, so an feuchten Orten gefunden wird, dessen Blätter gefarbt, und im übrigen den Nessel-Blättern ganz gleich sind. Es erwachsen öftermals drey und mehr eckigte Stengel aus einer Wurzel, die eben in der Spize Blumen und Saamen tragen. Man hat dieses Kraut zweyerley Arten, als eine kleine und eine große, die einander in allen gleich sind, nur daß die kleine braun, die große aber grün ist. Der Saamen dieses Krauts mit Wein geruncken, widerstehet einigermaßen dem Gift; und der vom Kraut und Wurzel im May ausgepreste und mit Wachs und Baum-Öel vermischte Safft giebt eine gute Grind-Capbe.

Scabiosa, Apoffem-Kraut, blaue Korn-Koffe, Grind-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf dürrern Feldern und Wiesen-Hügeln wächst. Es hat längliche, melleige und tief zerkerbte Blätter, den weissen Seiten-Blättern nicht ungleich, zwischen den Blättern heraus erheben sich die rauhen Stengel, ohnwehrl ein Fuß hoch, mit eben solchen Blättern versehen, auf deren Gipfel zeigen sich die blaß-blauen Blumen. Es hat einen bittern Geschmack, und ist ein herrliches Brust-Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweicht, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärfe, und wehret der Faulniß. Es macht leicht Auswerfen, benimmt den Husten, das Reichen und Seiten-Stechen, dienet den Schwindsüchtigen, und widersteht den anflebenden Kranckheiten. Menfchlich gebraucht heilet es alte Geschwüre und Fisten. Der frisch ausgepreste Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad vertreibet Flechten, Nauden und Krätze. In den Apothecken hat man das Wasser, Syrup, Extract, und die Latwerge von den Blumen. Das Wasser erweckt den Schweiß, reiniget die Brust, säubert das Geblüt, dienet wider Engbrüstigkeit, Seiten-Stechen, kalten Husten, und treibet die Nocken und Masern aus. Der Syrup und die Latwerge sind trefflich zu den Mängeln der Brust, für Schwind- und Lungen-süchtigen. Der Garten-Scabiosa giebt es vielerley Arten, darunter die vornehmsten 1) die Spanische große; 2) Spanische kleine; 3) die Oesterreichische mit rothen Blumen; 4) die mit Purpur-farbenen Blumen, deren Wurzel von einigen der Cassipariilla gleich gehalten wird; 5) die mit weissen Blumen; 6) die Indische; 7) eine Art mit neben auswachsenden Blumen, prolifera, und 8) eine mit buntem Kraute, welche alle mit einander der gemeinen Scabiosa an Gestalt gleich kommen. Sie werden im Martio gesät, und blühen noch das selbige Jahr. Man kan sie anfänglich auf das Miß-Bett säen, und wenn sie fünf-blättrich, wieder im vollen Mond versehen. Sie wollen einen Sonnen-reichen Ort und gute Wiesen-Erde haben, auch bey dürrern Wetter fleißig

besossen seyn; dauren aber über drey Jahr nicht. Der Saame muß bey schönem Wetter abgenommen werden.

Scammonium, Scammonia, ist ein Gewächs, das über Venedig aus Egypten kommt, welches eine lange, dicke, inwendig weisse, und mit einem weissen Safft angefüllte Wurzel hat. Aus dieser steigen die Stengel und Neben Älen hoch auf, welche sich um die beygesetzten Stöcke hinauf schlingen und winden. Die Blätter sind glatt, und ver gleichen sich den andern Winden. Die Blüte ist licht-roth, und wie ein Kelch gestaltet. Aus dieser Wurzel eigentlich, wiewohl auch aus dem Kraut, wird ein dicker Safft bereitet, so Scammonium heißet, welchen man vor gerecht erkennen kan, wenn er wie ein Gummi, hell, licht, brüchig, milchig, und nicht mit Wolfs-Milch oder Spring-Körner-Safft verfälschet. Er purgiret heftig, führet die Gall und Gewässer ab, zertheilet aber das Eingeweide, und wird dahero auf mancherley Art corrigirt. Man nimmet ihn unter verschiedene Pferd-Arkuenen.

Scariot, wird der kleine schmal-blättrige Endivien genant. Siehe Endivien.

Schaaf, ist ein bekanntes vierfüßiges Thier, und das Weiblein vom Widder, welches Wolle trägt und Milch giebet. Insgemein begreift man unter dem ölgemeinen Nahmen Schaaf alle und jede Stücke, die in und unter einer Heerde sind. Bey Schäferen aber wird ein anderer Unterschied gemacht, und die ganze Heerde in eigentlich sogenannte Schaaf, Zammel, Lämmer und Stähre oder Widder abgetheilet. Schaaf werden, wie obgedacht, die, so weiblichen Geschlechts sind, genennet, und so bald sie gelammet haben, kriegen sie den neuen Zusatz zu ihrem Nahmen, daß sie Mutter-Schaaf oder Trag-Schaaf heißen. Zammel aber sind die, so zwar männliches Geschlechts, aber verknitten worden sind. Man kan sie unterscheiden lernen an den Schwänzen oder Schweiffen: Denn obschon die Lämmer von beyderley Geschlechte gleich lange Schweiffe mit auf die Welt bringen, so werden doch den Kälber-Lämmern die Schwänze abgeschnitten, und hingegen den Hammel-Lämmern gelassen. Lämmer aber werden insgemein die von den Mutter-Schaafen gefallene Schäfflein genennet, die wieder in Kälber- und Zammel-Lämmer abgetheilet werden. Kälber-Lämmer sind die, so weibliches Geschlechts sind, und denen um Fasnacht, oder wenn man sonst die Hammelung vornimmt, der Schweiff oder Schwanz hinten abgestuket wird; Zammel-Lämmer aber sind die, so männliches Geschlechts sind, und denen ebenfalls um Fasnacht der Schwanz zwar ganz gelassen, aber doch die Nierlein ausgeschnitten worden. Diese Nahmen behalten die jungen Lämmer bis um Michaelis auf die Schaaf-Bezeichnung, denn sobald sie aldem eingeschrieben worden, heißen sie Zammel-Jährlinge oder Jähr.

Jährlings-Hämmel und Kälber-Jährlinge. Nach dieser Zeit und um das andere Jahr ihres Alters herum sängt man an, sie Zeit-Schaaße und Zeit-Hämmel zu heißen. Jene deswegen, weil nun ihre Zeit hämmt, daß sie mit Nusen lamaien, und diese, weil sie mit den Zeit-Schaaßen in gleichem Alter sind. An etlichen Orten behalten die Lämmer die Nahmen der Kälber- und Hämmel-Lämmer so lang, bis um die Jahrs-Zeit, da sie Zeit-Schaaße und Zeit-Hämmel genennet werden. Das folgende Jahr um Walpurgis verlieren sie diesen Nahmen wieder, und heißen alsdenn alte Schaaße und alte Hämmel. Was aber die Stäbtre oder Widder betrifft, so sind solche unter den Schaaßen so viel, als die Brum-Dachsen unter den Kühen. Ausser dem werden die Schaaße, nach der gemeinen Weise zu reden, mit einander in Einschürige und Zweyschürige abgetheilet. Jene heißet man Flämische Schaaße, und werden sie deswegen Einschürige genennet, weil sie des Jahrs nur einmal geschoren und ihrer Wolle beraubet werden. Man nennet sie auch Klein-Dieb, so vornehmlich an denselben Orten gefunden wird, wo dürre Hütungen und Holz-Trüfsten sind. Diese, die Zweyschürigen, so man auch etlicher Orten Jauppeln nennet, führen diesen Nahmen, weil man ihnen die Wolle des Jahrs zweymal abnimmt. Man heißet sie auch Schmeer-Vieh, welches an denselben Orten gehalten wird, wo viel Auen sind, und gute fette und geile Weide ist. Jedoch bekömt das eigentliche Schmeer- oder Schmier-Vieh seinen Nahmen eigentlich von dem bey ihm leicht und oft hervorkommenden Grund, deswegen es oft geschmieret werden muß. Denn sonst findet man zweyschürige Schaaße auch unter dem reinen Vieh, so dem Schmier-Vieh eigentlich entgegen geseker ist. Siehe den Artikel Schmier-Vieh. Von tausend Schmeer-Schaaßen wird auf zweymal nicht mehr Woll: geschnitten, als von tausend reinen Stücken auf einmal; so ist auch die Wolle von denen einschürigen Schaaßen weit besser, als die von denen zweyschürigen. So ist auch bekannt, daß einige Schaaße Zweyschaaßler, andere Vierschaaßler, und wieder andere Sechschaaßler genennet werden, welcher Unterschied von den Zähnen der Schaaße seinen Ursprung hat; denn wenn die Jährlinge von ihren Hunds-Zähnen die zween mittlere fallen lassen, so schieben sie an statt derselben etwas breitere, so die Schäfer Schaaßler-Zähne nennen, und da heißen sie Zweyschaaßler. Wenn das andere Jahr vorbei, so verlieren sie abermal zween spitze Hunds-Zähne, und bekommen Zähne noch, und gar keinen Schaaßler-Zahn wiederum Schaaßler-Zähne dafür, und dem nach dem dritten Jahr noch zwey Spitz-Zähne fallen, so schieben sie eben so viel Schaaßler-Zähne dazwischen, und bekommen also den Nahmen der Sechschaaßler. Einen Unterschied machet auch die Farbe: Die Weißen werden vor die besten und edelsten gehalten, weil ihre Wolle alle Farben annimt, welches die schwarze,

braune oder falbe nicht thut. Einen andern Unterschied machet die Größe: Die Ungarischen sind sehr groß, und nicht diesen die Friesischen, in Deutschland und Pohlen sind sie durchgehends kleiner, und die kleinsten sind die sogenannten Heide-Schnacken in dem Lüneburgischen. Kerner sind etliche einer dünnen berrigen, andere einer ebenen fetten Weide gewöhnet; dieselben gedeihen nicht, wenn sie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche haben Hörner in benderley Geschlecht, wie die Ungarischen und die vorgeachten Heide-Schnacken, insgemein aber haben sie ausser den Böcken oder Stäbren (Widder) glatte Köpfe. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleisch noch Wolle; die Ungarischen haben beydes sehr grob; die Englischen hingegen werden wegen ihrer Zartheit in beyden vor andern gerühmet. Etliche tragen des Jahrs zwey, andere nur einmal; jene sind gut zum Schlachten, diese besser zur Zucht. Was die äußerliche Gestalt betrifft, hält man durchgehends diejenigen vor die besten, die einen starken Leib, eine dicke und krause, doch nicht verworrene zarte Wolle, sonderlich um den Hals, Bauch, und das Genicke haben. Wiewohl andere der Sache noch näher treten, und sowohl bey den Schaaß-Müthern, als bey den Hämmeln besondere Kennzeichen haben, nach derer Anwesenheit sie auch viel oder wenig von ihnen halten. Von jenen wählen sie diejenigen als gute Hämmel aus, die einen schönen großen Leib, langen Hals, dicke Wolle, einen grossen wöllichten Bauch, gut Gesicht und Augen, langen Schenkel, und einen langen Schweif haben: Von jenen aber halten sie diejenigen Schaaß-Müthern vor die besten, an welchen sie eine breite Brust, kurze Beine und gelinde Wolle finden. So sind auch die niederträchtigen Schaaße besser, als die hochbeinigen: Denn die hochbeinigen streichen auf der Weide herum, bleiben nicht bey der Heerde, und wollen sich nicht vergnügen mit dem Fressen, wie die andern; aber die niederträchtigen gehen viel stärker, und entfernen sich nicht so leichtlich von der übrigen Heerde. Das Alter der Schaaße erkennet man an ihren Zähnen, die sie unten im Maul nur allein haben, und dahero auch wie das Rind-Vieh wiedererkäuen, und durch den Indruck ihrer Speise verdauen müssen: Und ist hierinnen kein anderer Unterschied unter ihnen, als bloß dieser, daß sie eher als Kühe und Ochsen abzustoßen pflegen. Findet man vornen her in der Lämmer Maul die acht Spitz- oder Hunds-Zähne noch, und gar keinen Schaaßler-Zahn darunter, so sind sie nur noch Jährlinge: Denn diese schieben gleich anfangs vorbenannte Zähne, und behalten sie ein ganzes Jahr unverändert. Findet man nicht mehr acht, sondern nur sechs Spitz-Zähne, hingegen aber zween große breite Zähne in der Mitte derselben, so sind sie im andern Jahr. Findet man nur vier kleine spitze Zähne, und dagegen vier Schaaßler, so ist man versichert, daß sie

dren Jahr alt sind. Hinder man aber nur zween kleine spitze Zähne und sechs grosse Schaufeln, so gehen sie in dem vierten Jahr. Haben sie aber gar keine Hunds-Zähne mehr, sondern ihre völlige acht Schaufeln, so ist es richtig, daß sie fünfjährig sind: Denn zwischen dem vierten und fünften Jahr werfen sie die letzten zween Eris-Zähne vollig, und verlieren also die Lämmer-Zähne vollig, welches die Schäfer Ausbrechen nennen. Dem Alter nach werden vor die besten Schaafe gehalten, die zwischen zween und sieben Jahren sind: Denn vor dem andern Jahr ist von ihrer Güte nicht gar viel zu machen, ja wo diese Schaafe vor dem andern Jahre zuge lassen werden, so verbutten und verderben sie gemeinlich, und wird man nicht leichtlich rechtschaffene Frucht von ihnen zeugen können; hingegen nach dem andern Jahr bis in das fünfte nehmen sie an Kräften stetig zu, welches daher auch zu schliesen, weil sie noch im Schieben und Abwerfen sind. Im achten und neunten Jahr fressen sie schon an zu alten, verlieren oder lassen ihre Schaufeln vollig ab, und bekommen die Fäulung an dem Zahn-Fleisch; im zehenden Jahr aber veralten sie gar, und sind alsdenn zur Zucht insgemein untüchtig. Zwar giebt es noch wohl einige, die, wenn sie wohl geworret werden, bis in das eilfte Jahr fruchtbar sind, allein eine Schwalbe macht keinen Frühling, und von dem, was nur bey etlichen und zu Zeiten geschieht, muß nicht auf alle und allezeit geschlossen werden. Wer also Schaafe zur Zucht nothig hat, der kauffe keine ältere, als zwey- oder auf das höchste dreyjährige, dieweil diese noch in ihrer rechten feisten Zeit sind, in welcher sie immer besser zum Nutzen wachsen. Ein Schaafe ist ein furchsam und schwaches Thier, daher es im Feld und im Stall fleißig will gewarret und beserget werden. Wo sie im Walde oder nahe dabei gemeidet werden, hat man guter Hüden oder Schaafe-Hunde nöthig, die den Wolf abschrecken und zur Noth abwehren können. Mit der Weide muß auch Vorsichtigkeit gebraucht werden. Die sumptigen Wiesen und Reich-Triften, wo rother Moder ist, sind ihnen über die massen schädlich, ingleichen das Gras an denjenigen Orten, wo die Gräben voll Wasser sind, wenn solches warm wird; sie werden faul davon und erpiren auch, wenn sie nur solch Wasser trinken; aber die Weide auf hohen Feldern, Gehölzen und Bergen ist ihnen über die massen zuträglich, vornehmlich die Brach-Weide. Sonderlich aber soll man im Martio und April kein Schaafe auf feuchten Wiesen oder nasen Orten weiden lassen, weil sie wegen der ersten Urine, so alsdenn ausschläget, gar leichtlich im Blut ersticken. Auf die Weide soll man mit denen Schaaften nicht gar frühe, sondern nach allen Hirten, austreiben, wenn bereits der Thau abgegangen ist. Und weil auch das Schaafe Vieh die Hitze nicht wohl vertragen kan, so pflegen sie einige in besseren Tagen Nachmittags gegen die Abend- oder Mitternacht-Seite; Vormittags aber gegen die Morgen-Seite zu weiden, welches zwar, wo bey einer Schäferen sehr grosse Anger, oder weite Fluhen und Triften

sind, wohl angehet; allein, wo die Trifft enge, und die Felder oft mit Saat oder Getraide verschlossen, kan mans schwerlich so genau beobachten. Sommers-Zeit soll man die Schaafe auf die Hitze nicht sehr tränden: Denn die Leber gehet ihnen sonst gar leicht an, so daß oftters ganze Heerden darüber zu Boden gehen. Wo sie zur Dünung der Mecker in Felde gehalten werden, muß man sie, so bald sich das Vieh mit der Weide behelfen kan, ins Feld legen, bey sehr kalt und nassem Wetter aber wieder in den Stall treiben. Die letzte Zeit, das Lager völlig vom Feld in den Schaafe-Stall zu nehmen, ist, wenn das kalte und nasse Herbst-Wetter einzutreten beginnt, oder es auch besondern Mangel an der Weide geben sollte, daß das Vieh ohne Futter sich nicht behelfen könnte. Man treibet sie auch oft den ganzen Winter aus, wenn nicht viel Schnee ist, es geschiehet aber solches jedesmal erst gegen Mittag. Die Schaafe-Mütter und Lämmer müssen die Winter-Saat an Weizen und Roggen nutzen, daß sie nicht überwüchtig werde, sonderlich an den Orten, wo alt Getraide gesäet wird. Herbst-Zeit muß man mit den Schaaften, die man in den Winter schlagen will, nicht in die Stoppeln, sonderlich wo viel Weide ist, hüten, damit die Schaafe nicht zu fett in den Winter kommen, dann wegen der Feiske dauern und siehen sie nicht lange; auch soll man sie nicht in die Haber-Stoppeln, wo der junge Haber von dem ausgefallenen ausgewachsen, ehe treiben, als bis es zuvor ein- oder zweymal gefroren, alsdenn schadet es ihnen nicht. Was aber die ausgefetzten Schaafe und Schöpfe anbelanget, welche man nicht wintern will, mag man dieselben alsobald, wenn man eingeerndet, in die Stoppeln jagen, oder in die fette Weide treiben, damit sie wohl zum Schlachten gemästet werden. Man muß sich versehen, daß man die Schaafe nicht in die Dorn-Büsche treibe, sonst verlieren sie die Wolle. Wo man Heu genug hat, kan man ein vierzechen Tage vor Michaelis die Stähre oder Widder unter die Schaafe lassen, so rücket die Lamm-Zeit desto eher heran, und die Lämmer kommen vollfützig in dem Sommer. Hat man aber wenig Futter, so muß die Unterlassung der Widder um Michaelis, auch wohl acht Tage hernach geschehen, damit der Sommer und das junge Gras den Lämmern desto eher über den Hals komme, und sie nicht Noth leiden mögen. Des Schaafe-Viehes Futter belanget, ist solches das beste Heu, samt Grummet, so nicht grob und sauer, sondern fein klein-blätterig, und mit vielem Klee untermischt ist. Das feuchte ist ihnen usgemein schädlich, sonderlich wenn sie darauf fressen; denn es wird ihnen die Leber davon anbrüchig. Wo Heu-Mangel vorhanden, giebt man den Zucht-Schaaften anfangs Erbfein-Stroh, in der Lamm-Zeit aber Heu und Grummet, das Gälte-Vieh aber (ausser den meisten Lämmern, die eben wie die alten Schaafe, oder gar mit wenigem Haber absonderlich gefüttert werden) muß sich mit bloßen Gersten- und Haber-Stroh behelfen. Wenn das

Winter-Futter nicht wohl gerathen, läßt man Laub-Holz machen, welches im September von Weiden, Eichen, Buchen und andern Gebüsch gehauen, in Bündeln gebunden, ins Trockene gebracht, und wenn es dürrer worden, hernach auf dem Hof ihgen vorgelegt, das Holz nach abgeessenen Laube aber wieder zusammen gebracht, und zur Feuerung verbraucht wird. Man braucht auch das Wein-Laub darzu. Es ist aber diese Fütterung nur an denen Orten gebräuchlich, wo das Holz nicht viel gilt, denn an andern Orten würde sie viel zu theuer zu stehen kommen. Man wechselt damit ab, und giebt ihnen einmal Heu, das andere mal Laub, und rechnet man auf einhundert Schaaf etwa drey Schock Gebände. Wenn sie Winters-Zeit nicht ausgehen können, füttert man sie des Tages zweymal, nemlich Morgens und Abends folgendergestalt: Fröh legt man ihnen Roggen- oder Gersten-Stroh nach einander zweymal vor, darauf giebt man ihnen Heu, und träncket sie nachgehends. Das lange und grobhalmitte Stroh lassen sie liegen, welches man wegnehmen, fein gleich ins Trockene auf einen Hauffen legen, und Winters-Zeit die Schaaf-Ställe damit umsehen, und sonderlich wegen der jungen Lämmer vor der Kälte verwahren kan. Da die Schaaf gar nicht ausgehen muß man ihnen des Tages noch einmal so viel Stroh geben, als sonst. Des Abends legt man ihnen wieder zweymal von obgedachtem Stroh, und denn das Heu vor. Einige, die es vermögen, lassen das geringe Korn, so viel Drespen und andern Zusatz hat, nur vorschlagen, und geben das Vorgegeschlagene denen Schaafen. Etliche aber, die alten Haber haben, gebrauchen ihn auch hierzu. Des Winters bey trockenem und rauhen Futter träncket man sie des Tages ein- oder zweymal, Sommers-Zeit aber, wenn sie der Weide genießen, muß man ihnen nicht leichtlich zu trinken geben. Man muß ihnen alle Tage unterstreuen, daß sie fein rein bleiben, doch darf ihnen sonst keinmal ausgemistet werden, bis man den Mist bedarf, daß man ihn auf die Aecker führet. Der Schaaf-Dünger ist allen Aeckern gut, außer denen, die in der Masse liegen, denn er verursacht den Feldern Säurung, ist auch nicht so dauerhaftig, als der Rüh- oder andere Mist. Auf Walpurgis so wohl, als auf Michaelis, pflaet man die Schaaf zu zehlen, und mit dem Schäfer auf alles und jedes Rechnung zu halten, auch die Felle gezehlt zu nehmen, damit man siehet, was den Winter und Sommer über ist drauf oder abgegangen. Die Felle muß man mit der Schaaf-Rechnung wohl collationiren, damit man sehe, ob die Anzahl der Sterbunge und des geschlachteten Viehes mit dem Angeben überein treffe, oder aber, ob der Schäfer nicht etwas vor sich geschlachet, und es nachgehends als Sterbunge angeneben. Man kan aber leicht erkennen, was Felle von Sterbungen sind, denn diese haben viel rotze kleine Naderlein mit Blut unterlassen, als wenn das Vieh im Blute ersticket wäre, und sind auch sonst mehr röthlich als

weiß. Was aber geschlachet ist, wird an der Haut fein weißlicht sehen, und hat keine dergleichen Naderlein. Bey den Schäferen muß man die Lamm-Zeit wohl in Acht nehmen, und täglich zusehen und anmercken, wie viel Lämmer jung worden, auch der Schäfer und Knechte Lämmer besonders zeichnen lassen. Gegen die Lamm-Zeit müssen die tragenden Schaaf besser gefüttert, geräumter gestalltet und nach ihnen fleißig gesehen werden, daß, wenn es bisweilen hart hält, ihnen Hülfe gethan werden könne. So bald das Schaaf-Vieh gelammet, muß es ausgemolcken, und die Wolle um das Euter ein wenig weggerauffet werden, daß die Lämmer nicht matt und sich davon werden. Wenn nun die Lämmer meist vorhanden, und die Schaaf wieder ausgetrieben werden, giebt man unterdessen zu Hauße denen Lämmern vom besten Grummer zu fressen vor. Hat die Kälte nachgelassen, nimmt man die Hammelung vor, und sucht etliche der schönsten Lämmer aus, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, und läßt sie ungeschnitten zu Stähren oder Eiter-Hämmeln gehen. Den Lämmern, die essen lernen, pflegt man aufs längste, wenn sie drey Wochen alt, etwas Haber in die Krippe bey vier oder fünf Wochen vorzustreuen. Man rechnet insgemein auf das hundert die Woche über bey anderthalb Viertel. Des Morgens legt man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebänder zweymal nach einander vor, darnach Heu, also dem träncket man sie, und des Abends füttert man sie auf gleiche Art. Man giebt ihnen bisweilen an statt des Heues Schaaf-Laub oder unge-droschene Linjen. Es ist ihnen auch sehr zu trüglich, wenn man ihnen Stein-Salz vorlegt, sie damit zu reinigen. So füttert man sie im Saug so lange, bis man sie absetzt, welches um Oftern, oder nach Gelegenheit um Whilippi Jacobi geschieht. Den dritten Tag darauf, wo es nicht zu kalt, treibet man sie mit auf die Weide. Man muß sie aber alsdenn mit dem gälten Vieh alleine hüten, und im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Wenn die Lämmer abgesetzt, sängt man an, die Schaaf zu melcken, und milcket sie des Tages drey mal, bis auf Bartholomäi, von da aber nur zweymal bis Crucis. Da muß man denn gute Acht haben, daß die Schäfer die Schaaf, wenn sie ihnen nicht in Pacht gegeben, des Morgens, Mittags und Abends, da sie ihre Vor-Schaaf zu melcken pflegen, nicht mit ausmelcken, weil sie auf allerhand Art ihren Vortheil zu suchen sich bemühen. Wenn die Schaaf stieren, oder, wie man insgemein zu reden pfleget, stähren, soll man die Stähr-Lämmer halb davon weg und zu den ausgehobenen Schoßfen absonderlich thun, weil sie sonst verderben, oder doch ganz verbutten. Ein Schaaf ist vielen Kranckheiten unterworfen, darum die Schäfer sorgfältig zu seyn pflegen, ihr Vieh dafür zu bewahren durch Salz und aus heilamen Kräutern zubereitete Pulver, so ihnen in die Tränck-Rinnen gestreuet werden. Einige Arten des sogenannten mus-

lichen

lichen und nöthigen Schaaf = Saltes findet man in des *Jugeli Oeconomia* p. m. 49 & seqq. beschrieben: inaleichen siehe unten Schaaf = Lecken. Wo Stein = Salz zu bekommen wird solches in grossen Stücken in die Ställe geleat, das die Schaaf daran nach Gefallen lecken mögen. Wenn man erkennen will, welche Schaaf im Winter vor andern gesund zu erhalten, so darff man ihnen nur nach den Augen sehen. Die, so schöne rothe Augen-Lieder haben, sind gesund, und wenig Röthe in den Augen haben, sind gewis ansteigig und krank. Andere wollen auch aus folgenden erkennen, ob die Schaaf frisch oder faul, wenn sie ihnen nemlich im Januario Erlens-Laub vorwerffen, welches in vorher gegangenen Herbst gesammelt worden, welches Schaaf dasselbe frisset, das ist gesund, welches aber dergleichen nicht thut, ist faul: oder man decket sie oben auf dem Rücken bey der Wolle, halten sie die Haut alsdenn fest an sich, so sind sie gesund, lassen sie solche aber leichte gehen, vernimmt man das Gegentheil. Werden sie plötzlich krank, so müssen ihnen die Schäfer unter den Augen und der Zunge zur Ader lassen. Einige Schäfer haben theils Orten die Gewohnheit, das sie ihre Schaaf-Ställe mit wohlriechenden Kräutern, als Voley, wilden Balsam, Wachholder, Hauhe und Wohlgenuth räuchern, und ihnen unter ihre Speise und Futter, Calmus, Enzian, Liebsteckel-Wurzel, Karbeeren und Schwefel, inleichen Erlene Asche, und ein gut Theil Salz alle Wochen zweymal vermische, welches denen Schaafien treulich zuträglich seyn soll. Wenn sie wegen Erweichung ihres Horns, weil sie etwan lange im Mist gestanden, zu hinken anfangen, oder sonst nicht wohl gehen können, muß man ihnen das Horn an der Spitze, da es am meisten verborben, abschneiden, und ungelöschten Kalch drüber schlagen, so lange bis das Horn stark und hart geworden. Bisweilen werden sie in den Hunds-Tagen verrückt im Haupte, und taub, sie gehaben sich alsdenn sehr übel, menden sich und straucheln und fallen siets, und springen sählna wieder auf. In dieser Stranckheit muß man ihnen die Ader an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus lassen. Zuweilen ersticken sie in ihrem eigenen Blute, fallen plötzlich nieder und sterben, wenn sie gleich wohl bey Leibe sind, und vorher ganz nicht krank gewesen. Bey diesem Zufall nehme man das an den Säuren wachsende Schöll-Kraut mit gelben Blüthen, welches, wo es abgebrochen wird, eine röthliche Milch von sich giebt. Dieses dorre man, zerstampfe es, und gebe es ihnen in Salz zu lecken, so ist ihnen geholffen; denn dieses Kraut hat eine Krafft durchzudringen, zu eröffnen und dünne zu machen; doch muß es gleich anfangs geschehen. Zu manchen Zeiten kroyffen die Schaaf, und bekommen alsdenn eine gar dicke Geschwulst unter dem Halse, die manchmal wie ein Hans-Eng groß wird, voller Wasser ist, und von Lung und Leber herrühret; wenn diese nicht satzfame Feuchtigkeit haben, so verfaulen sie, und werden ver-

schleimet. Es kommen die Schaaf auf der massen Weide dazu, da es starke Schlag-Regen auf sie thut. Dieses zu vertreiben, fricht man mit einem Priemen in solche Geschwulst, und drückt es auf; damit kan den meisten geholffen werden. Wenn sie zwischen Fell und Fleisch naß sind, so nehme man ungelöschten Kalch unter gedörret Salz, und gebe ihnen solches, aber nichts darauf zu trincken, oder gebe ihnen ir Wasser gestosene Lein-Kuchen. Der Schaaf-Krankheiten überhauert ist die gestosne und mit Salz vermischte Wermut, die man den Schaafen zu lecken giebt, gut; denn diese reiniget sie, und behütet sie vor allerhand Seuchen. Oder man nimmt zwey Theile Berg-Vererßlian samt der Wurzel, und ein Theil Wachholder-Beere, macht es zusammen zu einem Pulver, und giebt es den Schaafen mit Salz zu lecken. Oder man giebt ihnen Herbst = Zeit ein Viertel gedörreten Hopffen mit Salz oder rothen Beyfuß, der gegen das Ende des Augusti gesammelt. Sonst ist auch den Schaafen das Bircken-Laub, inleichen der Bircken-Safft, den man im Frühling sammlet, sehr dienlich. Die besondern Mittel vor die übrigen besondern Zufälle derer Schaaf, als die Naude, Hox, Grind, Anbruch, Darm-Sicht, Fell über den Augen, Würmer in der Lunge und dem Leibe, Unthat, Pocken, Sterben und dergleichen, sind theils an gehörigen Orten bereits angeführer, theils aber und insonderheit die Remedia wider dergleichen Gebrechen können in *Jugeli Oeconomia* pag. m. 51 & seqq. nachgeschlagen werden. Die Schaaf sind ohnstrittig eines von denen nutzbarsten Thieren in der ganzen Vieh-Zucht, dergestalt, das die Nutzbarkeit derselben nicht genug gerühmet werden kan. Die Alten haben nicht ohne Ursache gesagt: Das Schaaf habe goldene Füße, denn wo es dieselben nur aufsetzet, da ist lauter Gottes Segen, und alles was daran befindlich, oder davon kömmt, ist zu gebrauchen. Es ist der Grund von der so austrägliehen und in viele Zweige sich zertheilenden Woll-Manufactur eines Landes. Und die Leder-Manufactur werden auch zum theil dadurch unterstützet. Seine Wolle, wenn sie gekämmt und gesponnen worden, wird zu Tüchern, ungesponnen aber zu Hüten verbraucht, und dienet nicht nur zur Kleidung in das Haus, sondern auch zur Verschaffung eines guten Stück baarer Geldes in denbeutel. Die Felle werden theils zu Handschuhen, theils zu Bein-Kleidern und allerhand andern Sachen angewendet. Die Milch, welche weit fetter und dicker, als die Küh-Milch, und dahero auch dieser vorgezogen wird, giebt treffliche Käse; das Fleisch, absonderlich von Hammeln und Lämmern ist eine niedliche Speise, wiewohl das letzte etwas schleimig. Selchemnach ist eine der größten Sorgfalt der Landes-Policey die Schaaf-Zucht zu verbessern. An vielen Orten ist daher in anten Gegenden sonderlich ein nem jeden Land-Wirt eine gewisse Zahl Schaafse zu halten aufgesetzt. Und man fehlet selbige zu gewisser Zeit, was an der Zahl fehlet,

wird veriraftet. In andern aber, wo grosse Güter allein die Schaafhaltung haben, ist zwar bisweilen denen andern Wirten auch eine gewisse Zahl der Schaafte sonderlich in die Weide zu schicken erlaubt, da sie denn auch gezelet und die ubrigen veriraftet werden. Allein es ist dieses der Schaaf-Zucht sehr schädlich und die Anstalt mehr vor einzelne als des ganzen Landes Besten gemacht. Die Verbesserung der Schaaf-Zucht geschieht sonderlich durch gute Arten und durch den Anbau gutes Futters. Gute Arten bekommt man entweder aus denen Gegenden Deutschlands, oder aus andern Ländern, als Pohlen, Engelland, Spanien. Nur muß man selbige in keine schlechtere sondern vielmehr bessere Gegenden bringen. Zu welchem Ende man denn an denen besten Schaaf-Gegenden sogenannte Zucht-Heerden anlegen muß, daraus man gute Stämme oder Zucht-Schaafte erlange, wodurch man andere Heerden von Zeit zu Zeit bekommen kan. Denn sie arten leicht in geringern Gegenden aus, daher diese Verbesserung immer wiederholt werden muß. Hiernächst müssen die schwarzen, braunen, roten und griese-färbigen Schaafte und Wöcke abgeschafft werden. Man muß keine Ziegenbocke unter die Zucht-Schaafte lassen, weil die Wolle grobhäutig davon wird, wenn sie die Schaafte bespringen. Vielmehr muß man dahin trachten, Kladder- und weichhärtige zu bekommen. Reich an feinen Proben, ingleichen Schröter in der Fürstlichen Schatz- und Rent-Kammer haben dazu mehr Vorschläge gethan. Wer auch gute Wolle haben will, muß die Schaafte wenig oder nichts melken. In Schweden bekommt derjenige, der eine fremde schöne Schaaf-Art ins Land bringet, nach Unterschied vor jedes Stück eine Belohnung vom Staat. Das Futter, wenn es gleich auf ordinaier Weide nicht viel nuzet, kan doch besser auf Aeckern angepflanzt werden, z. E. durch Spanischen Klee, Espartette. Davon hat H. Rühmhold in der Oeconomia experimentalis viele Mittel gezeigt. Was das Schaaf-Fleisch anbelanget, so wil solches überhaupt zu rechter Zeit des Jahres genossen werden, und diese ist der Frühling, da die Schaafte noch das kurze Gras fressen; im Sommer aber nuzet es gar wenig, dannhero an etlichen Orten von der Obrigkeit Verbot geschiedet, daß nach Jacobi keine Schaafte mehr geschachtet werden dürfen. Die Junge wird von vielen als etwas delicates geachtet und folgender Gestalt zubereitet: Es wird zuvörderst die darauf sitzende Haut bis auf den Schlund abgezogen, dieselbe alsdenn von einander gespalten, und mit geriebenem Brot und Salz bestreuet, auf dem Roß über ein Kohl-Feuer gekeget, und wenn sie auf der andern Seiten gahr ist, umgewendet, und auf der andern Seiten gleichergestalt bestreuet. Wenn sie also fein saftig geröstet, machet man von guter Fleisch-Brüh und Wein-Beeren eine Brüh darzu. Unter allen Nationen sind die Engländer und Franzosen von dem Schaaf- und Hammel-Fleisch die meisten Liebhaber, sie pflegen es aber allermeist nur halb gahr braten

zu lassen, so daß der blutige Saft im Aufschneiden noch heraus lauffen muß, welches demjenigen, der darinnen eine Delicacens suchet, und darneben einen guten Magen hat, nachzutun überlassen wird, siehe unten Schöps. Das Aufschlitt wird zu Lichtern und Lampen gebraucht; aus den Därmen werden die besten Saiten, und aus den Klauen Leim gemacht, der Mist aber giebt den besten Dünger. Die besondere Nuzung von den Schaafen wird unterschiedlich genossen, nachdem nemlich die Schäfer entweder um gewissen Lohn gebunden werden, da denn die ganze Nuzung der Hertschaft bleibt; Oder der Schäfer mit der Hertschaft das fünfte, sechste oder siebende Haupt sezet, da er denn auch auf so viel an Gewinn und Verlust Theil hat; Oder da die ganze Heerde des Schäfers eigen ist, und er allein ein gewisses Triest- und Futter-Geld entrichtet. Uibershaupt pflegt ohne die Dünge, welche bey dem Feld- und Garten-Bau ein grosses thut, und ohne die Zuzucht, nach Abzug aller Unkosten, die reine Nuzung von einem hundert Schaafte auf zwanzig Thaler geschätzt zu werden. Es giebt endlich das Schaaf auch gute Heil-Mittel, denn die davon frisch abgezogene Haut auf schmerzhaftte und gequetschte Glieder geschlagen, verschaffet demselben Linderung. Die zette Wolle der Hammel, sonderlich die schwarze, die sie an der Kehle und zwischen den Schlägeln haben, mit Lilien- und Camillen-Öel, wird denen, die angelaufene Hälse haben, recommendiret. Die Lunge gebraten, und nächstern genossen, soll der Trunckheit wehren. Die Milch, wenn glüende Kiesel-Steine darinne abgelöscht, als ein Elystier gebraucht, heilet den Zwang und die scharffen Flüsse der Gebärmere; vornemlich aber der Mist bloß allein oder auch mit andern Dingen verfest, und zur Salbe bereitet, ist sehr heilsam in Geschwulsten, erhärteten Nerven, Brand von Feuer und Wasser und dergleichen; wie denn auch das Aufschlitt gereinigt, zerlassen und warm aufgestrichen, frische Wunden heilet.

Schaaf-Garbe, Garbe, ist ein Kraut, welches auf trockenen Orten, auf dürrn Wiesen und Grase-Rainen, sonderlich um die Säune und an den Wegen wächst. Es hat eine lange, schwarze und zächtige Wurzel, kleine Blätter, welche wie die Stoppeln der jungen Vogel, und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen sind. Gegen den Junium gewinnet es runde hohle, bey anderthalb Ellen hohe Stengel, die mit vorgemeldeten Blättern bis oben aus bekleidet sind. Je höher diese den Stengel hinauf wachsen, je kleiner und schmaler scheinen sie. Am obern Theile der Stengel erscheinen weisse oder Fleisch-farbene Blümlein in kleinen Büscheln oder Cronen. Wenn diese vergehen, wächst der Saame in innerlichen Äpfel, so mit dem Camillen-Saamen überein kommt. Es ist ein sonderlich Wund-Kraut, innerlich und äußerlich zu gebrauchen, stiller allerhand Blut-Flüsse, tödtet die Saut-Würme, treibt den Harn und Stein, vertreibt die Wasser-Sucht, und zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, wenn es in Wein oder Wasser gestochen, und dar-

von Morgens und Abends getruncken wird. Der frische Caffee oder das Kraut zerstoßen, in Waßer Weisß außgelaßt, auch zu Pulver gemachen außgetrennet, heisset alte Schäden, Fiskeln und dinstiger Thiere geruncken, oder gepulvert, ein Quinzen täglich in einer Brühe eingebrunnen, dienet wider alle Geschwernungen der Brust, Beschwäre der Lungen und die Schwind-Sucht.

Schaaf-Kof, siehe Schäferrey.
Schaaf-Hund, Schaaf-Küde, wo die Schaaf-Hütungen bis an große Wälder sich erstrecken, oder nahe an die Ber-Holzer stoßen, oder wo es sonst viel Wölffe und andere schädliche Thiere giebt, soll ein Schäfer mit guten, großen, starken, freudigen, beherrzten und heftigen Hunden versehen sein. Die weiß hährigen Hunde werden zu Bewahrung der Schaaf-Herde den schwarzen und dunkel-hährigen darinnen gezogen, weil diese durch die Wölffe von fernem erkannt werden, ob sie zugegen oder abwesend; jene aber, nemlich die weiß-hährigen, als mit den Schaafen gleichfärbig, von fernem nicht mögen unterschieden werden, also, daß die Wölffe nicht wissen, an welcher Seite sie anfallen sollen, indem sie die Hunde- und Schaaf-Herde nicht von einander kennen; und wenn sie zwey- oder drey-mal durch diesen Irrthum betrogen, und tapffer abgewiesen worden, trauen sie hernach nicht leicht mehr einen Anfall zu wagen. Zu dem, wenn sich bey nächtlicher Weile ein Wolfs-Krieg erhebt, kan der Schäfer seine Hunde desto leichter von dem Wolf unterscheiden, da er hingegen die dunkel-färbigen bey Nacht-Zeit von dem Wolf nicht unterscheiden kan, und gleich so bald, wenn er vermeint dem Wolf eines zu versehen, seinen eigenen Hund trifft. Die Schaaf-Hunde sollen, wenn es von einem Wurf genommen werden, weil sie nicht so leicht einander beißen, und viel einiger sind, auch wo sie von Jugend auf zusammen gewohnen, in Gefahr viel trenlicher, freischer und beherzter einander entsetzen, welches, wenn sie zusammen Feindschaft tragen, so leicht nicht, oder doch verdreßlicher und später geschiehet, dadurch oft die ganze Heerde in Gefahr gerathen kan. Haber-Eriß und Gersten-Mehl, oder Schrot ist ihnen gesünder, und schiaget ihnen besser zu, als das Roggen-Mehl. Ehe sie zwey Jahr alt werden, soll man ihnen den Warm unter der Zungen nehmen, so werden sie nicht leicht rasend. Im Sommer soll man sie mit grünem in Wasser gestreuten Kuh-Schalen, und sonderlich um die Ohren waschen, so bleiben sie vor Flehen und Fliegen unbelästiget. Damit ihnen die Wölffe nicht so leicht nach der Gurgel greiffen können, muß man ihren Hals mit einem starken mit eisernen Spizen beschlagenen Halsband versehen und bewahren.

Schaaf-Hurden oder **Sorden**, sind von weidenen Hurden oder andern bequemen Holzgeschichtene bewegliche Zäune, wovon die Schäfer, (wenn sie mit ihrem Vieh zu Felde liegen,

und pferchen), auf den Brach-Neckern gewisse Stellungen zu Nacht-Lagern machen, die Hurden ins Gevierte schlagen, und mit Wählen besetzen, also, daß die Stäbhe und Hämmer ihren besondern Platz haben, ohne daß eine Sorte zu der andern kommen kan. Sie müssen so hoch seyn, daß kein Wolf darüber zu springen vermag, welche Höhe jedoch an denen Orten, da man von keinen Wölffen weiß, nicht erfordert wird. Ihre gemeine Höhe ist anderthalbe bis zwey Ellen, und die Länge beträgt sieben Ellen, und beschließen demnach zwölf Stück Hurden einen Raum von 441 Ellen ins Gevierte. Uiberhaupt aber werden auf 300 Stück Schaaf-zwanzig Horden, eine von sieben Ellen lang gerechnet. Die Hurden werden im Harrie so bald es die Witterung zuläßt, in das Feld geschlagen, und täglich, oder um den andern Tag nach der Länge des Ackers damit fortgerückt, bis derselbe über und über gedünget worden, siehe das Wort Pferch. Der Hurden-Schlag ist eine Gerechtigkeith, so dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebrauchet werden.

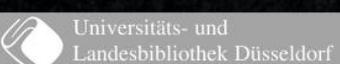
Schaaf-Hütte, Pferch-Karve, ist eine von Brettern zusammen-geschlagene und auf zwey Rädern stehende Hütte, darinnen der Schäfer bey seinem Vieh über Nacht bleibt, und mit dem Pferch und Hurden forttrücket.

Schaaf-Käse, siehe Käse.

Schaaf-Knecht, sind dreyerley: Meister-Knecht, der die Schaaf treibet und hütet, Hämmer-Knecht, dem die Hämmer und Stäbhe, und Lämmer-Knecht, oder Lämmer-Junge, deme die Lämmer zu hüten und zu warten anbefohlen sind. Wo sie keine Lohn-Knechte, nemlich daß sie ungewisses ausgemachtes Lohn an Gelde dienen, sondern der Schäfer aus Gemen-schafft gedingt ist, darff der Meister-Knecht vierzig bis funffzig Stück, der Hämmer-Knecht dreyzig bis vierzig Stück, und der Lämmer-Junge zwanzig bis dreyzig Stück halb trächig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ihr eigen halten. Es wären denn die Kriffen sehr bergig, da etwas mehr papirt wird.

Schaaf-Laub, wird das im September vor die Schaaf abgehauene junge erlene, hüchene, weidene und andere junge Laub-Holz genennet, welches in Bündel gebunden und aufgedorret, an demjenigen Orten, wo das Holz in schlechtem Preis, hingegen das Futter desto seitzamer, zur Winter-Zeit den Schaafen vorgeworffen wird. Wenn die Schaaf das Laub davon abgestressen, so leget man das Holz und Reißig wieder bey Seite, welches sodenn dem Schäfer zum Feuer-Holz überlassen wird.

Schaaf-Laus, siehe Laus.



Schaaf-Lecken, sind von heilsamen Kräutern und andern speciebus zugerichtete mit Sals vermischte Pulver, welche bey wohl bestellten Schäferereyen, die Schaaf vor Krankheiten und jähen Zufällen zu verwahren, denenelben in ihre schmale von Jöhren- und Lannen-Holz ausgehauene, und auf niedern Sabeln liegende Ninnen eingestreuet werden, damit die Schaaf auf beyden Seiten dazu kommen, und nach Gefallen lecken können. Man richtet die Schaaf-Lecken Sommers- und Winters-Zeit an, im Sommer alle vierzehn Tage; im Winter aber sparsamer; doch muß das Wetter jederzeit trocken seyn, denn sonst, weil sie gar zu sehr nach dem Wasser trachten, würden sie sich leichtlich zu schanden saufen. Die Kräuter, die man unter das Sals mengen soll, werden von etlichen in grosser Anzahl, von andern aber sparsam genubmen. Die, so gerne mit vielem haushalten, wollen, man solle zu denen Lecken nehmen Rheinfahren, Osterwee, Wermut, Entzian, die Siede von gedroschenem Hanff, Wachholder-Beer, Mant-Wurz. Im Herbst soll man auch nehmen die wohlzeitigen Holunder-Beere, sie von den Stielen abstreifen, Mehl darunter kneten, es in dem Ofen hart backen, hernach in einem Morsel garlein froffen, und unter die andern Materien zum Sals mischen. Die Kräuter aber müssen alle am Schatten getrocknet, und klein gerieben oder gestossen seyn, ingleichen auch der Entzian und Mant, benebenst den Wachholder-Beeren. Solches Sals samt denen vermengten Materien, muß man den Schaafen des Abends bey trockenem Wetter von vierzehn zu vierzehn Tagen im Sommer, im Winter aber alle Monat einmahl geben, und sie darauf in die Ställe thun, daß sie nicht zum Wasser kommen können. Andere geben ihnen diese folgende Lecke: Entzian, Calmus, Lorbeer, Kupffer-Wasser, Glasgall, Mann, Schwefel, Knoblauch, Meer-Hirse, Benedictische Seiffe, eines jeden ein Pfund, und mischen so viel Sals darunter. Oder, Salbey, wilden und Garten-Lavendel, Epica, Jsey, Wein-Rauten, Ehrenpreis, Weyrauch-Kraut oder Rosmarin, Weyfuß, Eshorien oder Wegwart, Wermut, Qwendel-Kraut, Lungen- und Leber-Kraut, Liebstockel, eines so viel als des andern; darnach Wohlgemuth, Rheinfahren-Kraut, und Widerthon, dieser drey Kräuter etwas weniger, als der vorigen Sorten, alles in einem Back-Ofen gedörret, und zu Pulver gemacht. Die Schäfer aber machen damit nicht viel Wesens, sondern bleiben nur bey ihren gemeinen Präservativen, und backen entweder reife Hollunder-Beeren, und behalten sie durchs ganze Jahr, zerreiben sie dann in Sals, und geben es den Schaafen zu freffen und zu lecken. Oder sie tragen den Sommer über viel Wermut im Vorrath ein, dörren das Kraut mit Fleiß, und geben es den Schaafen unter dem Sals zu lecken vor, dadurch

werden sie bey gesundem Leibe erhalten und vor vielen Krankheiten verwahrt. Oder, sie nehmen auf hundert Schaaf ein Pfund Entzian, ein Pfund Lorbeeren, ein Pfund Kreide, ein wenig Hollunder-Beere und Hühner-Wurzeln, stossen alles, und geben es den ganzen Winter über den Schaafen mit Sals. Es geben auch einige denen Schaafen, wenn sie auf die junge Weide gehen, im Junio Kupffer-Wasser unter gedörtem Sals zu lecken.

Schaaf-Linsen, siehe Linsen-Baum.

Schaaf-Mäuler, wird an einigen Orten der Feld-Lattich oder Aker-Salat genennet. Siehe Lactuce.

Schaaf-Milch, siehe Milch.

Schaaf-Mist, siehe Mist.

Schaaf-Müllen, siehe Agnuscastus.

Schaaf-Rösser, ist ein Rahme, der allerley Schaaf-Bieh, alte und junge Hämmel, Lämmer und Schaaf-Mütter zugleich begreift; da das Wort Schaaf hergeean eigentlich allein die tragende oder Mutter-Schaaf bedeutet.

Schaaf-Ruß oder Polter-Ruß, siehe Ruß.

Schaaf-Scheere, ist eine besondere Scheere ohne Niede, hinten mit einem runden Hängel, der den Dienst einer Feder verrichtet, versehen, damit man den Schaafen die Wolle abzuschereen pflegt. Sie muß von gutem Stahl, und wenn was gutes damit ausgerichtet werden soll, wohl geschliffen seyn.

Schaaf-Schüre, heist bey einer Schäfererey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Bieh die Wolle abgenommen wird. Den einschürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Frühjahre zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Mayen ab; den zweischürigen aber das erstemahl etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, und die Winter-Wolle genennet, das andere mahl aber die Woche vor Michaelis, und heist die Sommer-Wolle, so auch besser als jene. Den Tag vor der Schaaf-Schüre treibet man sie in einen Teich, oder durch ein fließend Wasser, und wäschet sie sauber ab. (welches die Schaafschwimmen heist,) damit die Wolle fein reine werde. Wenn die Schaaf gewaschen, und es fällt unsauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterstreuen, daß sie sich nicht wieder garkitz machen. Denen Schaaf-Scheerern ist wohl einzubinden, daß sie seitt vorsichtig die Schaaf scheeren, und sie nicht, wie oft geschieht, schneiden und verlesen. Unter dem Scheeren ist am besten, man bindet ihnen alle vier Füße zusammen, daß sie nicht zappeln können, und die Scheere verhinndern, oder ihre Verlesung selbsten verursachen. Je kürzer die Wolle abgeschoren wird, je besser ist es. In wärender Schüre muß man Achtung geben, ob die Schaaf-Scheerer nicht Wolle veruntreuen und einstecken: wie man denn auch zu Wegtragung der

der Wolle treue und gewisse Personen haben muß. Die Lämmer-Wolle wird besonders gethan, weil sie viel zarter und subtiler als andere ist. Auch zertritt man die andere Wolle, sonderlich die Jährlinge, der Schaaf, und der Hammel, wenn man von jeder Sorte viel, und einen mercklichen Unterschied hat. Sieben Hammel geben gemeinlich einen Stein oder zwey und zwanzig Pfund Wolle. Wenn sie geköhret sind, sollen sie mit Horden, Wein, Hefen und Del-Drüsen gerieben, und mit Salz-Wasser drey Tage nach einander gewaschen werden, welches das Waschen schoner Wolle erfordert. Es muß die Wolle ordentlich, und sonderlich die, so nicht in ganzen Pelken zusammen hängt, in Bündel, diese aber sein in der Mitte zusammen gebunden werden, damit sie fein sauber und gut zum Verkauf aussehe. Die neubeschornen Schaafse soll man, wenn die Luft nachmahls rauhe und hart ist, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige stehen auch in den Gärten, wenn man den Schaafen im wachsenden Mond die Wolle abnimmt, wüchse sie ihnen desto besser.

Schaaf: Stall, ist bey einer Land-Wirtschaft ein Gebäude, darinnen das Schaaf-Vieh gesütert und gehalten wird. Der Schaaf-Stall soll on einem etwas erhöhten trockenen Orte stehen, und weit genug angelegt seyn, damit die Schaafse im Sommer guten Platz darinnen haben, und einander um der Enge willen nicht drängen, drücken oder treten, und also über einander erhitzen. Er muß mit sonderbaren Hürden unterzogen werden, damit man die trächtigen Schaafse von den andern absondern, und in Sicherheit stellen kan. Wo man die Schaafse in Menge hat, müssen auch unterschiedene Ställe für Lämmer, Hammel und Widder, für erkrankte Schaafse bereitet seyn. Das Wasser wird von Steinen belegen mit einem Abhang, zur Ab- und Ausföhrung der Feuchtigkeit; denn je trockener die Schaafse stehen, je besser ist es; die Nässe ist ihnen hingegen sehr schädlich. Andere belegen den Stall-Boden auch mit Bruch-Holz, welches aber der Feuchtigheit sehr unterworfen ist. Der Schaaf-Dünger bleibt ganze halbe Jahre, und so lang, bis man ihn ausföhret, im Stalle beyammen liegen, dahero man auch desto fleißiger unterkreuen muß; denn der Dampf der Gänge und des Düngers schadet den Schaafen nicht, wenn dieser gleich hoch auf einander zu liegen kommet, denn sie stehen und liegen nur warm und lind darauf; und die Gänge ziehet sich in die unten liegende Streu, daß er keines Auslaufs, sondern nur desto mehr Streu bedarf. Die Rausen und Kruppen, darinnen das Futter vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch ganz reinlich gehalten werden. Wo man, wie nur gedacht, den Dünger auf einander liegen läßt, müssen Rausen und Kruppen so gemacht werden, daß man sie hoch und niederlassen kan.

Der Wärme halber im Winter, auch zur Beyhülff der Sommer-Kühlung, muß dieser Stall auch seine Decke und einen wohl und knarr überlegten Boden über sich haben. Weeswegen auch Wände, Thüren, Fenster, auf fleißigste vor Lücken und Rissen zu verwahren. So muß er auch gehöriger Orten mit Lufft-Löchern versehen seyn. Der obere Boden läßt sich zu unterschiedenen Verchlägen zu Futter und Streu georathen; dahero auch das Dach wohl verwahret seyn soll.

Schaar, siehe Flug-Schaar.

Schaar-Bier, siehe Cosent.

Schaarz, ist ein grosser runder küpfferner Tiegel, auf Füßen stehend, mit einer küpffernen fest einschließenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, und andere Speisen zugerichtet werden; wird oben mit glühenden Kohlen belegt.

Schabaradee, ist ein Stücke Luch oder Leder, so hinten am Sattel eines Pferdes befestiget wird, entweder zur Zierrath, oder die Naagerkeit des Pferdes zu verbergen, oder zu verhüten, daß der Reuter seinen Rock nicht besudelt.

Schabe, siehe Motte.

Schaben-Kraut, wächst an den Rändern der Gräben, Wägen und Teiche, und ist wider die Entzündung der Augen sammt denen Blumen gut. Man kan auch damit die Haare gelb färben, und die Motten aus den Kleidern verreiben.

Schabzieger-Kraut, siehe Lotus.

Schachtel, ist ein rundes oder ovales Behältniß aus ganz schwachen hölzernen Plätttern zusammen gefüget, und mit einem dergleichen Deckel versehen, darein man allerlei zu legen, zu verwahren und einpacken in Gewohnheit hat. Es werden dieselben theils aus Fichten- und Tannen- theils auch aus Saal-Weiden-Holz verfertigt. Ihrer Form, Größe und dem Gebrauch nach kan man sie eintheilen in Back- und Futter-Schachteln, welche bald vieredrig, bald ablanglich gemacht werden; in große lanoe Verzuppen- und kleine kurze Feder-Schachteln; in runde und hohe Hauben-Schachteln; und in kleine niedrige Larwergen-Schachteln, u. s. f. Eine jede Gattung von diesen Schachteln wird also eingerichtet, daß immer eine kleiner ist als die andere, und die äussere, als die größte, sechs und wohl noch mehr ihres gleichen umschließet, welche hernach zusammen ein Einfaß genennet werden. Diese Schachteln machen geschickte Hände, oft nach allerley Weise aus künstlichste mit buntfärbigen Lappan, Corallen etc. mit Gatter- oder erhabener, gefickter oder geschlungener Arbeit, ingleichen mit gefärbtem Stroh, und was dergleichen mehr, nach artigen Figuren und annehmlichen Arbeiten überzogen und bekleidet. So wissen auch die Schachtel-Mahler durch bunte Farben, und mancherley nach ihrer Art gemachte Blumen und Linien ihnen ein Ansehen zu geben.

Schachtel-Halm, Schafft-Halm, Schafft-Hen, Pferd-Schwanz, Roß-Schwanz, in zweyerley, groß und klein; beyde haben runde und hohle Stengel. Jenes hat an statt der Blüthen traubliche Gewächse, und eine weiß-Blutzel. Dieses hat weiße Blüthen, und eine schwarze Wurzel, so sich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieses Kraut meistens in Gräben gefunden, und zum Blut-Stillen und Geschwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blase gebraucht. Des kleinen bedienen sich die Mägde zum Scheuren.

Schäfer, ist ein Hirt, so der Schaaf hütet. Was dieses in alten Zeiten vor eine ehrliche und geachtete Handthierung gewesen, ist bekannt, heut zu Tage aber hat diese Art Leute durch derer meisten gewöhnliche Untren und vielfältigen Betrug, der mit besondern Nahmen Schäfer-Partiverey oder Köffeley heißet, wemit sie ihre Herrschaften zu übervortheilen und zu verkürzen pflegen, es dahin gebracht, daß sie unter diejenigen, derer Diebs-Griffe nicht zu ergründen sind, gezehlet werden. Nur etliche von ihren Streichen anzuführen, so ist es den Schäfern und ihren Knechten gar eine gewöhnliche Sache, daß sie ihre eigene, oder von fremden in Pacht oder Bestand übernommene Schaaf, ohne Wissen und Willen des Herrn, dem sie zu Gebot und Verbot stehen, unter die ihnen anvertraute Heerde kofsen, und sich also damit einen unerlaubten Profit machen. Nun konnte man zwar diesen Betrug leichtlich merken, wenn die Schaaf geschoren, und abgezehlet werden, da sich denn bald äußern würde, daß die Anzahl an Hammeln und Mutter-Schaafern stärker sey, als er zu verrechnen hätte. Allein die Schäfer sind nicht so dumm noch einfältig, daß sie sich so bloß geben solten, sondern, wenn die Schaaf-Schur herbey kommt, schaffen sie die fremden Schaaf ein wenig beyseits, bis sie nach der Abreise des Herrn, und nach verrichteter Schur selbige wieder sicher können laufen lassen. Doch man kan einem solchen Schäfer leichtlich auf die Sprünge kommen, wenn man ohngefahr, ehe noch die Schur-Zeit da ist, die Schäferen heim sucht, und in dem Schaaf-Stall, oder auf dem Felde in dem Pserch die Heerde, und jeden Hauffen absonderlich zehlet, und gegen das rechte Register, und die bekannte Verzeichnung fleißig hält; denn weil der Schäfer sich dessen nicht versehen hat, so wird man bald finden: Ob und wie viel fremde Schaaf einschlagen und untermischt worden? So ist man Rechnung hält und zusiehet, was von Lämmern abgegangen sey, so wird man gemeinlich finden, daß der meiste Verlust sich auf des Herrn Seite findet, dahingegen dem Schäfer etwan nur eines oder gar keines aufgestossen ist. Alleine, der Betrug steckt darinnen, daß, so bald der Schäfer siehet, daß ihm von seinen Lämmern einige zu schanden gehen und sterben, er andere, und zwar

die besten von der Heerde nimmt, und sie unter die Lamm-lesen Mutter-Schaafe, die ihm zugehören, kofset: Damit aber ein solches Schaaf das fremde Lamm nicht von sich stossen und jagen, sondern gerne und willig annehmen möge, nehmen sie das noch warme Fell von dem verstorbenen Lamm, und binden es dem andern, so von des Herrn Lämmern entwendet worden, warm und blutig um den Leib, damit es des verstorbenen Geruch an sich nehme, und so lassen sie es über Nacht eingebunden und eingewickelt liegen; morgens aber nehmen sie ihm das anածածundene Fell wieder ab, und legen das Lamm dem Mutter-Schaaf unter, welches vom Geruch verführt, das fremde Lamm vor das seinige hält und säuget. Diesem Betrug vorzukommen, soll man im Winter die tragende Schaaf zum öftern zehlen, damit man nachrechnen könne, wie viel Lämmer der Schäfer hätte liefern sollen; so muß man auch nicht vergessen, die jungen Lämmer bald auf zu notiren und zu zeichnen. Manche leichtfertige Knechte haben im Gebrauch, mit Vorwissen ihrer Meister, ihre Schaaf unter fremde Heerden zu treiben und zu hüten, nur damit sie durch betrügliche Weise fremde Schaaf an sich ziehen, und ohnvermerckt entwenden möchten, welches Gemein-Hüten und Treiben aber denselben auf das ernstlichste zu verbieten, zumahl da leichtlich des Herrn ganze Heerde in Gefahr dadurch gerathen kan, wo nemlich ein solch heimlich entwendetes Schaaf räudig, oder sonst mit einer ansteckenden Krankheit inficiret wäre, wie man denn nicht alsobald wissen kan, in was von einer Haut sie stecken. Die Wolle rupffen sie entweder, wo sie anfängtzeitig zu werden, den Schaafen so künstlich aus, daß man es nicht leichtlich wahrnehmen kan, oder sie treiben die Heerde durch dornichte Hecken und Gesträuch, da denn immerzu an denen Dornen etwas hängen bleibet, welches sie hernach sauber ab- und zusammen zu klaben wissen. Winder den ersten Betrug ist nicht wohl ein Rath zu geben, allein den andern kan man ihnen darnieder legen, wenn ihnen scharf eingebunden wird, sich vor dergleichen dornichten Orten zu hüten, und die Schaaf nicht dorten durchzutreiben. Bisweilen kaufen sie auch von andern Leuten etliche Felle, freffen darauf mit ihrem Gesinde so viel Stücke dargegen, oder verkaufen sie wohl gar lebendig an andere Leute, und berechnen hernach mit den gekauften falschen Fellen, welche sie als Wahrzeichen der ungeschorenen Schaaf und Lämmer ausgeben. Diesem Betrug aber ist leicht vorzukommen; denn wenn man nur denen Schaafen unter der Heerde ein gewisses Zeichen in die Ohren schneidet, oder durch dieselbe schläet, welches denn mit Wolle bald wiederum überwächst, so wird man hernach die wahrhaftig abgezogenen Felle des todten Viehes gar leicht von den fremden und falschen unterscheiden können,

kommen, denn ob diese schon die Narbe oder das Zeichen haben würden, wie es denn die Schäfer nachmachen werden, so wird doch keine Welle darüber gewachsen seyn, als bey denen ist, die im Leben also gefehlet oder gezeichnet worden sind; außerdem aber kan man auch die Felle der gestorbenen und geschlachteten Schaaf daher unterscheiden, weil jene bleich und weiße, diese aber rothe und blutige Adern haben. Obnun wohl solches gehalt ein guter und treuer Schäfer leichter zu beschreiben, als zu finden, so hat man doch nicht umhin gekonnt, die Pflichten und Schuldigkeiten eines solchen kürzlich hier mit einzurücken. Es soll aber ein Schäfer anseherlich eines erbar und gottsfürchtigen Wandels sich bekeiffen, vor Aberglauben, Zauberey und andern bösen Stücken sich hüten, die Schaaf lieb haben, und nicht nur selbst mit ihnen gelinde umgehen, sondern auch seine Knechte mit dem Schaaf-Vieh sanftmüthig und nicht tyrannisch umgehen lassen, gute Schaaf-Hunde halten, und selbige wider die Wölfe, wo dergleichen vorhanden, wohl verwahren, der Schaaf Natur, Eigenschaften und Alter, sammt der Schaaf-Weide sich wohl bekannt machen, deren Krankheiten untersuchen, und ihnen mit guten Arzneyen beegnen, die Schaaf mit guter Pflege und Wartung versorgen, wohl Achtung haben, daß die Schaaf nicht veralten, sondern was zu alt und untauglich, ausmustern, die Hirten auf denen zum Ritter-Gute gehörigen Trifften mit allem Fleiße gebrauchen, und durch Einhütung der Nachbarn und allzu vieles Sommern der Bauren ihm nichts entziehen lassen; hingegen aber auch durch seine Schaaf andern Leuten an ihren gebauten Feldern und Wiesen keinen Schaden thun lassen. Auf die Knechte Frühlings-Sommers- und Herbst-Zeit fleißig Achtung geben, daß sie das Vieh in Auen, Feldern, Teichen, und andern sumpfigten Orten nicht foul hüten, auch nicht in die Hecken und Dornen treiben; mit dem Feuer also umgehen, daß kein Schade dadurch geschehe; das Krippen-Geräthe in gutem Stande erhalten, die Welle fleißig aufheben; bey Behütung der grünen Saat zur Winters-Zeit sich in Acht nehmen, daß derselben nicht Schaden zugesiget werde; bey der Lamm-Zeit darauf sehen, daß, so bald der Knechte Vieh lammet, sie es an den Ohren mit ihrem gewöhlichen Zeichen bemerken, niemanden zu nahe hüten, auch niemand fremdes weder im Felde noch zu Hause in denen Schaafen kommen lassen; wenn fremde Hölse unter der Heerde sich finden, solches alsobald ihren Feld-Nachbarn wissen machen, damit dasselbe nieder seinem rechten Herrn zukommen möge; mit dem Schaaf-Kutter getreulich umgehen, und in allen Stücken das Interesse seiner Herrschaft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten suchen. Ihre Be-

stellung ist unterschiedlich, indem sie entweder, als Lohn-Schäfer, um Lohn und Deputat dienen, oder als Seg- und Menge-Schäfer, mit der Herrschaft setzen und managen, oder eine ganz eigene Heerde haben und Trifft-Schäfer sind. Die Lohn-Schäfer bekommen ihre Besoldung, nach dem die Schäferen groß oder mittelmäßig ist. An manchen Orten, wo fünf bis sechs hundert Trag- oder Mutter-Schaaf gehalten werden, pfeget man ihnen zwanzig, vier und zwanzig bis dreßsig Thaler, zwanzig bis vier und zwanzig Scheffel Korn, auf zwey Schaaf-Hunden zwey Scheffel gering Korn, einen bis anderthalb Scheffel Weizen, einen Scheffel Erbsen, eben so viel Haber und Gerste, sammt einem Viertel Sals, alles Dresdner Maas, und eine oder zwey Maße im Futter zu halten; dagegen nimmt die Herrschaft den völligen Nutzen, ausser der Milch, die einen Tag in der Woche dem Schäfer gebühret; wenn aber die Herrschaft die übrigen Schaaf gleichfalls dem Schäfer überläßt, so giebt er von jedem hundert der Melck-Schaaf acht Thaler, nebst zehn bis zwölf Pfunden Butter, und einen Maß von sieben bis zu acht Pfunden, welches Ueberlassen der Milch doch nicht rathsam ist. Oder es wird der Lohn des Schäfers und der Schaaf-Knechte pur auf die Kost geschlagen, und hingegen denenselben eine Quantität Schaaf bey der Heerde frey zu halten erlaubt. Zur Kost wird jährlich auf eine Person gegeben vier Gerbische Malter Korn, oder fünf Dresdner Scheffel, ein Viertel Weizen, eben so viel Erbsen und Linsen, ein Scheffel Gerste, alles Dresdner Maas; und das benötigte Brenn-Holz; ferner ist der Schäfer sechzig bis fünf und sechzig halb trüchtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten befugt; ingleichen der Weiser-Knecht, vierzig bis fünf und vierzig, oder funffzig Stücke, der Hammel-Knecht dreßsig bis vierzig Stücke; der Lämmer-Knecht zwanzig bis dreßzig Stücke; es wären denn die Trifften sehr bergig, da man etwas mehr pafiren zu lassen pfeget. Dabey wird auch dem Schäfer auf eine Kub Winter-Fütterung vergönnet. Außer der Kost und Lohn aber, wenn man einen Seg-Schäfer hat, und mit demselben auf Gemeing dinget, hat derselbe von der ganzen Schaaf-Nutzung den sechsten oder siebenden Theil, muß aber auch an dem Verlust, und einigen Kosten den sechsten oder siebenden Theil tragen; z. E. wenn die Heerde neun hundert Stücke hat, und dem Schäfer das sechste ausgemachtet ist, gehöret dem Schäfer hundert und funffzig Stücke; kauft die Herrschaft fünf Schaaf, muß der Schäfer eines kaufen; sterben sechs, so werden der Herrschaft fünffe und dem Schäfer eins anzurechnen; bekommt man bey der Schaaf-Schüre sechs Centner Wolle, so gehöret davon dem Schäfer ein Centner, und der Herrschaft fünffe; giebt diese fünfmal Sals, so giebt es der Schäfer das sechste mal.

Über dieses muß die Herrschaft den Schaa-
fen alle nothwendige Fütterung verschaffen,
weil der Schäfer hierzu nichts giebet, hingegen
behält auch die Herrschaft den Damm
alleine, und hat der Schäfer nichts davon.
Der Meister-Knecht darf unter der Heerde
für sein eigen halten ohngefehr dreßsig Stück
Melck-Schaafe, und sunstigen gälte Stü-
cken, der Hammel-Knecht fünf und zwanzig
Mutter-Schaafe, und zwölf bis funf-
zehn gälte Stücken, und ein Kämmer-Knecht
funfzehn bis zwanzig Mutter-Schaafe und
zehn Stück gälte Vieh; jedoch wird es hier-
innen bey einer Schäferen immer anders als
bey der andern gehalten. Die Kost aber muß
der Schaafe-Meister denen Knechten geben,
weil er ein sonderliches Deputat am Getrai-
de hat; solches bestehet gemeinlich in zwanzig
Scheffeln gut Korn zum Brode, und zweyen
Scheffeln gerina Korn vor die Hunde, ein-
nem Scheffel Weizen, einem halben Scheffel
Erbsen, einem halben Scheffel Berke, ein-
nem Scheffel Haber und ein Viertel Rübsen
zum Seeluche, nebst einem Stücke Kraut-
Land, und etwas Gräseren vor das Kind-
vieh, so ihm zu halten erlaubt wird. Die
Schaafe-Melckung wird gemeinlich dem
Schaafe-Meister oder Schäfer verdungen,
nach jedes Orts Gelegenheit zu zwey bis dritt-
halb Groschen, auch mehr, von jedem
Stück, welche Melckung auf Himmelfahrt
oder Pfingsten angehen, und vierzehn Tage
vor Michaelis wieder aufhören soll. Oder die
Herrschaft nimmt sechs Tage die Milch, und
der siebende Tag geböret dem Schäfer, je-
doch nicht an einem gewissen Tage, sondern
bald an diesem, bald an jenem, damit der
Schäfer den Tag nicht wisse, weil die Herr-
schaft sonst wenig bekommen würde. An-
dere pflegen ihre Schäferen denen Schäfern
um ein gewisses Geld zu verlassen, und
müssen die Schäfer vor ein jedes Stück acht
Groschen, oder einen halben Gulden jährlich
Nacht aeb alle Gefahr mit dem Vieh tra-
gen, und solche als eiserne übernehmen, de-
etwas mangelt, oder Feuers-Brunsten durch
ihre oder derer Thieren Verwahrlosung gut-
stünde, davor haften, und so wohl hierüber
als des Nacht-Gelds haben gemessene Cau-
tion stellen, auch offen Gefinde selbst loh-
nen. Nach dem Sächsischen Rechte ist ein
jeder Schäfer schuldig den Pferch zu schla-
gen, und wenn er, außser ungeschlimen Wet-
ter, solches unterläßt, muß er vor jede
Nacht einen Scheffel Korn Strafe geben.
Sonsten muß auch der Schäfer bey dem Ge-
traide Heu und Grummet einbringen helfen.
Weil es auch nicht leer abgeh, daß nicht
hiervellen entweder durch Seuche oder Raub
der Wölffe, oder durch andere Zufälle die
Heerde verringert wird; als ist der Schäfer
verbunden, den Abgang an den Sterblincaen
oder verreckten Schaaften, durch die abzo-
genen Felle, welche jedoch ohne Beyseyn des
Verwalters oder andern dazzu beuelleten Wirt-
schafft- oder Haushaltungs-Bedienten nicht

abzutreiben, zu berechnen; was aber vom
Wölffe zerrissen worden, oder durch andere
Fälle verunglückt, soll der Schäfer ein Zei-
gen bringen, oder doch gleich ansagen und
beweisen, wie das Unglück geschehen, und
daß er deswegen keine Schuld trage. Es ist
das aller sicherste, man suche zum öftern die
Schäferen heim, und gehe alle Winkel, Bö-
den, Küchen, Kammern und Keller durch, las-
se auch die Schaafe zum öftern zehlen, und
das ohngefehr, wenn der Schäfer sich dessen
am wenigsten versehenet, damit man erfahren
möge, ob mehr andere Schaafe vorhanden,
die ihren Unterhalt ohne Vorwissen der Obrig-
keit haben, weil die Verwalter oft faul und
nachlässig sind, und den Schäfer, wenn er ih-
nen bisweilen ein Lamm spendiret, nach sei-
nem Willen haufen lassen. Mit den Schaa-
fen pfleat man des Jahres zweymal, als auf
Walpurgis und Michaelis, folgender Gestalt
zu rechnen: Erstlich zehlet man alle Melck-
und gälte Schaafe, alte Hammel, Zeit-Schaa-
fe, Zeit-Hämmel, Kälber-Kämmer und Hän-
mel-Kämmer, oder; wie die Eintheilung for-
sten auf ein- und andern Schäferen ge-
bräuchlich, die alten Schaafe, die sechßzäh-
nigten Schaafe oder Sechßschauer, die vierz-
zähniaten Schaafe oder Vierschauer, und
die Zeit-Schaafe, die alten Hammel, die
sechßzähniaten und vierzähniaten Hammel,
und die Zeit-Hämmel, ingleichen auch die
Kälber- und Hammel-Kämmer. Von diesen
siehet man ab, was von jeder Sorte verkauft
und geschlachtet worden, und denn auch
was gestorben oder sonst umgekommen. Die
jungen Kämmer kommen auf Walpurgis in
den Vorrath, und auf Michaelis erst in die
Rechnung.

Schäferen, dieses Wort wird in dreyerley
Verstand genommen: Denn 1) wird darun-
ter die Heerde, an Hammeln, Schaafe-Müt-
tern und Kämmern, oder 2) der Ort, wo
dieselbe gehalten werden, gemeinet, oder es
wird 3) unter diesem Nahmen alles, was
zum Unterhalt der Schaafe gehöret, als
Scheuren, Ställe, Wiesen, Weiden, Hut
und Triften beariffen. Was bey einer Schä-
feren, so weit nehmlich die Heerde darunter
verstanden wird, in Obacht zu nehmen, da-
von ist oben bey dem Wort Schaafe bereits
Meldung geschehen. So viel aber eine Schä-
feren betrifft, wenn man nehmlich den Ort,
da die Schaafe gehalten werden, oder den
Schäfer-Hof darunter versteht, so wird die-
selbe gemeinlich viereckigt angeleat, und
nach Proportion der Schaafe, so man hält,
ein geräumter und wohlgelegener Platz dazu
genommen, da denn der Schaafe-Stall mei-
stens also gesetzet wird, daß er an einem er-
habenen trockenen Ort stehe, an beyden schma-
len Seiten seine Thorewege habe, damit die
Luft ohngehindert durchstreichen könne, und
die meisten Fenster gegen Mittag sich rich-
ten, an den übrigen drey Seiten sind des
Schäfers Wohnung mit unterschiedenen Kam-
mern, Keller und Gewölbe, die Milch, Käse
und

und Wolle darinn zu verwahren, ingleichen Schuppen, Scheune, Kuh-, Stall, und noch mehr kleine abgeforderte Ställe für die Widder, Hämmer, Lämmer, auch für Francke Schaaf, so von den gesunden, ohne Verzun, abzufordern sind, mit erforderter Bequemlichkeit anzulegen. Wer eine ganze Schäferen zu halten befügt, soll durch unziemliches und überflüssiges Halten der Schaaf weder in den Wäldern und Forsten, noch in dem Feld auf Aeckern und Wiesen einigen Schaden verursachen, seine Nachbarn nicht beschweren, solalich seines Rechts nicht misbrauchen, noch über die hergebrachte Befugnis über einschüßre Ordnung schreiben, der aber dessen nicht befügt, sich dißfalls keiner Nenernma unterziehen.

Schäften, heißt dasjenige Holz, worinnen der Lauf und das Schloß einer Klinte oder einer Büchse eingekassett ist. Es wird von festem guten Holze, als Nußbaum-, Eichen-Holz u. gem. d. und ist eine Arbeit dorer sogenannten Büchsen-Schäfter, in eine gute Holz-Manufactur an solchen Orten, wo dergleichen Holz in der Nähe zu finden.

Schälen, Bäume schälen, heißet diejenigen Baum-Rinden, welche man mit bessern Nutzen, als im Ofen gebrauchen kan, z. E. die Eichen = Rinden = und Nipen = Rinden, so den Rothberrn; die Erlen = Rinden, so den Färbern; die Rinden vom Tannen = Baum, so denen Bauren und Land = Leuten an einigen Orten, zu Körben, Deckung ihrer Dächer und Verwahrung ihrer Bienen = Stöcke wider den Regen dienen, von denen Bäumen abziehen. Es ist dieses Schälen nicht anders, als von denen zu Bau- und Brenn-Holz gefällten oder sonst an angewiesenen Bäumen, keinesweges aber von denen stehenden und gesunden, in denen Wald- und Forst-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Saft die Rinde gleichsam von dem Holze absondert, vorgenommen werden, weil sonst zu anderer Zeit diese Arbeit sehr schwer von statten gehet.

Schäppes, heißen in Oesterreich die halb ausgedroschenen oder gevorschlagenen Garben, welche man anderer Orten Klopffen oder Klopffen nennet.

Schafft, bedeutet entweder obenbedachte Arbeit, die durch Schäften verfertigt wird, welcher Art. nachzusehen, und bekehret aus dem Anschlaß und dem Vorder-Schafft, oder es bedeutet den mittlern runden Theil einer Seele, oder auch den hölzernen Stiel einer Art.

Schaffe-Zeu oder Ragen-Schwanz, siehe Schachtel-Zalm, mal. Rannen-Kraut.

Schal Vieche, Schale, heißet ein eisernes plattes Weichlage, so auf der Hinter- und Vorder-Nachse eines Ritt- oder Bauer-Wagens befindlich ist.

Schalck, wird von den Salpeter = Siedern das weiße Mehl genennet, so vom Kalck und in

manchem schwarzen Lande sich befindet, daher von Unverständigen dergleichen Erde, so am Tage dieses zeigt, Salpeter-Erde ge-heissen wird. Es lässet sich aber dieses Mehl vor dem Salpeter am Geschmack erkennen, denn der letzte ist eiskalt, der erste hingegen bitter, kalkicht und bizzig. Auch heißet ein Kraut-Haupt, welches zwar äußerlich scheinet, als wenn es dicke mit Blättern gefüllet wäre, in der That aber innerwendig leer und loosch ist, ein Schalck. Und von diesem be-trüglichen Schein nennet man auch einen falschen heuchlerischen Menschen einen Schalck, in alles was falsch ist, saar man, es habe einen Schalck oder sey ein Schalck. In diesem Verstande saar der Heiland von einem Menschen, der nicht aufrichtige Absichten hat, daß sein Auge ein Schalck sey.

Schalen, sind Zugehörnngen einer Waage, deren zwei an beyden Enden des Wage = Bal-fens hängen, in deren eine der Körper, den man wägen will, in die andere aber das Gewicht ge-
leget wird.

Schalen, nennet man auch die Klauen oder das Horn um die Läufe der Hirsche, Rehe und Schweine.

Schalen, heißen auch die Behältnisse des Kerns oder Saamens vieler Früchte, ingleichen heißet die äußerliche Rinde an denen Bäumen, die Schale.

Schalotte, ist eine besondere Art kleiner, schmackhafter und angenehmer Zwiebeln, deren Geschmack lünde und sich fast auf Lauch ziehet, daher sie die Köche an allerhand Spei-sen, in denen Küchen zu verbrauchen pfle-gen. Sie bringen in unsern Landen gar feinen Saamen, sondern müssen durch Zerthei-lung der Vollen fortgepflanzt werden. Es wird von diesem Gewächse als etwas sonder-liches anemerket, daß es wider die Natur anderer im abnehmenden Monde lebhafter als im zunehmenden sey. Man muß sie feint nach der Ordnung stecken. Wenn das Kraut davon welck und dürrer wird, nimmt man sie im trockenen Wetter wieder aus, und lässet sie in einem trockenen Boden sehr ausdurren, betrach kan man sie von einander theilen, die großen allein zur Speise und zum Gebrauch verwahren; die kleinen aber um Michaelis wieder in die Erde stecken.

Schalz = Jahr, siehe Jahr.

Scharbocks = Zeil, siehe Löffel-Kraut.

Scharbocks = Klee, siehe Wiber-Klee.

Scharbocks = Kraut, siehe Löffel-Kraut.

Scharlach-Kraut, Garten = Scharlach, heißet auch sonst Kermes = Baum, ist ein niedri-ges kleines Bäumlein, so in Spanien, Frankreich und Italien wächst. Unten aus seinen Blättern wachsen die berühmten Ker-mes-Körner oder Scharlachbeeren. Und eigent-lich heißen die Blätter Scharlach-Kraut. Siehe Kermes-Baum.

Scharley, Ritter = Kreuz, große oder Römische Salbey, ist ein Garten-Gewächs, welches

welches an Gestalt wie weisse Salbey ist. Sie hat einen viereckigten fast Elen hohen, rauhen und röhren-farbenen Stengel, rauhe zerkerbte röhren-farbene Blätter, die eines guten Geruchs sind, und oben an dem Stengel etliche Reihen sich abwärts neigende Hülsen, darinnen Purpur-farbige mit lichtblau vermischte Blumen wachsen. Es erfordert einen mittelmässigen Grund, und will öftt begossen seyn. Die Weinschenken hängen dieses Kraut mit Hollunder-Blüthe in den Wein, ihm eine schöne Farbe und lieblichen Muscateller-Geruch zu geben, er rauchet aber davon leicht und macht Kopfschmerz. Es ist warmer und trockener Natur, stärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbessert das Geklut, und ist sonderlich gut wider den weissen Fluss, und andere dergleichen Weiber-Krankheiten. Der Wein, darinn Scharlach-Kraut gekostet, erwärmet den erkältesten Magen, verdauet und führet aus den Pleuramatischen Schleim; zu viel aber gebraucht schadet er dem Haupt. Die grünen frischen Blätter pfleget man in Butter mit Eiern vermenet zu backen, so die Nieren reinigen und stärcken. Die dazwischen Blätter zerrieben geben einen guten Schnupf-Taback, welcher ein Niesen erregt, und das Gehirn von Flüssigkeiten reiniget. Das Kraut in Wein gestoben, oder frisch aufgelegt, heilet Wunden und eitrige Schäden, verzehret die Geschwulst, und vertreibet die blauen Näher vom Schlägen oder Gallen. Der Saame mit Wein getruncken, stärcket das Gedächtnis. Der Schleim aus dem Saamen mit Rosen-Wasser gezogen, hernach mit Fenchel-Wasser vermischer, und mit Lächlein über die Augen geschlagen, benimmt die Entzündung, Röthe und Schmerzen derselben. Ein Saam-Körnlein in das Auge geschoben, und etliche mal darinnen herum getrieben, nimmet den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und machet es hell. Es findet sich noch eine Art von Scharlach-Kraut, so von einigen Colles Jovis, von andern aber *Salvia montana maxima* genant wird. Es wächst solches in den Wäldern, wo feuchter Grund und Brunnen-Quellen sind, hat feiste Blätter, die eines ziemlichen Geruchs, eine gelbliche Blüthe, dem Garten-Scharlach an der Gestalt gleich, und ist wie derselbe, warmer und trockener Natur.

Scharp-Eisen, siehe Kraut-Eisen.

Schar-oder Schmir-erde, heisset diejege Erde, so man auf den Gassen und Straßen, sonderlich wo der Vieh-Drieb durchgeheth, aufscharren lässet; diese pfleget man auf Haufen zusammen zu schlagen, und auf das Feld zu führen, oder auch die Bäume in denen Gärten damit zu düngen; doch ist dabey zu merken, daß aller dergleichen Gassen-oder Schar-Miß kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält.

Scharte, ist ein Kraut, welches aus seiner Wurzel längliche und breite Blätter hervor koffer, die viel grösser, als wie die an der Veronica, am Rande zackigt, oder zerkerbt, und dunkel-grüner Farbe sind. Sein Stengel, welcher zwey bis drey Schuh hoch wird, ist gerade, fest, röhlich und gestreift, und theilet sich nach der Spize zu in gar viel Seiten-Zweige. Die Blätter an diesen und an dem Stengel sind also zerchnitten, als wie die an der Seabioje, und sehen gar anders als wie die untersten. Die Blüthen, welche auf den Spizen der Seiten-Zweige wachsen, sitzen auf länglichten und schuprichtigen Knöpfen, und ieder giebt einen Büschel Purpur-farbiger kleiner Blumen, die oben ausgeschweifft, und in ganz dünne Stücke zerchnitten sind. Auf diese Blüthen setzen Saamen, deren ieder oben auf mit einem Härlein versehen ist. Dieses Kraut wächst auf den Wiesen, an etwas feuchten Orten, und wird von den Färbern sehr gesucht, welche solches zum Schwarzfärben brauchen, und Centnerweise aufkauffen. Weil aber das Gras auf denen Wiesen durch das Schar-Sammeln sehr zertrampelt wird, als yfelen es gute Haus-Wirthe nicht zu leiden; es wäre denn, daß ihnen die Wiesen, darauf dergleichen Kraut in gewinsamer Menge zu finden, überhaupt abgemiethet würden. Sonsten ist es aut zu Wunden, zu Dverchungen und wenn man hoch herunter gefallen ist, indem es das geronnene Geklut zertheilet; es ist auch zu Brüchen; reiniget und trocknet, und wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Scharwerck, siehe Frohn-Dienste.

Schau-Eisen, heisset man alle diejenigen aufs zierlichste aufgeputzte Ruffsähe und Speissen, welche bey grossen Ausrichtungen und solennen Gakereyen bloß zur Zierath und Ausgeweide auf der Tafel unter andere Speisen aufgesetzt, oder an deren Stelle wean der Figur des Tafel-Risses eingekloben werden, aber jedes mahl unangeschnitten stehen bleiben. Hierzu gebraucht man nun allerley buntfarbige Galleren, wilde und zahme ausgeputzte Schwein-Köpfe, und was dergleichen mehr.

Schauffel, ist ein hölkernes Instrument und nochwendiges Haus-Geräthe, das Kern und andere Feld-Früchte in der Scheune auf einen Haufen zu werffen, zu wurseln, das Getraide auf dem Boden zu wenden, und bey dem Messen in den Scheffel oder ander Gemässe zu bringen, das Rath damit zu arbeiten, auch sonst allerley andere hauswirthschaftliche Arbeiten damit zu verrichten. Sie ist aus einem Stücke Holz verfertigt, hat einen langen Stiel, und ist an dem unteren Theil breit, und etwas Mulden-förmig abgerundet, damit die aufgefasseten Körner und anders darauf liegen bleiben mögen. Die Wurf-Schauffeln sollen kurze Stiele haben, weil damit das Getraide reiner gerurfft

gewurfft werden kan; wiewohl solche von den Drechern nicht aene geführet werden, weil sie ihnen müdere Arme machen, als die ordentlichen Kern-Schaukeln. In einiaen Orten hat man besondere Maltz-Schaukeln, welche von roth-bücheneu Holze, als ein plat-tes Bret ohne einer Ellen lang und drey Viertel Ellen breit, wiewohl hinten etwas dicke und schmüder als vorn, gemacht, und mit einem am hintern Theile schräg eingesetzten und befestigten Stiele versehen sind. Die eisernen Schauffeln mit hölzernen Stielen werden Schüppen genant, und beym Feld-Leich- und Garten-Bau, auch sonst in der Haushaltung auf allerhand Art und Weise gebraucht. In denen Küchen hat man eiserne Schauffeln, welche hinten am Stiele und an beiden Seiten einen hohen Rand haben, die Kohlen und die Asche deso füzlicher damit aus denen Oefen zu langen.

Schaum, nennet man bey denen Köchen diejenigen Bläsken, welche durch die starke Bewegung der feuchten Materie, darinnen die Speise gekocht wird, entstehen, und gemeinlich mit demjenigen vergefellschaftet sind, was sich durch eben diese heftige Bewegung von der Speise absondern lässet. Nachdem nun die Feuchtigkeit feiter oder jüher ist, nachdem wird auch der Schaum stärker und beständiger.

Schaum-Löffel oder Kelle, ist ein grosser tiefer blechener Löffel, meistens theils durchlöcher, womit die kochenden Speisen abgeschäumt werden.

Scheben, heisset man diejenigen Spalten und Spren, so aus dem gehechelten Flach und Berg heraus geklopffet und geschwungen werden.

Schecken, sind eine besondere Art Pferde von vermischten Farben, welche von denen sonst bekantten vier Haut-Farben abgehen. Unter solchen werden sonderlich die schwarz und weisse, wenn die Farben wohl abgetheilet, hoch gehalten. Die andern achtet man wenig, wenn sie nicht ein ganz schwarzes Gesärot und grosse schwarze Augen haben.

Schere, ist ein von Stahl verfertigtes Instrument, aus zweyen scharf geschliffenen und mit einer Niethe oder Schraube zusammen befestigten Theilen bestehend, welche ihre Schneiden inwendig gegen einander haben, zwey Ellen lang und eine halbe Elle hoch, so daß um das darzwischen gehaltene durch Zusammendrückung solcher Theile zu zerschneiden. Nach dem mancherley Gebrauch derselben ist auch ihre Grösse und Benennung unterschiedlich; die Baum-Schere, womit man das unsaubere Holz von den Bäumen räumet, secket mit dem einen Theil auf einer langen glatten Stange, das andere Theil aber wird mit einem Stricklein oder Leinwand gezogen, und springet vermittelst einer stärkern Feder wieder auf. Die Fed-Schere ist ziemlich stark und lang, mit zwey hölzernen Handgriffen, die Haken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden. Die Papier-Schere ist subtil, lang und schmal, das

Parier damit zu beschneiden. Eine etwas kürzere Zaar-Schere müssen die Pferde bey ihrem Aus-Zeug haben. Die Schaaf-Schere ist bereits an gehörigem Orte beschriben.

Schere, wird auch das eiserne Beschläge an den Sperr-Leisten genant.

Scheer-Eisen, ist eine besondere Art von einem Huf-Eisen, so aus zweyen Theilen bestehet, und hinten am Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- und zuschrauben, folglich groß und klein und zu allen Füßen gerecht machen kan. Dergleichen Eisen pflaget man denen zwanghüftigen Pferden anzulegen: Nicht weniger auch denen, welche die Eisen mit Nägeln und Horn weggerissen, oder denen kein Nagel ohne Gefahr eingeschlagen werden kan.

Scheffel, ist ein bekanntes Maas trockener Sachen, und pflaget man damit allerhand Getraide, Wehl, Sals, Obst, Hopffen und andere Früchte zu messen. Das Scheffel-Maas ist nicht allenthalben gleicher Grösse, und fast von einer Stadt zur andern unterschiedlich. Weil aber solcher Unterschied im Handel und Wandel keine geringe Hinderniß und Beschwerlichkeit verursacht, als ist auf des Königs Augusti II in Pohlen und Churfürstlichen Durchlauchtigkeit zu Sachsen specialen Befehl nunmehr in Dero Churfürstenthum und incorporirten Landen durchgehends der Dresdner Scheffel eingeführet, welcher in Viertel oder sechzehn Messen eingetheilet ist. Das sogenannte alte oder Leipziger Maas, welches sowohl als alle andere von dem Dresdner Scheffel differirende Maasse ganz und gar abgeschaffet worden, verhält sich gegen den Dresdner wie drey gegen vier, oder wie es einige gemauer haben wollen, wie sechzehn gegen ein und zwanzig, also, daß drey oder sechzehn Scheffel Leipziger, vier oder ein und zwanzig Scheffel Dresdner ausmachen.

Scheffel, wird auch, vor ein Feld-Maas genommen, und bedeutet so viel als ein Stücke Acker, welches so groß, daß es just einen Scheffel zur Besäung nothig hat.

Scheffel, wird auch derjenige viereckige Kasten ohne Boden genennet, womit man die Pflaster-Steine zu überschlagen, und nach dessen Inhalt zu bezahlen pflaget. Es ist aber derselbe hiengen Orts anderthalb Ellen breit, zwey Ellen lang und eine halbe Elle hoch, so daß sein körperlicher Inhalt zusammen zwölf Eucubie-Cubus ausmachet.

Scheffel, wird auch an manchem Ort ein Struz, oder mittelmäßiges hölzernes Faß in der Haushaltung genennet, so zu allerhand Gebrauch geschickt ist.

Scheffeln, es scheffelt, sagt man vom Getraide, wenn es viele Körner hat, und beym Ausdruck sich gut in Scheffeln ergiebt; also scheffelt der August-Haber besser, als anderer Haber.

Schere, siehe Wels.

Scheide-Münze, wird zum Unterscheid der groben und harten Münz-Sorten die kleine Münze genant, welche im gemeinen Leben zum

zum täglichen Einkauf der geringsten Bedürfnisse höchst nöthig und unentbehrlich. Die Species derselben sind nach der Landes-Art und Gewohnheit, wie auch nach Beschaffenheit der größern Münz-Sorten unterschieden. Insgemein fängt sich die Scheide-Münze von dem Heller an, und gehet mit dem Pfennige, Dreyer, Sechser, Achter, Neunpfennig-Stücken fort, bis auf die Groschen und Doppel-Groschen; dahergegen die groben Münz-Sorten bestehen in ein Sechstheil- oder Vier-Groschen- in ein Drittheil- oder Acht-Groschen- in zwey Drittheil- oder sechzehnen Groschen- und Species-Thaler-Stücken.

Scheide-Wasser, ist ein scharf-beißendes und sonderlich die Metalle, ausgenommen das Gold, auflösendes und fressendes Wasser, welches aus Vitriol und Salpeter, worzu man noch ein wenig Alaun und Sals sezet, gemacht wird. Es ist dem Menschen, der es zu sich bekommt, tödtlich. Wiewohl von denen Ruffen berichtet wird, daß sie solches ohne Schaden trincken können.

Scheinet, wird von dem Getraide gesagt, wenn es fleckerweise vor der Zeit zu Stroh wird, ehe es recht gekernet, daher dergleichen allezeit leer ist.

Scheit, ist ein grosses aus einem Klotz oder Walze gespaltenes Stücke Holz, so man im Ofen oder auf dem Herde verbrennen will. Was von Ober-Holz nicht zum Bauen dienlich, wird zu Scheiten geschlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen oder vier Schuh, an andern aber nur sieben Viertel-Ellen oder drei Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit- oder Claffter-Schlagen muß man vor allen Dingen wohl merken, daß die Balken oder Klöser nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen, weil dadurch vieles in die Späne gehet, sondern mit der Säge zerschnitten werden. Die Scheit- oder Claffter-Schläger müssen keine ganzefelzer in die Balken einlegen, sondern solche, sie mögen seyn, wie sie wollen, in Scheite zerspalten, auch die Scheite in gleicher Länge schneiden, obgleich die Reste bisweilen hinderlich wären, so etwan ein paar Zoll ausmacht, sonst könnte der Anschlag oder die Holz-Dare nicht richtig gemacht werden, wenn dieses bey den Balken oder Klösern nicht in Acht genommen wird, so gehet durch jeden Hieb wenigstens eine Viertel-Elle Holz ab, welches denn allezeit bey nahe die siebende Claffter Holz Abgang macht. Eine jede Sorte Scheite muß zusammengesetzt werden, in welchen müssen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen und spaltigen Scheiten, sondern von dünnen Stangen seyn. Die Scheite muß man nicht auf die Schärfe oder hohle, sondern fein dichte in einander auf die flache Seite legen. Sie müssen nicht nur vorne, sondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und ist dabey wohl zuzusehen, daß nicht kurze und krumme Spannen-lange Stücklein, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder

Wirten abgekömmt, zer schlagen, und damit ihre Clafftern aussetzen. Die aus den Balken oder Klösern gespaltene Scheite werden Kern- oder Lager-Scheite genennet, zum Unterschied der Strock-Scheite, welche aus denen ausgerotteten Stöcken mit großer Mühe gespalten, und ebenfalls der Claffter nach verkauftet werden. Die Böttger-Scheite werden groß und stark gelassen, und nicht so oft als die zum Brennen bestimmte Scheite gespalten, damit sie desto besser Dienste thun können. Sie werden theurer als andere Kern-Scheite bezahlet.

Scheit-Flöße, siehe Flöße.

Scheit-Holz, darunter wird, zum Unterscheid des Bau-Holzes, insgemein das in Clafftern gesetzte Brenn-Holz verstanden, wiewohl auch die Böttger-Scheite dazzu gezehlet werden können. Siehe Scheit.

Scheit-Schläger, Scheit-Sauer, Claffter-Schläger, heisset man diejenigen, so in dem ihnen angewiesenen Ober-Holze die zu Bau-Brenn- oder Böttger-Holz bestimmten Bäume fällen, auszeichnen, und was Brenn- und Böttger-Holz anbetrifft, zu Scheiten schlagen, solche in Clafftern setzen, auch den Braum auf- und zusammen mahlen. Ihr Werkzeug bestehet in einer Baum-Säge, guten Holz-Art, Beil, auch etlichen eisernen und büchernen Keilen, ingleichen Spaten, Schuppen und Rade-Hauen zum Anstrotzen. Was sie bey dem Scheit-Schlagen zu beobachten, ist oben unter dem Wort Scheit bereits erwähnet.

Schelbe, pflegt man diejenige junge Kuh zu nennen, die noch nicht zugekommen oder gefalbet hat. Siehe Kuh.

Scheller, siehe Rabe.

Schell-Fisch, siehe Cablian.

Schell-Harz, siehe Tannen-Harz.

Schell-Kraut, Schöll-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, das große und das kleine. Das große Schell- oder Schöll-Kraut, welches auch sonst Mayen-Kraut, groß Schwaben-Kraut oder Schöll-Wurz heisset, hat eine schwärzliche Fingers-dicke Wurzel, welche mit vielen Fasern behänget ist, und wenn sie gebrochen wird, einen Safran-gelben bitteren Saft auslässet. Die Blätter sind den Aglep-Blättern gleich, doch größer, linder und zarter, und geben, wenn sie abgebrochen werden, ebenfalls einen hoch-gelben Saft von sich. Die Blumen sind gelb, nach welchen lange und runde Schötlein folgen, so mit schwarz-gelben Saamen, dem Rag-Saamen nicht ungleich, angefüllt sind. Es wächst hin und wieder an den Jännen und alten Mauern, blühet gleich im Früh-jahr und den ganzen Sommer durch. Es wärmeth, trocknet, reiniget, schärft das Gesicht, führet die Galle ab, öfnet die Verstopfungen der Nils, Leber und Harn-Gänge: In Weis gelegt, und davon getruncken, treibet es den Schweiß, ist gut wider die Gelb- und Wassersucht, Scharbock, Fieber und Pest. Der Saft, mit

mit warmen Bier genommen, ist eine vorrefliche Arznei wider die Pest, noch mehr aber der Trench von der Wurzel und Kraut mit Wein oder Eßig; des Saamens ein Quinlein in Wein oder Eßig zweymal des Tages eingenommen, und darauf geschwicket, treibet die Pest durch den Schweiß aus: Die Wurzel am Halse getragen, bewahret für der Pest. Das Kraut auf die Fußsohlen gebunden, heilet die Selbstsucht, und ziehet die Geschwulst der Veine aus: Mit Eßig und Sals vermischet, und unter die Füße gebunden, linderet die Hitze in Fiebern. Es ist auch ein Heil-Kraut zu frischen Wunden, die ganze Pflanze gedoret, geküvert, und einmactret, heilet alle faule Schäden, Fisten und Geschwüre. Die frische Wurzel mit Eßig, Sals und Schveimen-Samalt zerstoßen, ist eine Salbe wider den Brand und Räude. Der Saft vom Kraute ofters auf die Wargen und Hühner-Augen gekrichen, vertreibt sie. Das davon gebrannte Wasser äußerlich gebraucht, stärcket das Gesicht, machet die Augen rein, vertreibt die Rötze und Flecken, trocknet das Liefen, stillt die Schmerzen, und heilet die Schäden derselben. Es nimmet die Sommerfressen und Wannen aus dem Gesicht hinweg, machet klare Haut, und heilet faule Schäden und Geschwüre. Innerlich erschnet es die Leber, vertreibt die Selbstsucht, und befördert den Harn. Der Extract ist ein bewährtes Mittel wider das drey- und viertägige Fieber, Selbstsucht und Verstopfung der inwendigen Theile. Das Sals mit Wein eingenommen, dienet wider die Selbst- und Wassersucht, Fieber und Pest. Das

Kleine Schell-Kraut, Feigwarzen-Wurz, wächst gerne in wässerigen und sumpffigen Orten; kommt im ersten Frühling hervor, und verliert sich im Mayen wieder. Seine Blätter sind rund, und liegen gleichsam ohne Stengel an der Erden. Es hat gelbe gesumte Blümlein, und eine von länglich-runden Knospen zusammen gewachsene Wurzel. Es hat eine eigene Krafft, die Feigwarzen und güldene Ader zu heilen, wenn die ganze Pflanze zerstoßen, oder die Wurzel mit einem gebatrenen süßen Apffel vermischet, aufgelegt wird. Ausser dem ist es ein gut Scharbocks-Kraut, und wird unter den Kräuter-Salbat mit genommen, oder Wein darauf gegossen und getruncken.

Schelm, also wird an einigen Orten die Pest oder das jähe Sterben und Umfallen des Pferde- und Rindviehes genannt. Siehe Pest. Sonst ist es ein Schimpf-Wort, so einen Menschen anzeigt, welcher einem ruckischer Weise großen Schaden thut.

Schenckel, heißen diejenigen Theile des Pferdes, welche dessen Leib unterstützen, und wenn es gehet, die nöthige Bewegung machen. Es sind diese mancherley Zufallen unterworfen, welchen aber durch gute Wartung und Fleiß abgehelfen, wie bereits an seinem Dre Erwehnung gesehen, vornehmlich pflügen denen Pferden die Schenckel leicht anzulassen und zu schwellen. Diese Schenckel-Ge-

schwulst der Pferde ist folgendergestalt zu curiren: Man nimmet Sauerseig, Honig, Sals, Lein-Del und Eßig, siedet es in kühler Milch, die nicht abgenommen ist, bis das es so dicke wird, wie ein Drey, wäschet und bähret das Pferd damit, schläget es auf ein wüken Tuch, bindet dem Pferd um den Fuß, damit es nicht herab falle, und thut solches fünf oder sechs Tage nach einander, alle Tage zweymal, so vergehet ihm die Geschwulst. Oder man nimmet zerstoßenen Lein-Saamen und Heu-Blumen, siedet in Bier, mengt hernach weißes Mehl und Honig darunter, läset es wieder sieden, und rühret es, daß es nicht dicke werde, hernach schmieret man dem Pferde die Füße damit. Oder, wenn man diese Wein-Hesen, gestoffene Wachholder-Beeren und Eßig unter einander mengt, und dem Hesse die Weine damit schmieret, so verzehret sich die Geschwulst. Man kan auch gebrannten Leimen von einem Back-Ofen zerstoßen und fein reiben, denselben mit Sals und Eßig wohl vermischen, und auf ein weiß wüken Tuch als ein Pflaster schmieren, solches über das geschwellene Bein binden, und damit drey Tage lang täglich continüiren, das Pferd aber auch so lange im Stalle stehen lassen. Oder Benedicten-Wurzel und Schwarz-Wurzel in Brunnen-Wasser gesotten, und mit dem Wasser die Geschwulst gewaschen; hernach Weihen-Kleien in gutem sauren Eßig geröstet, und gar warm auf die Geschwulst gebunden, machet dieselbige bald vergehen.

Schencken, heisset diejenige Verriichtung, da einer das Eigenthum von einer Sache, die ihm allein zugehöret, einem andern umsonst und ohne Entgeld oder etwas gleichähnliches favor anzunehmen überläset. Nun sind wir, vermöge des Gesetzes der Natur verbunden, eines jeden Wohlfahrt, so viel an uns ist, eben so als unsere eigene zu befördern; dannenhero können wir auch leichte wissen, in welchem Fall und in was Masse wir hauptsächlich einem andern etwas schencken sollen; ja wir sehen hieraus die Mächicht der unter uns eingelebten Gewohnheit, da man pfleget Nahmens, Geburts, Weibnachs, oder heilige Christ- und Neujahrs-Geschencke auszutheilen, Hochzeit-Geschencke zu geben, oder denen Sechswöchnerinnen auf das Bette zu schencken; und was ist wohl ehemaligen bey Errichtung der sogenannten geschendten Handwerker der Endzweck anders gewesen, als daß man demjenigen, die da Lust und Geschicklichkeit besitzen, auf dem Handwerk etwas gutes zu stifften, aber solches auszuführen an nöthigen Mitteln Mangel leiden, Geschencke haben und ihnen zu ihrer künftigen Wohlfahrt beförderlich seyn wollen? Ausser diesem aber sind wir auch verbunden, theils wegen vieler genossenen Freundschafts-Bezeugungen durch ein Geschencke unser danckbares Gemüthe zu erkennen zu geben, theils auch zu Beförderung unserer eigenen Wohlfahrt unsere Hochachtung zum voraus gegen andere an Tag zu legen, wenn sie ihre Hülffe uns widerfahren lassen.

lassen sollen. Diesemnach sind die Geschenke in der menschlichen Gesellschaft so nötig als nützlich, in so weit sie weder zu unserm eigenem, noch zu eines andern Nachtheil und Schaden gereichen. So gewis es aber ist, daß die Freyheit einem etwas zu schenken aus der geselligen Liebe und Wohlthätigkeit fließet, und im Stande natürlicher Freyheit auf eines jeden willkührliches Ermessen ankommt, was er erwan vor eine besondere ihn bewegende Ursache an dem andern, um demselben wenig oder viel zu schenken, wolle gelten lassen, da wir nicht allen Menschen gleich viel oder überhaupt unmittelbar gutes thun können; so sehr ist doch auch in dieser an sich guten Sache nach dem Fall die Unordnung eingedrungen, und daher die bürgerliche Gesellschaft genöthiget worden, gewissen Schenkungen, theils in Ansehung der Personen, theils der Ursachen, theils der Sachen und der Quantität vernünftige Schranken zu setzen, und also durch menschliche Gesetze um des gemeinen Bestens des Staats willen diese natürliche Befugnis von seinem Eigenthum verschiedentlich einzuschränken. Denn die Glieder einer bürgerlichen Gesellschaft können auch ihr Eigenthums-Recht nicht, wie im Stande der Natur unumschränkt, und nur bloß nach dem göttlichen Geſetz im Stande der Natur brauchen, weil sie allemahl verbunden, dabey auf die gemeine Wohlfahrt der bürgerlichen Gesellschaft zu sehen. Es ist dabey das natürliche Recht des Eigenthums und das bürgerliche, in gleichen die Freyheit zu schenken, im Stande der Natur und in dem Stande der bürgerlichen Gesellschaft gar sehr unterschieden. Viele Wirthe verstehen solches nicht recht, und meinen also, sie könnten mit ihrem Eigenthum nach Willkühr ganz frey machen, was sie wolten. Und deswegen siehet man so entsetzliche Ausschweifungen in ihrem Verfahren damit. Anfanglich nun ist der Gebrauch des Eigenthums auch außer der bürgerlichen Gesellschaft, und da man kein Untertan ist, ob er gleich freyer als in dieser ist, dennoch nicht gefesselt. Denn man soll sein Vermögen doch nach denen Absichten Gottes, und nicht wider dieselben, hienächst aber so, wie es die allgemeine Menschen-Geselligkeit erfordert, brauchen. Es ist also, wenn man dieses nicht thut, alsdann ein solcher Gebrauch kein freyer, sondern ein frecher und unvorsichtiger Gebrauch. Hienächst wird der Gebrauch seines Vermögens, wenn man als ein Untertan und Glied einer bürgerlichen Gesellschaft lebet, noch mehr durch die gemeinsamen Zwecke derselben eingeschränket. Und dieses lehret schon die Natur einer bürgerlichen Gesellschaft, und der Stand eines Gliedes des Staats, man mag Regent oder Untertan seyn. So weit ist dieses eine Einschränkung, welche das gemeine natürliche Gesetz der bürgerlichen Gesellschaften macht. Allein da es der zehente nicht bedenkt und weiß, worzu er auch in Ansehung seines Vermögens auch nur dar-

um verbunden ist, weil er ein Glied einer bürgerlichen Gesellschaft, über dem aber die besondern Umstände dieser und jener bürgerlichen Gesellschaft, auch ganz besondere Bestimmungen hier und da sonderlich erfordern, so geschiehet solche Bestimmung durch positive ausdrückliche bürgerliche oder menschliche Gesetze, die denn das Eigenthums-Recht noch mehr einschränken, und ausdrücklich vorschreiben, wie es nach diesen Pflichten zu brauchen sey. Darnach ist also ein Wirt alsdenn abermahl in dem Gebrauch seines Vermögens, soltlich auch in dessen Veräußerungen, Verfeht, Vertauschen, Verkaufen, Verpachten, Verleihen, Verpfänden, Vermachen oder Vererben, und also auch im Verschicken zu verfahren schuldig, wenn er ein guter Untertan, ein gutes Glied eines Staats, und ein vernünftiger Gottes Gesetz beobachtender Mensch seyn, und seinen und anderer ihren vollkommenern Zustand auch durchs Vermögen befördern will. Dieses hat man vor nötig befunden, denen unwillenden Wirten und Eigenthümern zu gute alhier in etwas anzudeuten und auszuführen, weil man weiß, was in diesem Punct vor große Irthümer im Schwange gehen, was daraus vor unrechtmäßige Klagen bey manchen entstehen, und wie man meyne, wunder, was einem vor Unrecht geschehe, wenn man nicht immer mit dem Seinigen thun darf, was man will, ja wohl gar, wenn mans doch thut, gefraßet wird, oder doch erfahren muß, daß alles ungültig sey, wie z. E. eine Schenkung, die nicht nach denen Gesetzen eingerichtet ist. Um diese Gesetze und Rechte muß sich also ein Wirt vor allen Dingen bekümmern, ehe er eine Veränderung mit seinem Vermögen vornimmt. Dazu dienen die Gesetze-Bücher, die Rechtsgelehrten und Advocaten, bey denen man darnach fragen muß, endlich die Juristischen Lexica, dergleichen Herr Lic. *Hermanns* Lexicon ist, und endlich, daß ein gelehrter Wirt selbst ein wenig die Rechte und Gesetze studire. Sonderlich aber dienet ihm ungemeyn, wenn er die allgemeine natürliche Rechts-Gelehrsamkeit wohl inne hat.

Schenk-Tisch, siehe Credenz-Tisch.

Schere, siehe Scherre.

Scherpen, siehe Nach-Bier.

Scherpen, siehe Faul-Baum.

Scherer, ist eine Art geringer Leinwand, davon siehe Leinwand.

Scherer-Taffet, siehe Taffet.

Scherer, ist die nötige Verrichtung, welche in einer Haushaltung wegen der Keimlichkeit immerzu vor die Hand genommen werden muß, und wo solches wegen überflüssiger Arbeit von dem ordentlichen Stande nicht verrichtet werden kan, durch gewisse dazu geschickte Scherer-Weiber vorgenommen wird. Es geschiehet dieses theils täglich bey dem gebrauchten Rücken-Beräte und Tisch-Servis, theils aber nur jährlich ein oder etliche mal zu gewis-

sen Zeiten, da man nicht nur das zum Aufpus
vorhandene aus Zinn, Kupfer und Messing be-
stehende Küchen-Geschir, wie es Nahrung ha-
ben mag, vermittelst einer guten Lauge sauber
machet, und wiederum hell scheuert, sondern
auch die Fuß-Böden in den Zimmern von dem
daran befindlichen Unflat reiniget. Zu allen
diesen aber wird nachfolgende Gerathschaft or-
dentlich erfordert, als ein Scheuer-Faß, ist ein
von karsen holzkernen Dauben rund zusam-
mengesetztes flaches, und mit Reiffen abge-
bundenes Gefaße, worinnen das gebrauchte
Küchen-Geräthe an Schüsseln, Tellern, Löff-
eln, Töpfen, Tiegeln und dergleichen wieder
reine geschuert und gewaschen werden. Man
hat deren in denen Küchen gerne zweyerley, ei-
nes zum Topfer- und das andere zum Zinn-Ge-
schirre. Man hat sie auch mit drey langen
Beinern, so drey verlängerte Dauben sind, wie
die Butter-Wasch-Kasse. Eine Scheuer-
Gelle, welches ein absonderlich tiefes und
eben nicht allzu weites holzkernes Gefaße, so
mit zweyen langen Handhaben versehen, und
mit dem zum Scheuern benötigten Wasser
angefüllt wird. Ein Scheuer-Sader oder
Lappen, der aus einem groben leinenen Zeug
besteht, womit sonderlich der Fuß-Boden,
nachdem man selbigen mit dem Scheuer-
Wisch, der wie ein kleiner Krans aus Bast oder
Stroh derb und rund zusammen geslochten,
derb mit Sand, Seife und Wasser überrieben
und gereinigt, nachmals feuchte überfahren
und abgetrocknet wird.

Scheu-Leder oder Augen-Leder, sind
rund-geschnittene steife Stücklein Leder, wel-
che an die Zähne der scheuen Kutsch- und Zug-
Pferde um die Geand der Augen eingenehet
werden, damit die Pferde nicht auf die Seite
sehen können. Man hat auch Scheu-Leder
oder Augen-Deckel von Fells, welche rund und
wohl gemacht sind, solche einem beifigen Pfer-
de, und das nicht gerne aufsehen oder sich be-
schlagen lässet, vor die Augen zu binden.

Scheune, Scheure, Stradel, ist ein Land-
wirthschaftliches Gebäude, darinnen das vom
Felde abgebrachte Getraide etc. bey der Einfüh-
ren aufgelegt, zusammen gepanset, und nachge-
hefts ausgedroschen wird. Eine Scheune soll
lieber in etwas zu groß, als zu klein, auch des
Staubes und der Feuers-Gefahr halber vom
Wohnhause abgesondert seyn. Der Größe und
des Raums bedarf sie auch unter andern des-
wegen, daß man an den Neben-Seiten oder in
denen sogenannten Pansen Platz habe, allerley
Stroh lufftig zu leaen, auch das längste davon
zu Schoben und Wändern oder Stroh-Seilen
auszufortiren, auch das zum Heckerlinga bestim-
te besonders zu legen, massen das lufftig und
trocken liegende Stroh, so wohl als das Heu
und Grummet, wenn es der Morgen- und Mit-
ternacht-Wind durchwehet, mürber und milder
am Geschmack, und nicht so müßigend und
dampfnig wird, als wenn es zu dick und hoch auf-
einander licget. Es ist eine bequeme Sache,
wenn eine Scheune zwey Thore hat, um bey dem
einen die Einfuhr, bey dem andern aber gegen

über die Ausfuhr mit einem wohlbeladenen
Heu- oder Getraide-Wagen nehmen zu können;
weil es aber die Gelegenheit nicht aller Orten
leiden will, daß man hinten am Ende der
Scheun-Tenne einen Thorweg zur Ausfuhr
anbringen kan, als muß an solchem Orte, wo das
hintere Thor kommen sollte, ein Deichsel-Loch,
das ist eine breite, jedoch niedrige Oeffnung in
die Mauer oder Wand, die Deichsel durchzuzeu-
cken, und den Wagen desto bequemer an die
hintere Pansen zu bringen, gemacht werden.
Wiewohl wenn die Einfuhr auf dem Deich-
Tenne geschehen muß, sind diese Einfahrten
auch sehr schädlich. Daher ist es besser, daß die
Wagen vor die Scheune gerückt, und bey
dem Abladen des Getraides Tücher unterge-
leget werden, das Verbrüßte zu sammeln.
Die Scheunen stehen am besten gegen Mittag
nacht, doch daß sie auch vom Morgen einige O-
effnung haben, der Luft einigen Durchgang zu
lassen. Ihr Stand soll etwas erhaben, von al-
ler Feuchtigkeit, Mist-Etätten und Grällen
entlegen, kalt, lufftig und trocken, die Oeffnun-
gen aber so beschaffen seyn, daß nur der Wind,
nicht aber die Vogel durchstreichen mögen.
Man kan auch, daß das Getraide nicht dampfnig
werde, verhindern, wenn man oben in den Fittz
des Scheun-Daches zwey, drey oder vier Luft-
Löcher wie ordentliche Feuer-Mäuren ansetzt,
und solche inwendig auf die Kehl- oder Habne-
Balken setzet, oben aber dieselben mit einem
Bogen schliesset, damit es nicht hinein stöbere.
Hiedurch wird das Getraide vor dem Dampff
bewahret, und kan besser ausdampffen, weil al-
les Getraide, wenn es in die Scheunen kommt,
sich zu erwärmen anfängt, absonderlich, wo sol-
ches auf einmal eingeführet worden, und also
wenig Luft bekommt. Sonst aber können
die Scheunen inwendig fein tief seyn, wenn
man nicht aufs Tenne fährt, damit man son-
derlich im Pansen Raum bekommt, zumal zum
Abladen und Pansen viel Zeit und viel Leute
erfordert werden, wenn sie, wie insgemein ge-
schiehet, lang, und nicht vielmehr ins Viereck
gebauet sind. Will man aber dieses leste thun,
so muß man den Raum in der Tiefe zugleich
suchen. Die Pansen, das ist, die Neben-Theile
an beyden Seiten der Tenne werden mit genau
schliessenden Spünde-Brettern verschlagen, daß
keine Körner durchspringen mögen; so müssen
auch die Tennen-Wände von einer solchen Hö-
he seyn, daß die Körner nicht überspringen
können. Die Pansen werden auch, wo sie beson-
ders groß, wieder abgetheilet und unterschla-
gen, allerhand Getraide besonders hinein zu le-
gen. Inwendig nächst dem Scheun-Thore
macht man die Pansen kleine Verschläge,
wie Kämmerlein, sowohl zur Verwahrung des
Dresch-Zugs, als auch der Spreu und Ueber-
kehr. Diese Verschläge müssen untenher ge-
dielet seyn, damit besagte Dinge trocken darin-
nen bleiben mögen, wiewohl man auch zu de-
nen letztern besondere Spreu-Böden hat. Der
Tennen giebt es zweyerley Arten: Eine aus
Leimen und Erden, die andere aus Holz. Jes-
ne stäubet gerne, wie gut sie auch bereitet wird,

und leidet Schaden von der Durchfuhr, man
 sie durch die Räder, Fuß-Eisen und Klauen
 bald ausgetreten und grubicht gemacht wird;
 ist aber gleichwohl sehr gebräuchlich. Darzu
 kommen denläufig zwey Theile starken Leim-
 mens, und meistens ein Theil leichter Erden.
 Wenn beydes schon am Platz gegenwärtig,
 hat es damit seinen geweißen Weg; wo nicht,
 ist der Abgang zu ersen, und die Nothdurfft
 vom nächsten Ort, als es seyn kan, herben zu
 schaffen, und kan solchergestalt auch zuweilen
 der Leimen an der Stelle, wo er ist, zuberei-
 tet, und also auf die Tenne gebracht werden:
 Damit aber der schwarzen oder lückern Erde
 nicht zu viel darunter komme, muß man solche
 verhero austrecken, und auf eine Seite hin-
 werffen. Sodenn kan man ein gut Theil
 Wasser übergeßen, damit der Boden erweiche,
 und wenn nach etlichen Stunden durch Hinein-
 treten, oder durch eine hinein gestoffene spinnige
 Stange der Boden leinicht genug befunden
 wird, muß solcher durch Menschen oder Vieh
 wohl durchtreten und durcharbeitet, inzwischen
 auch von der ausgeföhlenen Erde zusamt etwas
 Gersten-Spreu oder Ager darunter gemengt
 und aufgeschreyet, und mit Wasser, darein Küb-
 Roth gerühret, nach Nothdurfft geneket wer-
 den, daß also so viel Erde, Leimen, Spreu und
 Wasser unter einander komme, bis es alles wohl
 unter einander angeicht. Wenn es solcherges-
 talt ein paar Stunden lang durchgetreten und
 gequetset, läßt man es bis an den andern
 Morgen stehen, doch also, daß es etwas einge-
 sprengt und eingeleicht werde, damit es nicht
 zu stark erharte. Des andern Tags siehet man
 zu, wie zülig und steiff der gearbeitete Zeug sey;
 da man ihn denn, was mangelt, von Leimen
 oder Erden, oder Küb-Roth-Wasser und Spreu
 weiter zusetzen, und solches wieder ein paar
 Stunden lang eintreten lassen kan. Die ein-
 getretene Löcher müssen mit der Britsche
 (Breitrusche oder Tennen-Batsche) eintücher
 massen wieder zugeschlagen werden. Hernach
 wird Eisen-Staub oder Hammerschlag nach
 und nach darüber hergestreuet und mit unter-
 getreten. Hat man dessen genug, wird er um
 so viel tieffer mit untergearbeitet, wo nicht, so
 muß man sehen, daß er nur ein paar Zoll tief
 darunter komme. Darauf streichet oder geußt
 man lestlich Thier-Blut, als von Ochsen, Kü-
 hen, oder welches das beste, von Ziegen und
 Vöcken, das wird denn nur obenher, und so weit
 es langet, mit eingetretten oder eingeschmie-
 ret. Wenn man des Bluts auf einmal nicht
 genug hat, kan man es wohl zehnmal zu unter-
 schiedlichen Zeiten wieder überstreichen, und
 die Tenne damit überfahren, allermeist wenn
 sie noch nicht gar ausgetrocknet. Zum völligen
 Eingleichen wird obgedachte Britsche gebrach-
 et. Diese Arbeit muß im May bis zu Anfang
 oder im Mittel des Junii, ehe die größte Hitze
 ansethet, aber lieber etwas zu früh, als zu spät
 fürgenommen werden, damit die Tenne zuvor
 völlig austrockne, ehe man sie gebraucht. Die
 hölzernen Tennen sind sonderlich nöthig, wenn
 man das Getraide ausreuten, oder aber durch

die oben unter dem Art. Dreschen angegebe-
 ne Dresch-Mühle, wovon in der XXI Tab.
 fig. 1 ein Abriß zu finden, ausdreschen läßt.
 Ein solches Tenn wird also gemacht: Man le-
 get gezimmerte Schwellen nach der Quer über
 die Tenne zu einem Grund, und zwar vier, sechs
 oder acht, nachdem die Tenne klein oder groß
 wird; die sind aber länger, als die Breite der
 Tenne erfordert, und gehen beydersseits über
 dieselbe bey anderthalb Schuh lang in die Pan-
 sen hinein, und haben daseibst an beyden Enden
 im Beschlagen überständig gelassene Köpffe, die
 um vier oder fünf bis sechs Zoll über die durch-
 gehende Ober-Fläche empor stehen. Über diese
 Schwellen werden andere geschnittene oder gezim-
 merte Bäume herüber geleset, und vermit-
 telst der besagten Köpffe, und etlicher Keile zu-
 sammen getrieben, als oft man will, und zwar
 so genau, (wenn sie anders nett geschnitten
 oder gezimmert), daß sie Wasser halten. Je
 dichter und linder das obere Holz, je besser wird
 die Tenne. Die Schwellen können von aller-
 hand Holz, das sich nicht wirft, genommen
 werden. Die Bäume aber, darauf man drißcht,
 wären wohl gut von Linden, wo man derglei-
 chen Holz genug haben konte, es tauget aber
 auch das Eichene, Büchene, Köhrene ic. dazu.
 Diese hölzernen Tennen kosten zwar mehr, als
 die von Leimen verfertigte, bezahlen aber mit
 ihrer Dauerhaftigkeit alle angewandte Unfos-
 ten. Wo man viel zu dreschen hat, kan man
 auch zwey oder drey Tennen mit Thorweeen
 unter einem Dach anbringen; aber wegen Feu-
 ers-Gefahr werden sicherer mehr Scheunen,
 und zwar jede besonders und von der andern ab-
 gerückt, gebaut, damit, wenn eine vom Feuer
 angehen solte, die andern mösen gerettet wer-
 den. Das Dach wird gemeinlich von Stroh
 oder Schindeln, oder auch, wer es vermag, von
 Ziegeln gemacht. Das Stroh-Dach ist zwar
 das gefährlichste in Feuers-Noth, doch hat ein
 Hauswirt diesen Nach-Nutzen davon, wenn
 dasselbe lang genutzet und von Winden zerissen
 worden, und zu vermodern anfängt, daß ers
 zum Unterstreuen gebrauchen kan, da es denn,
 wiewohl weniger als ander Stroh ansträget,
 jedoch den besten Dünger giebet. Bey solchen
 Dächern aber muß der Firß oder Forß wider
 der Winde Anfürmen wohl verwahrt, und die
 dahin kommende Schode in Leimen und Küb-
 Roth-Wasser getuncket, und dieselbe damit fest
 in einander gebunden, auch, wenn sie schon ein-
 gebunden aufliegen, mit Leimen überfahren
 oder geschmieret werden. Das Schindel-Dach,
 wenn es vor dem Feuer sein bleiben hat, dauret
 es wohl vier Stroh-Dächer aus. Und dieses
 wird disfalls um ein gutes übertrossen vom
 Ziegel-Dach. Wer kein Doppel-Dach vermag,
 der lege die Ziegel einfach über, und gebrauchet
 statt der übrigen Lage breite dazu ausgelesene
 Dach-Späne. Da muß aber der Forß mit
 wohlgebrannten starken Forß-Ziegeln wohl
 versehen, und die über das Dach heraus gehen-
 de Latzen mit Wetter-Bretern unterjogen
 seyn. Welches auch insgemein bey allen Dä-
 chern zu beobachten; Denn in Entfehung des

fen leat sich der Wind unter denen über dem Dach auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Schöben oder Schindeln an, hebt sie auf und wirft sie ab, oder doch wenigstens schwächer und zerrütet er sie. Gegen die Endre muß man die Scheunen von allem Unflat, Mist, Staub und Wust wohl auslegen, und sie bey Zeiten zu dem neuen Jahr-Wachs zurichten. Einige ratthen, wenn man die Häuse aus den Scheunen abhalten wolte, so sollte man Erlens-Laub darinnen herum streuen, ehe man aber solches, oder sonst rein Stroh darinnen herum streuete, müste man sie acht Tage frey stehen lassen, damit sich die Dünste aus dem Erdreich wohl ziehen konten. Ein Hauswirt soll seine Scheunen sowohl des Tages, zur Zeit, da nicht gedroschen wird, als des Nachts fleißig verschlossen halten, und die Schlüssel nicht leicht jemanden, als sichern und gereneu Leuten anvertrauen, auch das Gefinde nicht alleine in die Scheune gehen und Stroh holen lassen, weil sie gerne, insonderheit die Pferde-Knechte, Garben vor Stroh erwischen, und dieselben mit unter die Schürten einbinden, welche sie hernachmahls entweder mit unter den Hockerling schneiden oder sonst den Werden verlegen.

Scheun-Knecht, siehe Tenn-Meister.

Scheun-Tenne, siehe Scheune.

Scheure, siehe Scheune.

Schiebe-Karn, siehe Kadeberge.

Schieb-Ochse, siehe Zug-Ochse.

Schied, ist ein Fisch, der an Grösse und Gehalt fast den Duffen oder Nördlingen gleich kömmt. Sein Rücken siehet bräunlich, der Bauch aber weiß, er hat schwarze Augen mit einem gelben Umfang, am Bauche fünf und auf dem Rücken nur eine glanz-Feder. Er hat seinen Strich im Mayo und Junio, und ist ein rechtlich wohl geschmackter Brat-Fisch; wird aber außser der Donau, und dem Atter-See sonst in wenig Wassern gefunden.

Schieb-Wand, heisset in einem Gebäude diejenige Wand, welche zu Abtheilung der Gemächer, um solche nach den Regeln der Bequemlichkeit von einander abzufördern, innerhalb der vier Haupt-Wänden geführt wird. Man machet diese insgemein auch bey massiven Gebäuden aus Holz oder Miegelwerk, daran die Felder alsdenn ausgemauert, und das Holzwerk berohret und nach diesen mit bestritten wird. Solche Wände benehmen den Gemächern wenig Raum, und haben auch keine so große Last. Bey reaulären Gebäuden sollen diese Wände also geführt werden, daß, wenn das ganze Haus in der Mitte von oben herunter perpendicular, es sey der Länge oder Tiefe nach, durchschnitten werde, beyde Theile gleich viele Abschnitte von Schieb-Wänden bekommen; wo aber solches nicht jedesmal ins Werk zu richten, so soll doch dahin gesehen werden, daß in denen über einander gesetzten Stockwerken überall Wand auf Wand zu sehen komme.

Schiefer, ist ein schwarz-grauer Stein, der sich in dünne Platten spalten lässet. Man ar-

beitet ihn so wohl zu Schreib-Tafeln als Tisch-Blättern von allerley Grösse; insonderheit aber wird er vielfältig und nützlich zum Dachdecken gebraucht; denn er giebt ein glattes förmliches Dach, und verur-sachet keine allzu große Last. Man beschuldiget zwar diese Dächer, daß sie gegen starke Winde nicht bestehen mögen, sondern von selbigen leicht verderbet und zer-rissen würden; alleine diesen Schaden weiß die Fürsichtigkeit guter und erfahrner Schieffer-Decker noch wohl zu verhüten, wenn sie nemlich nur die Ecken und Enden des Dachs wohl schließen und besetzen, daß der Wind nicht unter den Schiefer kommen, und denselben heben kan. Sonst aber ist nicht zu leugnen, daß der starke Hagel die Schiefer-Platten zerschmettert oder durchlöchert, und in Feuers-Bränken dieser Stein dergestalt sich erhisset, daß er springet, und auch andere Gebäude, dahin er durch den Wind geführt wird, anzuzünden fähig ist. Der Schieffer-Brüche giebt es in Deutschland hin und wieder eine ziemliche Anzahl, insonderheit in den Erzgebirgen, im Hennebergischen, in Meissen, im Mannsfeldischen, auf dem Harz u. s. f. Man findet diesen Stein noch von mehrerley Farben, unter denen auch zuweilen der bläulichste und grünlichste gut befunden wird. Er muß glatt, zähe und schmeidig seyn, daß er sich seitwärts wohl behauen und auf einander süßen lasse, auch im Wetter nicht springe, oder sich zermalme. Es werden diese Steine gleich in dem Bruche nach verschiedenen Gattungen abgetheilt und zugereichtet; denn da giebt es Vort-Steine, Dach-Steine, Einkehrl-Steine und Forst-Steine, bey welchen allen in dem Eindecken zu sehen auf dererselben linken und rechten Ort.

Schieffer-Dach, siehe Dach.

Schieffer-Weiß, siehe Bley-Weiß.

Schieffer-Zähne, sind diejenigen sehr spitzen Zähne, welche sonderlich bey den Ferkeln den andern immer vorstehen, und verhindern, daß solche davor nicht fressen können, weil sie sich damit in das Zahn-Fleisch stechen. Diese Zähne müssen ihnen mit einer Zange abgewickelt, oder so bald man es gewahr wird, ausgeschlagen werden. Man merckt aber dieses Uebel an den Ferkeln gar bald, denn sie schmäken ganz außerordentlich, und lassen die Körner, so sie fressen sollen, aus dem Maul fallen.

Schiene, siehe Ege-Schiene, und Kades-Schiene.

Schien-Nagel, siehe Kade-Nagel.

Schießen, heisset aus einer Flint, Rohr, oder andern Geschöß, eine Kugel oder Schrote, nach einem gewissen Ding vermittelst des Schieß-Pulvers in die Ferne treiben. Das Schießen dienet vornemlich einem Land-Mann auf der Jagd. Ein guter Schütze zu werden, bezu gehöret vornemlich eine fleißige Übung, eine stäte Faust und helle Augen, eines Bewehr, und geschwind und rasches Pulver. Heut zu Tage wird von einem Schützen erfors-

dert, da er das Wild nicht im Lager, noch das Feder-Bildpret, ausgenommen den Auer-Hahn und andere dergleichen Vögel, die man nicht anders als zur Fahrzeit auf solche Art erwischen kan, auf dem Baum, sondern im Lauff und Flug schießt. Was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Flug-Schießen nachgesehen werden.

Schieß-Kund, siehe Wasser-Kund.

Schieß-Karren, siehe Karren-Büchse.

Schieß-Pferd, Schuß-Pferd, Treibe-Pferd, ist ein zum Beydewerk dergestalt abgerichtes Pferd, das nach dem Willen des Beydemanns den Kopf beständig auf der Erden hält, als ob es grasete, auch sich von demselben nach Gefallen vor sich, hinter sich, und auf die Seite treiben läßt, damit man das Wildpret desto leichter hinterschleichen, ohn-vermerck desselben zum Schuß kommen, und es also fällen möge. Es muß ein Wallach, und zwar, was die Farbe anbelangt, ein Lichtbraun oder Lichtfuchs seyn, weil diese Farben sehr gemein, und das Gefügel oder grosse Feder-Wild derselben am meisten gewohnt ist. Je größer und höher man das Pferd hierzu haben kan, je besser ist es, damit sich der Beydemann hinter ihm nicht so viel bücken dürffe. Ein solches Pferd nun abzurichten, soll man ihm ein hartes, doch nicht scharffes Nase-Band, mit zweyen Bügeln anlegen, die zwey vordern Hüfte mit Fesseln spannen, und an einen jeglichen Fuß einen Bügel von dem Nase-Band, jedes anfänglich nicht zu niedrig binden, damit es erwlich gewöhne und verhehe, was man von ihm haben will. Denn durch solches Binden wird es gezwungen, den Kopf unter sich, und zur Erden zu halten, als wolte es grasen oder weiden. Also gebunden soll man das Pferd fortgehen und wiederum stille stehen lassen, wenn es den stehet, um dasselbige herum gehen, es schmeicheln und klopffen, nachmals wieder etliche Schritte vorwärts schreiten, und wenn es also durch die stete Übung fortgethet und stehet, so oft man will, soll man den Hahn am Rohr oder an der Flinte auf- und abziehen und oftmal schnappen lassen, auch bisweilen nur mit Pulver über dem Pferd los brennen, damit es des Auflegens und Schießens gewöhne, und wenn es darzu stille stehet, soll man es carepiren, ihm schöne thun, und ein wenig Gras oder Haber zu fressen geben, so wird es verstehen lernen, was es recht oder unrecht thut. Hat man es nun eine Zeitlang so geübet, daß es alles willig und gerne thut, soll man ihm die Riemen an den Hüften los lassen, und versuchen, ob es ungebunden grasen will, und wenn es also mit Niederhaltung des Kopfs, sich willig und gerne führen läßt, soll man aufhören, und es auf einmal nicht zu sehr exerciren. Hernach soll man es gewöhnen, das es sich treiben und wenden lasse, auf welche Seite man will, und so oft es anfangs einen Schuß leidet, muß man ihm allemwege etwas zu fressen geben, so wird es endlich das Schießen gerne hören und es willig leiden. Eine andere Manier ein Schieß-Pferd

abzurichten, ist folgende: Man erwehlet ein Pferd, so nicht schon, noch gar zu hügig, vielweniger untreu ist, sondern das den Schuß wohl von Natur verträgt. Dieses machet man anfänglich unter dem Reuter im Schritt und Trab wendig, gelind auf den strickenen Kapp-Zaum, und so wohl um den Vilier, als ohne denselben, verkehrt und gerecht den Schendel weichen; wenn es dieses unter dem Reuter willig thut, alsdenn bringet man es dahin, daß es sich von einem zu Fuß, eben so vor sich hinter sich, seitwärts und um die Seule treiben läset, auch auf der Schieß-Halfter gelind ist, und sich damit leiten läßt. Hierauf muß man ihm den Kopf von sich selbst, als ob es grasete, auf den Boden tragen lernen. Darzu nimmet man grün Siegel-Wachs, machet zwey Kugeln so groß als Tauben-Eyer daraus, wickelt solche Kugeln in eine Blase oder reines Lächlein, ziehet einen doppelten Bindfaden durch, und machet in der Mitte einen grossen Knoten, damit man die Kugel nach Belieben wieder aus den Ohren heraus ziehen könne, doch daß ja nichts von dem puren Wachs ins Ohr falle, welches dem Pferd sonst heuchschädlich wäre. Von diesen Kugeln nun steckt man in jedes Ohr eine, machet sie aber zuvor weich, um sie desto besser hinein drücken zu können; alsdenn legt man ihm die Schieß-Halfter an, und arbeitet ihm auf der Nase gemächlich damit, so wird es einer oder zwey Stunden von sich selbst, und ohne Hülfe des Spring-Gezengs, die Nase auf den Boden halten, auch den Schuß desto weniger hören, und solchen um so viel lieber vertragen. Wenn man dieses des Tages zweymal treibt, so wird das Pferd, wenn man nur gelinde mit ihm umgeheth, und es nicht mit Schlägen tractiret, den Kopf beständig an der Erde halten, auch in wenig Tagen sich zurücke ziehen und auf die Seite treiben lassen, wie es ihm vorher unter dem Reuter gewiesen worden. Wenn nun ein solches Pferd, seine Dienste zu thun, ausgeführt werden soll, muß man solches nicht alsbald gegen das Feder-Wild gerade zu treiben, sondern es contrair gegen den Wind führen, bald von, bald zu dem Wild treiben, auch hin und her wenden, damit das Feder-Wild vor dem Pferd sicher gemacht werde, sonst, wenn es den Wind vom Menschen ein wenig innen wird, stehet es alsobald auf, und die Federn tragen das Fleisg davon.

Schieß-Pulver, siehe Pulver.

Schiß- und Geschirre, begreift alles dasjenige Geräthe und Werkzeug, so ein Land-Wirt bey seinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Flüge, Caen, Wiesen, Hobel oder Wiesen-Schleppen, Flug-Schleifen, Ege-Schlitten, Walken, Wagen-Korbe, Wagen-Tücher, Mist-Haacken, Kraut-Haacken, Nade- und Epiz-Haacken, Schaufeln, Schüppen, Spaten, Sensen, Sichel, Reich- und Mist-Sabeln, Heu-Bäume, Heu-Seile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Mist-Tragen, Schiebe-Karren und Nadebergen, hölzerne und eiserne Harken, Pfahl-Eisen, Kraut-

Kraut = Erriche, Futter- oder Heckerlings- len, davon die obere etwas rund erhaben, die Hände, Denzelkenz, Schleiff- und Weh- untere aber platt ist, als wie mit Schilden keine, die voligen Pferd- Geschirre anbedeckt. Zwischen diesen beiden Schalen Zännen, Zügeln, Aker- und Fahr-Kumm- steck der Kopf, welcher einem Schlangen- ten, Sätteln, Seiten- Blättern, Reit- Kopf nicht ungleich ist, der Schwanz und Scheiden, Hinterzeug ic. welches alles ein die vier Füße hervor, welche Stücke zusam- fertigtiger Haus- Wirt jederzeit in gutem men von denen Schild- Kröten nach Gefäl- Stande zu haben geiffen seyn soll. len eingezogen, und unter der Schalen ver-

Schifflein, ist ein kleines Instrument, borgen werden können. Sie werden in Ost- so aus zwey saubern, glatten, länglicht und West- Indien, und zwar in ungewöhnl- breit gefornisten, oben und unten aber zu- cher Grösse häufig gefangen. Kent triffet geisteten hölzernen, oder auch elfenbeiner- man sie auch in Menge in der Donau und nen Platten besetzt, die inwendig in die an andern Orten, aber nicht so groß an. Mitte an einen schmalen Steg geheftet, Sie halten sich gerne an morastigen, schiffli- merüber das Frauenzimmer den Zwirn an gen und meiffen Orten auf. In grossen Gär- den Krutagen zu wunden, mit dem Schiff- ten findet man sie in eigenen vor sie berei- lein aber einen Knoten zu schleifen, und teten Teichen, die wenn sie um und um mit derterselben einen an den andern in gleicher Bach- Sand beschüttet, und von dem Liber- Weite, ja auch wohl dreyfach über einan- last anderer Thiere beirenet sind, ihnen eine der geschickt zu setzen pflegt. Die schönste Gelegenheit geben, ihre Eyer dort zu le- Proportiou dieses Instruments ist; wenn gen, und von der Sonne ansbrüten zu las- es nicht gar zu breit, und an beyden En- sen. Sie werden darinne so kurre, daß sie ge- den in eine feine Spitze ablaufft. wöhnen, die Speise, sonderlich die Schne-

Schiff- Mühle, ist eine auf einem plat- den, wenn man sie aus ihren Häusern her- ten Schiff erbaute, und auf einen Fluß aus thut, aus der Hand zu nehmen, und, gelegte Mühle, deren Wasser- Räder von wenn man sie locket, sich alsbald aus dem dem daran schlaenden Strom ungetrieben Wasser begeben, die Speise aus der Hand zu werden. Siehe Mühle. empfangen; sie haben zwar keine Zähne, aber

Schiffen, heisset bey denen Falkeniern das äußerste Theil ihres Mundes ist sehr denen Habichten frische Schwing- Federn hart und scharff. Alle Thiere, die mit Fe- ansetzen, wenn sie die alten zu Zeiten zer- dern, Schuppen und Schalen bedeckt sind, haben keine Nieren, ausser die Schild- Krö-

Schild, ist ein Stücke Leinwand, dar- ten. Sie haben ein sehr hartes Leben, so auf eine Kuh, Pferd oder Hirsch mit leben- gar, daß sie auch nach abgehauentem Korff digen Farben gemahlet ist. Dieses brauchen und heraus geschnittenem Herren, lange Zeit die Jäger und Hünner- Fänger, die Reb- noch ihr Leben durch ihre Bewegung zeigen. Hünner damit nach dem gelegten Zeug zuzu- Ihre Eyer legen sie in ein Loch, welches sie treiben. Der Schild wird mit hölzernen in Sand gemacht, schauen oft dazu, und brä- Eraben aus einander gespannt, und hat ten sie darinnen aus. An etlichen Orten oben ein Loch, daß der Hünner- Fänger, hält man die Schild- Kröten in den Büchen, welcher solchen in Händen und vor sich vor in grossen flachen Spüllicht- Fassen, worein hält, durchsehen kan. In starkem Winde man alles zusammen gieffet, was man den ist die Kuh besser zu gebrauchen, weil man Schweinen zum Trancf giebt, weil man sich an dem Schilde gar zu müde halten glaubt, daß es diesem Vieh sehr wohl bekom- men solle. Sie leben lange Zeit in solchem

Schild- Kraut, so auch Spanischer Alee Spüllichte, und legen zu Zeiten ihre Eyer hin- genennet wird, ist ein Blumen- Gewächs, des- ein; allein man hat sich in Acht zu nehmen, sen Stengel drey Fuß lang, und ziemlich dicke daß nichts heiffes in solche Fasse gegessen wer- wird. Die Blumen sind entweder roth oder de. Ihre Eyer gleichen dem Eyer- Stock in weis, oder Leibfarb, der Saamen aber hart und Hünnern, nicht allein der Gestalt, sondern raub. Dieser wird im Frühling zeitlich in ein auch dem Geschmack nach, und werden von Wein- Beete gesödet, hernach in eine gute ge- einigen sonderbar geachtet. Aus ihren Scha- meine Garten- Erde an einen Sonnen- rei- len werden allerley schöne Sachen verfert- den Ort versetzt, und dessen Neben vor Win- get. Man hat sich aber bey dem Einkauf ters mit Stroh eingebunden. Etliche verse- wohl in acht zu nehmen, daß man nicht ge- hen es in Gefässe, und bringen solches mit meines und auf Schild- Kröten- Art zuge- andern Schirm- Gewächsen zur Herbst- Zeit richteres Horn an dessen Stelle bekomme. in die Winterung. Wenn es gar frühzeitig Die Probe läffet sich bey starker Hitz leichte gesödet wird, und im Mist- Beete stehen blei- machen. Denn wenn man 3. E. gebro- bet, so blühet es gleich im ersten Jahr, und chene Stücken von Schild- Kröten wieder- trägt auch bey warmen Wetter reiffen Sa- um in ein ganzes bringen will, darff man men. Es will bey trockenem Zeiten nach Noth- nur, wo sie sich fein raffend wieder zusam- men fügen, dieselben mit einem drey- bis vier-

Schild- Kröte, ist ein vierfüßiges Thier, sach genommen feuchten leinenem Band um- welches sowohl im Wasser, als auf dem Lan- wickeln, und solches mit einer breiten wohl de lebt. Sein Leib ist mit zwu harten Scha- heiß gemachten eifernen Zange überstreichen, so werden

werden sich die Jungen von selbst wieder vereinigen, welches das Horn keinesweges thut. Ihr Fleisch, welches weiß und feine, ist etwas hart, und erfordert einen starken Magen, dagegen ist es auch wohl-schmeckend, nahrhaft, und dienet sonderlich denen, so von einer schweren Krankheit abgenommen, daß sie wieder zunehmen. Wenn man sie zurichten will, beschreibet ihre Vorbereitung darinnen, man legt ihnen glühende Korken, oder eine glühende Schaufel auf den Rücken, davon stecken sie den Kopf, Schwanz und Füße hervor, welche man gleich mit einem Messer abhauen muß. Hierauf wäschet man sie sauber aus, setzet sie mit Wasser zum Feuer, und läset sie weich kochen, thut sie sodenn in kalt Wasser, lediget die Schalen von dem Fleisch, und kühlet solches, als ob man junge Hühner hätte. Man muß aber auch die Galle von der Leber zu nehmen nicht vergessen, und wenn sie Eyer haben, werden solche sauber abgewaschen, und das schwarze Härlein oben herunter gezogen. Von dem Schild ziehet man die schwarze Haut ab, und wäschet es sodenn mit Sals, wie ein Schnecken-Haus, so ist beides rein, und kan man die Schild-Kröten fricahiret also zurichten: Thut rein gewaschene Butter in einem Tiegel oder Casserole, werffet dazu Citronen-Schalen, eine ganze Zwiebel und Muscaten-Blüthen, leget die ausgepuckten Schild Kröten darein, und pakiret sie auf einem Kohl-Feuer. Hernach gieffet ein paar Gläser guten Weim, und etwas gute Brühe darauf, und läset solches eine gute Weile kochen. Nach diesem schlaget vier Eyer-Dottern auf, (nachdem ihr derer Schild-Kröten viel habt), gieffet etliche Tropfen Wein-Esig daran, thut gehackte grüne Peterilie dazu, und quirt es ab; gieffet hernach die Brühe von den Schild-Kröten an die gequirlten Eyer, und quirt es beständig, daß sie nicht zusammen rinnen, inzwischen leget noch ein Stück Butter an die Schild-Kröten, setzet sie wieder aufs Kohl-Feuer, und pakiret sie ein wenig. Zuletzt schüttet die gequirlte Brühe daran, und rüttelt es um, richtet sie nach Gefallen entweder in die Schild-Kröten-Schalen, oder wer diese nicht gerne hat, nur in eine Schüssel an. Man kan sie auch mit Muscaten-Blüthen und Semmeln, oder mit einer Citronen-Brüh, oder auch mit grüner Peterilie zurichten.

Schilff, siehe Rohr.

Schill, siehe Zander.

Schillebold, siehe Perle.

Schimmel, ist eine von denen vier Haupt-Graden der Pferde; unter solchen sind die raresten, die ganz Schnee-weiß sind, sonderslich, wenn sie schwarze Augen und roth-gelbte Mähnen, Scheyff und Schweiffe haben, und dienen vortreflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Spiegel-Schimmel sind eine gute Art zum Reuten und Fah-

ren, nur daß sie, wenn man gleich ein Gespann von einer Farbe zusammen besommt, nicht lange einerley bleiben, weil sie fast jährlich, so oft sie hären, ihre Farbe, gleich denen andern Schimmel-Arten, verändern, und theils lichter, theils aber dunkler werden. Die übrigen Arten von Schimmeln sind: Der Apffel-Schimmel, der Blau- oder Eis-Schimmel, die Fliegen-Schimmel, der Roth-Schimmel und der Schwarz-Schimmel.

Schimmel, ist eine Ausdampfung einer süßigen Feuchtigkeit und Dunst, welche durch die darzu kommende äussere feuchte und warme Luft befördert wird, die sich hernach an die Dinge grünlich-blau und in vermischten Farben angesetzt, und gleichsam niedergeschlagen hat. Die Erfahrung lehret, daß sich der Schimmel eher im Sommer als im Winter, und in warmen Stuben oder Kellern leichter, als in kalten Zimmern recht flocken-weiß, und zwar bey saßtigen und schmierigen Dingen anzufeszen pfleget. Denn die äussere Wärme ziehet die Dünste auf, und die innere Feuchtigkeit der Sache vermehret die Materie, die zu dem Schimmel erfordert wird. Seine Farbe ist meist blau und grünlich, auch wohl vermischet von allerhand andern Farben. Wenn man ihn durch ein Vergrößerungs-Glas betrachtet, kommt er einem wie eine bunte Wiese vor, und sind an den meisten Hältelein ganz subtile Kössigen, welche das Ansehen haben, wie junge zarte Erd-Schwämme. Hieraus ist nun abzunehmen, daß alle diezeitigen Sagen, welche mit der Zeit nicht schimmeln sollen, sonderslich die Caffe und dergleichen, ihre rechte Consistenz haben und nicht über-süßige Feuchtigkeit bey sich führen müssen; oder so dergleichen noch an ihnen wahrgenommen werde, man in Zeiten diese Feuchtigkeit auf gehörige Art bey Seite zu schaffen nöthig habe.

Schimmel-Kraut, siehe Ruhr-Kraut.

Schincke, heisset eine Schweins-Keule, so eingesalzen und abgeräuchert werden. Die Westphälischen Schincken haben zwar vor andern den Ruhm, daß sie die besten seyn, angesehen Westphalen nicht nur einen Überfluß an Eichel-Rast, sondern auch die Einwohner eine besondere Art zu räuchern haben, jedoch sind auch anderer Länder Schincken nicht zu verachten, wenn sie im Einsalzen recht tractiret und wohl geräuchert werden. Wie solches geschehen solle, davon ist bereits unter dem Wort Räuchern Meldung geschehen. Ein Schincke, wenn er gekocht werden soll, muß er erst eine Nacht im Wasser liegen, hernach in laulichem Wasser vollends abgewasert in einen Schincken-Kessel gesezt, auf dessen Boden etwas Heu oder Grummet, nebst ein paar Zwiebeln geleget, und mit wenigem Wasser (einige nehmen auch Esent an dessen statt) gefortet werden. In solcher Brühe läset man ihn halb erkalten, nimmt ihn

ihm sodenn herans, läset die Brube abträu-
 wet, ziehet ihn die Haut oder Schwarte her-
 ab bis an das Bein, bestreuet das Fleisch mit
 Nügelan, oder bekrenet es mit Pfeffer, Ing-
 ber und Salben-Blättern, deckt die Schwarte
 wieder drüber, und läst ihn vollends erkäl-
 ten; vor dem Wurticken aber rollt die Haut
 sauber zusammen, und garniret ihn auf das
 zierlichste mit allerley Blumen. An etlichen
 Orten pfeget man auch die Schincken statt
 des Abkochen in einen schlechten Teig zu
 schlagen, und selbige in dem Back-Ofen ab-
 zubacken. Einen Westphälischen oder andern
 guten Schincken zu braten, soll man erstlich
 den Obertheil nachdem er sauber aus warmen
 Wasser gewaschen worden, in halb Wein
 und halb Wein-Esig kochen, bis er ziem-
 lich weich ist, dem ziehet man die Haut her-
 ab, stecket ihn an einen Spieß, nimmet von
 sechs oder acht Citronen den Saft und ein
 Pfund Zucker, und wenn der Schincken an-
 fängt zu braten, so begießet man solchen mit
 diesem Saft, und bestreuet ihn dick mit Zu-
 cker; das wird so oft wiederholt, bis er da-
 von gleichsam eine dicke Haut bekommt, und
 sich, als ob er candirt wäre. Wenn er nun
 bey anderthalb Stunden gebraten, und fer-
 tig, wird die abgetropfte Brüh aus der Brat-
 Pfanne in die Schüssel gerichtet, der Schin-
 cken darein gelegt, und mit Citronen-Schal-
 ein und klein geschnittenen Schalen belegt
 und bestreuet. Weil man auch davor hält,
 daß die beste Substanz an einem Fleische
 im Rauche verzehret werde, so bedienen sich
 einige des folgenden Mittels, einen Schin-
 cken, ohne zu räuchern, lange Zeit frisch
 zu erhalten: Sie legen denselben gehöriger
 Massen ein acht Tage in Salz, nehmen ihn
 alsdenn heraus, schaben den Salz- & Schleim
 mit einem Messer herab, und tuncken die
 schincken etliche mahl in ein recht sie-
 dendes Wasser, so wird er von der sähli-
 gen Veränderung sich etwas zusammen zie-
 den. Hieraus hängen sie ihn an die Luft,
 wo selbige immer frey daran hinpfeilen kan,
 so hält sich dergleichen Schincken etliche Mo-
 nat lang so frisch, als wenn er erst wäre
 geschlacht worden. Hiernachst pfeget man
 einen rohen Schincken gleich als einen
 Preß-Kopf auf nachfolgende Art zuzube-
 reiten: Man ziehet nemlich zuvörderst ei-
 nem Schincken, der da roh, die Haut ab,
 löset oben den Speck ab, schneidet solchen
 klein-würflich, und löset alles Fleisch
 von denen Knochen sauber ab. Hierauf ha-
 cket man solches klein, mischet den geschnit-
 tenen Speck darunter, würzet es mit Pfeffer,
 Cardamomen, Citronen-Schalen re-
 thut es in ein Casserole, schlägt ein paar Eyer
 darein, und rühret es wohl unter einander.
 Nachdem schneidet man aus Citronat, so lang
 er ist, schmale Streifen, solchergestalt auch
 geräucherte und abgekochte Rinds-Zungen.
 Endlich legt man auf eine Serviette die Haut
 von dem Schincken, streichet von dem ab-
 gedachten abgerührten, als eines halben Klei-

nen Fingers dick darauf, und legt immer ein
 Stückgen Citronat und Rinds-Zunge nach
 der Länge darüber her, zwischen diese Stü-
 cke aber, wenn es beliebig, amoch abge-
 woe-
 ne Viskarien und Vinien. Über dieses wird
 wiederum eine Lage von dem abgerührten
 Fleische gemacht, und mit diesen wechfels-
 weise so lange fortgefahren, bis die Sache
 die Forme eines Schinckens bekommt, da
 man zuletzt oben wiederum eine Haut dar-
 auf leget, die Serviette fest darum wickelt,
 und nachdem überau breite Späne darüber
 geleget, solches mit Bindfäden fest zusammen
 bindet. Diesen gepreßten Schincken kochet
 man nachgehends in Wein, Wasser und Esig
 sein gemächlich, nachdem man ein paar ganze
 Zwiebeln, Citronen-Schalen, und etliche
 Käiber-Füße dazu geworffen. Wenn dies-
 ses nun drey Stunden zusammen gekochet,
 presset man diesen Schincken zwischen zwey
 reinen Brettern, bis derselbe kalt geworden.
 Alsdenn wird die Serviette nebst der ge-
 dachten Haut wiederum davon gethan, und
 dieser gepreßte Schincken mit Citronen-
 Schalen garniret, zur Tafel getragen, da er
 denn bey dem Ausschneiden als die schone
 Westphälische Wurst das Ansehen hat, wel-
 ches durch die braune, grüne und weiße Fleck-
 gen, so daran wahrzunehmen, amoch verzie-
 ret wird.

Schincken-Kessel, ist eine von Kupffer
 länglicht und in der Form eines Schin-
 ckens getriebene kleine Wanne, worinnen
 die geräucherten Schincken abgekochet wer-
 den.

Schindel, ist ein kleines einer starken
 Hand breites und etwas langes Bretlein, so
 an der einen Seite scharff, an der andern
 aber mit einem Falz versehen ist, und statt
 der Dach-Ziegel zu Deckung der Gebäude
 gebraucht wird. Man bedi-
 net sich ihrer viel
 an denen Orten, wo nicht überflüssiger Ader-
 Bau und Stroh, sondern dieses letztere zur
 Fütterung vors Vieh verbraucht wird; des-
 gleichen wo trockene Länder, da kein Rohr
 oder Schiuff, sondern meistens grosse Hei-
 den und Wälder zu befinden, und keine Zie-
 gel gemacht werden können. Weil die Schin-
 del-Dächer der Feuers-Gefahr sehr unter-
 worffen, so werden sie, wo es zu ändern,
 und Ziegeln zu haben, nicht gerne verstat-
 tet. Bey Verfertigung der Schindeln hat
 man in Obacht zu nehmen, daß die Schin-
 delmacher ihre Werk-Stätte nicht an Der-
 ter machen, wo sie vieles Holtz weardumen
 und zu schanden machen; es müssen auch ih-
 re Halt-Eisen nicht von solcher Beschaffen-
 heit seyn, daß sie Lücken oder Kerben in die
 Bäume hauen, und die Schindeln beym
 Beschneiden da hinein klemmen, sondern es
 müssen die Halt-Eisen also bewandt seyn,
 daß der Wiederhalt an selben zugleich mit
 ist, außer dem kan leicht ein eben so starker
 Baum, als derjenige ist, woraus sie die Schin-
 deln spalten, zu schanden achauen und ver-
 derbet werden. Man muß sie im Herbst
 oder

oder Winter, und nicht im Sommer schlagen, denn da ist das Holz im Saft, und inwendig porös, auswendig aber zwischen der Schale strunckig und wässerig, und dauret eine solche Schindel dahero nicht halb so lange, als die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie auf dem Dache gleich die Wetter an sich ziehen, und von denselben gefressen und abgezehret werden; dahingegen die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie zu einer solchen Zeit, da das Holz in seiner Reife, und der Saft zu lauterer Harze worden ist, noch eine so lange, als jene dauern. Nicht weniger ist auch dahin zu sehen, daß von denen Klokern, welche zu spalten nicht dienlich, nicht die auswendigen Stücke um den Stamm oder Klotz herum, gleich denen Stock-Schmaren abgspalten und zu Schindeln zugeschnitten und mit eingelegt werden; denn dieselben dienen ganz und garnicht, weil sie, wenn sie ins Wetter kommen, gleich von der Sonnen krumm gezogen und aufgerissen werden, und also der Regen in die Gebäude eindringet. So ist auch bey Verfertigung der Schindeln dahin zu sehen, daß die Schindeln von denen Arbeiter nicht schmal und untauglich gemacht, und hernachmahls, damit die Zahl nur erfüllt wird, in die Mittel-Stöße oder Säße verborgen gelegt werden, und zwar also, daß man ihre Schmälte auf dem Schnitt nicht sehen kan; denn dadurch wird man betrogen, und lieberlich um das Macher-Lohn gebracht.

Schindel-Dach, siehe Dach.

Schindel = Stamm, heißet ein Baum, daraus Schindeln geschlagen werden können. Das Tannen-Holz tauget hierzu am besten, und besser noch, als das fichtene, nicht sowohl wegen der Dauerhaftigkeit, denn manche fichtene Schindel länger im Wetter, als eine tannene dauret, sondern wegen der Harz = Gallen, welche in denen fichtenen Stämmen, zwischen denen Jahren oft wie ein Thaler groß verborgen sind. Wenn nun ein solcher Stamm zu Schindeln gespalten wird, so bekommen dieselben dergleichen harzige Risse, welche hernachmahls von der Sonnen im Dache ausaeschmolzen werden, und dem Einfluß des Regen = Wassers dadurch Defnung gemacht wird. Es muß aber ein guter tüchtiger Schindel-Stamm gleichspältig seyn, welches der Holz-Händler oder Schindelmacher gerecht nemet. Denn wie alle Art Holzes, wenn es zumahl in Wetter oder Winden erwachset, sich drehet und windisch herum läuffet, gleichwie andere randigte Gewächse, als Horffen, Baum-Winden, Jelänger Jeleber &c. jedesmahls gegen die rechte Hand ihren Anflug nehmen, also auch dieses Holz. Geht nun ein solcher Schindel-Baum ein wenig gedrehet, so ist er zu Schindeln un-dienlich, dieses wird schnell gehend genennet, geht er aber gerade in die Höhe, so gehet er gerecht. Hernach muß er nicht wam-

merich gewachsen seyn. Denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade, er ist aber wannerich, das ist, er reißet nicht gerade hindurch, sondern splittert und zafert sich beim Swalt, und ist solchergegestalt unbrauchbar. Und diese beyden Stücke oder Fehler kan der Schindelmacher inne werden, wenn er aus dem Baum ein klein Spänlein eines Fingers lang, und einer Hand breit heraus hanet, und selbiges ein paar mahl spaltet, denn dieses weist ihm gleich die Güte des Baumes, wiewohl diese Probe von den Forst-Bedienten nicht gerne verkatet wird. Es muß auch ein zum Schindeln dienlicher Baum nicht Kern-äßig seyn, das ist, wenn er starke Aeste hat, welche er von Jugend auf gerrieben, und ihn aus dem Kerne gehen, denn solche drücken das Holz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichspältig bleibet. So muß er auch keine vorthe Seite haben, nemlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist, so wird die äußerste Seite roth, und wenn man dieselbe spalten will, so springet das Holz oder Späne hinweg, als eine Rinde, und dieses schiebet sich zu Schindeln keinesweges. So muß auch ein solcher Baum nicht Eis-Klüfftig seyn, wenn nemlich derselbe in starken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen worden, daß er wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis in die Wurzel zerberstet und zerissen, welcher Riß hernachmahls in der Saft-Zeit in der Schale mit Saftte wiederum angelauffen und zugewachsen, daß es eine sichtbare Ruse oder Schärfe gegeben, welche aus dem Baume angewachsen. Er muß auch nicht Kern-schällig seyn, welches an vielen, zumahl Tannen = Stämmen gefunden wird, und doch am allerwenigsten zu erkennen ist, denn man davor hält, daß bey starken Winden die Jahre inwendig im Baume zerfchoben werden, welches hernachmahls, weil das Holz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zusammen wächset, und dergestalt zu Brettern und Schindeln untauglich befunden wird. Es muß auch der Schindelmacher jedesmahls dahin sehen, daß er solches Holz in Gründen oder Winter-Seiten suche, allwo es schattig und mäßig erwachsen ist, denn solches spaltet gemeinlich gerne, weil es grob-jährig, das ist, wie jedes Jahr die Ringel auf dem Stamm anzeigen, daß es noch eine so hoch oder dicke, als das in der Sonnen, im Saft aufsetzet; wiewohl dergleichen Schindeln im Wetter kurze Zeit dauern, denn solches Holz sehr porös und schwammig ist, und alsobald vom Regen gefressen wird. Es dienet aber das weiße dürrer erwachsene Holz zu Schindeln deswegen nicht, weil es erstlich selten recht spaltet, (und zwar wegen seiner Festig- und Zähigkeit, die es von der Sonnen erlanget,) und hernachmahls auch in selbigem Holze der Kern meistentheils nicht in der Mitte, sondern ein

Dritttheil

Dreithel gegen der Sonnen Ausgang zu zu finden ist; denn die Sonne erhält die Jahre gegen Ausgang und Mittag durch ihren hitzigen Schein kleiner, hingegen aber härter und härter, als auf der Nord- oder Winter-Seiten, allwo sie den Stamm nicht so beschneien kan, und daher der Saft höher aufstehet, welches der Holz-Verkäudige die hohe Seite nennet, wiewohl in diesem ungleichen Kerne hauptsächlich die stärkste Wurzel des Bumes mit Schuld ist, daß, wovon dieselbe hebet, auf selbiger Seiten auch der fetteste Saft in den Baum gehet. Im übrigen so war dieses zwar ehemals, als man in Deutschland Holz überflüssig hatte, eine gute Wald- und Korst-Nusuna. Es ist auch in solchen Gegenden, wo nicht viel Stroh oder keine Gelegenheit, Ziegel oder Schiefer zu bekommen, gleichwohl noch viel Bald und Holz ist, eine wichtige Nusung. Allein es wäre doch zu wünschen, daß so wohl an diesen Orten alle Mühe angewendet werden möchte, die Abnutzung des Holzes zu Schindeln zu vermeiden, und andere Materialien zu Dächern aufzusuchen, als auch daß an denemianen Dörtern, wo wenig oder kein Holz, und wo Ziegel und Schiefer zu haben, alle Schindel-Dächer abeschafft, solchergestalt aber nicht nur diese wichtige Holzverwendung verhütet, sondern auch der vielen Feuers-Gefahr, so von Schindel-Dächern entsethet, dadurch abgehoben würde. Es zielen dahin die in verschiedenen Ländern Deutschlands ausgegangenen Verordnungen, alle Schindel-Dächer abzuschaffen. Jedoch könnte man auch an reichen Holz-Gegenden den Gebrauch der Schindeln einschränken, und insonderheit ihre Ausfuhr auf vielerley Weise, wie auch in andern Gegenden die Einfuhr schwer machen, wenn man nicht immer das eigene und gegenwärtige Interesse dem allgemeinen und zukünftigen Schaden oder Nutzen in solchen Sachen vorzuziehen, und bey dem alten zu bleiben gewohnt wäre.

Schirling, Wüterich, Zunds-Petersilie, ist ein giftiges Kraut, welches an wilden ungebauten und schattigen Orten, hinter den Säulen und alten Mauern wächst. Sein Stengel ist knorrig, und wird so groß als der Fenchel. Seine Blätter gleichen dem Garten-Kerbel, haben aber einen widerwärtigen und stinkenden Geruch. Seine Blüthen sind weißlich, und wachsen auf seinem Stengel in kleinen Büscheln. Der Saame gleicht dem Anis, ist aber weißer; und die Wurzel dem Pastinack. Es ist für Menschen und Vieh ein schädliches Kraut, doch hat es in denen warmen Ländern weit schädlichere Wirkungen, als bey uns. Außerlich soll das Kraut, wenn es zerhossen und Pflaster-weise aufgelegt wird, zu allen hitzigen Schäden dienen; grün aufgebunden aber ein kräftiges Mittel wider die Nese sein; und der Saft alle Schmerzen, wo er hingefrichen wird, benehmen. Die Wur-

zel giebt eine bewährte Läuse-Salbe, wenn sie klein zerschnitten in ungefaltener Butter gebraten, und durch ein Lächlein gewunden wird.

Schirm, heist bey der Jägeren ein Gebäude, in Gestalt eines Zeltes, worinnen eine hohe Herrschaft mit ihrem Gefolge, nicht nur bey Abjagen, auf dem Lauf-Platz das getriebene und vorgejagte Wild erwartet, und solches erlegt, sondern auch nach geendigter Jagd, zumal bey Anwesenheit fremder Herrschaft, öfters ein herrliches Jagd-Banquet ausrichten läset. Ein solcher Schirm, so eines der vornehmsten und nöthigsten Jagd-Geräthschaft ist, wird von geschnittenem leichten Zimmer-Holze, welches reinlich behohlet, auch accurat und scharf verbunden seyn muß, verfertigt. Zum Grund werden kleine Schwellen gestreket, darauf ohngefehr drey Ellen hoch ein Unter-Streckwerk auf Seulen gesetzt und mit Balcken und Nieseln verwehret wird; aldem folget der Fußboden, mit leichten Brettern geschänket, auf welchen der Saal vier Ellen hoch zu stehen kommt; vornen und hinten wird unter beyden Giebel-Enden eine Thüre und eine doppelte Treppe gemacht, und endlich das Dach von geschnittenen leichten Latzen aufgesetzt. Dieses alles wird mit armen Barchent, Trilicht, oder andern grünen wollen- oder leinwand gefärbten Zeuge fein glatt bezogen. Das Holzwerk soll ein jedes absonderlich, wie es sich schicket, numeriret, und mit eisernen Schrauben, wie ein Zelt-Bett oder Feld-Tisch feste zusammen geschraubt werden. Das Dach aber wird, wie ein ordentliches Zelt, mit Leinwand angezogen, und unterwärts befestiget, daß es nicht zu mercken; auf die beyden Giebel werden verarbeitete Zierathen oder Knöpfe gesetzt. Die Größe, Länge und Breite richtet sich nach der Herrschaft hohen Gefallen, und nach Proportion des Abjagens, sonderlich des Lauf-Platzes, und muß ein solcher Schirm manierlich angeordnet werden, damit er nicht zu groß, auch nicht gar zu schwach oder klein sey. Der Schirm wird gemeinlich auf dem Lauff solchergestalt gestellt, daß die Diskans zwischen dem Schirm und dem Jagen einen dritten Theil des ganzen Laufes beträget; jedoch wenn der Lauff gar zu lang ist, so wird der Schirm höchstens über hundert und zwanzig Schritte vom Jagen nicht gesetzt. Nach geenditem Jagen, muß alles, was zu solchem Schirm gehört, auf Wagen geladen, und im Zeug-Hause bey dem andern Jagd-Gereug, zu fernerm Gebrauch wohl verwahrlich aufgehoben werden.

Schirmer, siehe Retter.

Schirt-Holz, Geschirt-ingleichen Nutz-Holz, darunter wird nicht nur alles dasjenige so harte als weiche Holz verstanden, welches man bey einer Land-Wirtschaft zu Verbesserung neuer und Ausbesserung alter Acker-Instrumente und andern zum Land-Bau gehörig

horigen Werkzeuge vorsehen hat; sondern man begreift auch darunter dasjenige, woraus allerhand Geräthschaft und Hausrath von Wagnern, Müllern, Drechslern, Tischlern, Böttgeru. s. f. verfertigt wird. Dergleichen ist das Birken-Holz- und Weisbuche, Aker-Ahorn-Eichen-Erlen-Eichen-Linden- Kistern- Masslern- Apfel- Birn- Nuss- und Pfämen-Bäumen, so man auch sonst Gewerck-Holz nennet. Es hat aber nach seinem Unterscheid des Nuzens auch wiederum seine unterschiedene Benennungen. Also heisset man dasjenige, so vor die Wagnere gehöret, Wagen-Schror, was den Böttgern zusehet, nennet man Piep-Holz, Böttger-Scheide und Reiff-Stäbe, und so weiter. Ueberhaupt aber wird alles dieses eingetheilt in Stamm- und Wurzel-Holz. Das Schirr-Holz muß in denen Winter-Monaten, dem November, December und Januario geschlagen, und an einem trockenen Ort geschaffen werden. Diese Art des Holzes ist eigentlich diejenige, wodurch die Land-Wirtschaft die Materialien zu Holz-Fabriken liefert, daher man darauf sonderlich Achtung zu haben, diese Fabriken in solche Gegenden zu ziehen, dieses Holz wohl zu managiren und zu bedienet hat, daß solches noch einmahl so hoch zu nuzen sey, als das Bau-Holz. Weil man aber insgemein wenig von Holz-Fabriken verseyhet, so befindet sich diese Holzart an denen meisten Orten in gar schlechter Achtbarkeit.

Schirr-Kammer, ist dasjenige Behältniß bey einem Land-Gute, darinnen das vorräthige Aker- und Aker-Geschirre aufzuheben und verwahret wird; Es ist auch die Werkstatte des Schirr-Meisters, und hat diezer den Schlüssel darzu, und muß vor das Inventarium an Schiff und Geschirre stehen.

Schirr-Meister, ist der erste unter denen Aker-Knechten auf einem Moyer-Hof oder großem Vorwerke, dem das Geschirre zu seiner Verwahrung und Rechenchaft anvertrauet, und die Aufsicht über die andern Knechte und Jungen anbezeuget ist. Er muß vollkommenen Verstand und Wissenschaft von allerley Schirr-Arbeit und Werkzeug haben, auch selbiges verbessern und selbsten zimmern und schnigen können. Er soll allerhand gebräuchlichen Werkzeug zweyfach oder gedoppelt und im Vorrath haben, als sonst die Anzahl seiner Knechte erheischet, damit wenn etwas abgehet, abgemust und verdorben, verlehren oder zerbrochen wird, man stracks ein anders an derselben statt habe, damit der Arbeiter nicht verhindert, an der Arbeit auch nichts verabsäumet, noch den Nachbarn mit Entlehen Verdruß und Unlegenheit gemacht werde. Er soll seine Schirr-Kammer reinlich, und alles darinnen ordentlich halten, ein jedes an seinen gehörigen Ort stellen und aufhängen, und den Schlüssel daru nicht einem jeden preis geben, sondern selbst auf- und zuschließen; er soll

auch besondere Aufsicht auf die Knechte und Aker-Fröhner haben, daß sie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten, und nicht fernem oder faulenzen, daß die Knechte ihre Ochsen und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts veruntreuen oder verpartiren, zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiederum Feyerabend machen, ihres Viehes wohl pflegen und warten, Wagen, Pflüge, Egen, Walzen und anderes Akerzeug nicht verwässen, und Achtung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schiffbeer-Holz, ist eine Art Busch-Holzes, so von dem üblichen Geruch und Geschmack der Frucht und Holzes seinen Nahmen führet. Man findet dessen vornehmlich dreyerley Arten, als erstlich ein dunkel-braunes mit weissen kleinen Würclein auf der Schale bemercket, welches die Pulvermacher wegen seiner hierzu sonderlich dieusamen Kohlen gerne suchen, und führet ein Laub fast wie eine saure Kirsche, welches auch etlicher Orten Spill-Bäume genennet wird. Unter der braunen Rinde lieget ein gelbes Bast. Es trägt gelbe Blümclein, aus welchen Beerlein erfolgen einer Erbe groß, so erstlich grün, hernach gelb, und endlich schwarz werden, in der Mitten zertheilt sind, und zwey Körnlein beschließen. Das gelbe Bast oder die innere Rinde hat die Kraft abzuführen, wie die Rhabarbar, und soll dasjenige, so von der Wurzel abgeschälet wird, das beste seyn. Es wird wider die Gelb- und Wasser-Sucht, verstopfte Mils, Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling gesammelt, und im Schatten getrocknet werden. Von der frischen Rinde und Bege-Dorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht. Das Laub ist dem Kind-Vieh, sonderlich den Kühen gut. Die andere Art trägt schwarze Beere, in Form einer Wachholder-Beere, ausser daß sie in solchen, doch etwas kleineren Träublein, als die Aris-Beere wachsen. Sein Holz ist feste, auch denen Schustern zu Schuh-Vföcken sonderlich angenehm. Das dritte ist gleichfalls licht-grau von Schalen, und hat ein Blatt, fast dem Maulbeer-Laube gleich, trägt eine in eben solchen vorgemeldten Träublein formirte, doch stinckiate rothe weiche Beere, welche, gleichwie das Holz von einem sonderlichen starken, und dem Menschen sehr unangenehmen Geruch ist. Von dem Drosselbeer-Strauch und dem Faul-Baum, so von einigen ebenfalls noch zu denen Arten des Schiffbeer-Holzes gezehlet werden, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Schlachten, heisset das zur Vorweisung bestimmte Vieh abthun, abkehlen, und das Fleisch davon reine und zum Kochen tuchtig machen. Diese Arbeit begreift zweyerley Arbeitungen: Einmal pflegt ein guter Haus-Vater, sonderlich bei grossen Haushaltungen den Profit, den sonst der Fleischer genießet, vor sich selbst zu behalten, und läßt daher nach erfordernden Umständen

händen, selbst so viel ins Haus schlachten, als er Fleisch von Zeit zu Zeit benöthiget, welches man das Haus-Schlachten zu nennen pfleget, und nächst diesen auch den Vortheil verschaffet, daß man allezeit junges, reines und nach seinem Willen auferlesenes Fleisch bekommet, auch darneben dasselbe nach eigenen Gefallen zerhacken, und nach seinem Nutzen abtheilen lassen kan. Die Mast-Schweine, wie auch alles andere Mast-Vieh, soll man, nach einiger Haus-Wirte Anmerkungen, im zunehmenden Monde schlachten lassen, weil das Fleisch alsdenn mehr nähret, auch fetter und schmackhafter sey, und nicht so lange kochen dürffe, da hingegen das Fleisch von dem im abnehmenden Monde geschlachteten Vieh auf das Gegentheil halte, und nicht gerne weich fohle. Andere aber erwähnen zu Schlachtung ihres Viehes deswegen das letzte Viertel, weil Fleisch und Speck alsdenn dauerhafter seyn, und nicht leicht zu Schanden werden sollen. Demen Schweinen und andern Vieh soll man, ehe sie abgethan werden, einen halben Tag nichts zu fressen, und einen ganzen Tag vorher nichts zu trinken geben, damit das Fleisch desto trockner bleibe, denn so man sie trinken lässe, so bleibt die Salz-Brüh von dem eingepöckelten Fleisch desto wasseriger. Die andere Art zu schlachten geschieht auf die Banck, oder auf den Kauf; da denn die gewissen Meister in einer wohlbestaltten Republik nach einer guten eingerichteten Policei, das ganze Jahr hindurch an eine vorgeschriebene Ordnung im Schlachten und bey dem Verkauf des ausgeschlachteten Fleisches gebunden sind, deshalb man auch in den ansehnlichsten Städten öffentliche privilegirte Schlacht-Häuser oder Schlacht-Höfe antrifft, wo selbst alles Fleisch, das zur Banck gebracht werden soll, geschlachtet, und von den hierzu beedigten Beschauern beschäftigt, auch daß das Vieh gesund gewesen, nicht nur attestiret, sondern auch seinem Werth nach geschätzt werden muß. Die Weise und Arten zu schlachten sind gar unterschiedlich, so daß hierinnen ein jedes Land seine Sitte und Gebrauch hat; das allernächste Vieh wird geschlagen oder geworfen, und nach diesen abgethelet oder gestochen. In beyden Arten kommt der Nutzen sonderlich auf das Schäzen und Beurtheilen des Schlacht-Viehes an. Sonderlich aber kan ein Fleischer bey dem Banck-Schlachten nicht fortkommen, wenn er nicht durch lange Erfahrung und Übung in verschiednen Landes-Geenden eine ziemliche gewisse Fertigkeit erhalten hat, das Vieh nach seinem Cavant an Fleisch, Fett und Salz zu schäzen. Darians bestehet vornehmlich bey dem Einkauf ihr Vortheil. Ein Hauswirth aber, der im Vieh-Masten, Schlachten, Räuchern und dergleichen seinen Nutzen finden will, soll darinne ebenfalls geübet, oder doch mit Leuten versehen seyn, die das Mast- und Schlacht-Vieh wohl beurtheilen können.

Ubrigens wird bey dem Schlachten selbst erfordert, daß man die mannigfaltigen Arten des Fleisches, des Fettes, des Talches, die Nukungen desselben zu Würsten, zum Räuchern, zum Einpöckeln, zum Einfäzen, zum frischen Kochen, den Nutzen der Kalbaunen und anderer Neben-Dinge wohl verstehe, mithin im Schlachten so damit umgehen lasse, damit nichts verderben, sondern alles fein reinlich von einander unterschieden und sortiret, hernach aber verschiedentlich zu recht gemacher werde. Daher muß man das Räuchern, Einpöckeln und dergleichen verstehen, davon diese Artikel nachzuschlagen. Wer das Haus-Schlachten recht nutzen will, kan ohne diese Geschäfte, ingleichen ohne dem verschiedenen Hauswirthlichen Gebrauch des Fettes, it. des Talches zum Licht-Ziehen und Seiffen-Kochen nicht recht fortkommen. Bey dem Banck-Schlachten wird auch erfordert, daß alles fein rein und appetitlich auf die Banck zugerichtet, und wo möglich der Verkauf des Fleisches aus dem Hause und ohne Schätzung oder wider solche verbietet werde.

Schlägel, heisset bey der Jäneren eine Keule, damit man die Hestel einschlagt. Ueberhaupt aber führet ein dergleichen Instrument bey vielen Wirtschafft-Geschäften diesen Nahmen. Die Holz-Hacker, die Steinbrecher, die Botticher, Zimmerleute, Mauerer, Baumeister und andere dergleichen Hauswirte brauchen Schlägel und Keulen, um damit Pfäle und andere Dinge einzuschlagen, und unter denen Bau-Maschinen ist der Hayschlägel oder Rammen ebenfalls bekannt.

Schlägel, wird auch an einigen Orten der mit einem langen Stiele versehenen Zapfen vor der Ablass-Rinne eines Teiches genennet. Suche Stränder.

Schlamm, heisset einen Teich, Tümpfel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm saubern und reinigen. Däs Schlamm ist denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und so denn auf die Felder führen lässe, mit gar gutem Vortheil an statt eines Düngers gebrauchen. Sonderlich aber ist der Teich-Schlamm ungemein dienlich, Salpeter-Siedereyen anzulegen und Salpeter-Wände zu setzen, wenn er nicht sandicht ist, und man selbigen einen Winter über durch frieren, hernach aber in erdentliche Salpeter-Wände setzen lässe. Es kan dadurch auf einmal der Grund zu einer guten Salpeter-Siederey geleyet werden.

Schlaf, ist überhaupt ein solcher Zustand des Menschen oder eines Viehes, da die äußerlichen Sinnen, derselben Empfindung und viele Bewegungen des Corvers entweder aufgehören oder die Seele sich doch derselben nicht foglich, wenn sie geschehen, bewußt ist. Er entstehet überhaupt aus dem Abgang der subtilen und flüchtigen Feuchtigkeit in denen

Ner-

Nerven und Spann-Adern, welcher auf Leibes- und Seelen-Arbeit und Gebrauch der Glieder, und sonderlich der sinnlichen, aufserlichen und innerlichen Werkzeuge, vornehmlich durch die Verdunstung desselben aus denen größern Säften erfolget, welches denn solchergestalt in allerhand Feuchtigkeiten verwandelt, welche, wenn sie im Ueberflus das feine nervöse Häutlein im Gehirn belästigen, auffer dem ordentlichen Schlaf, der ordentlicher Weise aus ergeblicher Entkräftung und Ermüdung eines Menschen und Thieres zu seiner Erholung und Erquickung entsethet, einen außerordentlichen, harten, oder langen, oder beständigen Schlaf, oder auch Dummheit im Kopfe und in andern Theilen des Leibes, Trägheit und Faulheit, ist die Schlaf-Sucht verursacht, welches denn öfters ein Vorbote von der fallenden Sucht oder Schlag-Flüssen, Ohnmachten, und beständiger Mattigkeit ist. Die rechte und ordentliche Abwechslung des Wachens und des Schlafes, und dieses mit jenem, selblich der Ruhe und der Mühe, ist also nichtiges Mittel, die Gesundheit des Leibes zu erhalten, und den Leib zu stärken, damit der Geist denselben desto mehr in Geschäften und Arbeiten brauchen könne, sondern auch ein Zeichen eines gefahrdeten Leibes. Dahingegen der Mangel des Schlafes, allzu kurzer Schlaf, allzu vieler und allzu langer, unzeitiger und sonderlich gegen die Gewohnheit und Ordnung derer denselben verursachenden Ursachen, gesuchter Schlaf, theils die Gesundheit des Leibes zerstöret, den Geist in seinen Wirkungen und Zwecken hindert und unrichtig macht, allerhand übele Zufälle und Wirkungen in dem ganzen Menschen, z. E. Schlag-Flüsse, Kröpfweh, gähnliche Entkräftung, schwaches Gedächtnis, Dummheit, Raserey, Trägheit etc. nach sich zieht, theils auch vielen Schaden, Verlust, Verwundung und Verwirrung in denen Geschäften, sonderlich aber in Hauswirtschaftlichen Geschäften, im Erwerb, in der Verbesserung seines Leibes und Seelen-Kräfte verursacht. Es ist daher nichts elender und ungeschickter, auch zur Landwirtschaft, als ein fauler Lang- oder Viel-Schläfer, oder aber ein Mensch der gar nicht schläft. Man kan zwar hierinne kein allgemeines Maas setzen. Das Alter und von übrige äußerliche und innerliche Zustand des Leibes, der Seelen und sonst kan es ein Mensch schwerlich aushalten, des ganzen Menschens macht gar zu viele Veränderungen und Ausnahmen. Die Artz-trägt der 4te Theil von 268 Stunden 42 te, die den Schlaf unter die unnatürlichen Dinge zehlen, handeln davon unständlicher. Sie müssen aber dennoch bey diesem setzen, er mag sie nun auf 7 mahl, oder auf 3 nem Menschen insonderheit von ihren Regeln abgeben. Doch ist es gewis, daß fast in keiner Sache die Jugend auf anaenommene Gewohnheit nächst dem verschiedenen Alter bey einem gesunden Menschen mehr thue, als in Ansehung des ordentlichen, gesunden, und denen Geschäften unschädlichen Schlafes.

Dieses alles wird hier nur erinnert, um den Grund zu zeigen, worauf das verschiedene Verhältnis des Schlafes zur Erhaltung der Gesundheit und zur Wirtschaft ankommt, und worauf ein vernünftiger Wirt in Ansehung seiner selbst, seiner Kinder, seines Gesindes, und seiner arbeitamen Leute zu sehen, ja wie nöthig es sey, hierinne vernünftige Regeln zu lernen. Denn in der Wirtschaft, sonderlich auf dem Lande, kommt viel auf die rechte Regierung des Schlafes an, wenn die Geschäfte gut vom statten gehen sollen. Doch muß man einen Unterschied unter ordentlichen und außerordentlichen Schlaf- und Wachzeiten machen; was diese letzten betrifft, so ist man dajelbst öfters wegen der Zeit und Natur der Dinge und derer Geschäfte damit genöthiget, dem Schlaf bisweilen abzubrechen, früh auf zu seyn, und spät zu Bette zu gehen. Zur andern Zeit aber kan man seinen ordentlichen Schlaf abwarten. Daber ist in der Wirtschaft auf dem Lande bey gemeinen Leuten nöthig, die Zeiten des Schlafes und der Nacht zu bestimmen, als vielmehr nach Gelegenheit der Zeiten, der Umständen und Geschäfte, ja so gar nach deren eingeführten Gewohnheiten unter denen meisten Leuten einer Land- Gegend, seine Schlaf-Zeit einzurichten, weil diese öfters nicht erlauben zu schlafen, wenn man auch wolte und könnte. Weil die Menschen und das Vieh aber doch auch schlafen müssen, so kan man solchen auf eine Zeit von 7 Tagen dergestalt ordnen, daß wenigstens der 4te Theil in 7 mahl 24 Stunden von einem gesunden Menschen, obaleich nicht eben auf alle 24 Stunden ausgeheilt, geschlafen und geruhet werden könne. Denn da er öfters 24 und mehr Stunden nach einander wachen, oder wohl gar, auffer der wenigen Zeit, so zu seinem Essen und zur Fütterung des Viehes oder zu denen kleinen Feyer-Ruhe- und Erholungs-Zeiten gewidmet werden, dergleichen die Morgen-Brots-Mittags-halbe-Abend und Handweckers-Stunden sind, fortarbeiten muß, so muß derselbe dennoch hernach binnen diesen 7 Tagen ein mal Zeit bekommen, wie man zu sagen pfleget, auszuschlafen, und wieder einzubringen, was er an dem 4ten zum Schlaf sonst gewidmeten Theil der 24 Stunden versäumen müssen. Denn das Alter und von übrige äußerliche und innerliche Zustand des Leibes, der Seelen und sonst kan es ein Mensch schwerlich aushalten, des ganzen Menschens macht gar zu viele Veränderungen und Ausnahmen. Die Artz-trägt der 4te Theil von 268 Stunden 42 te, die den Schlaf unter die unnatürlichen Dinge zehlen, handeln davon unständlicher. Sie müssen aber dennoch bey diesem setzen, er mag sie nun auf 7 mahl, oder auf 3 nem Menschen insonderheit von ihren Regeln abgeben. Doch ist es gewis, daß fast in keiner Sache die Jugend auf anaenommene Gewohnheit nächst dem verschiedenen Alter bey einem gesunden Menschen mehr thue, als in Ansehung des ordentlichen, gesunden, und denen Geschäften unschädlichen Schlafes.

Ernote, wie auch bey der Viehzucht, in manchen Fällen sehn, damit diese Proportion beobachtet werde. In ein gesunder und junger Landwirt sowohl als solches Gefinde und Arbeiter thun auch wohl, wenn sie sich nach diesem Fuß bezzeiten gewöhnen, daß sie vermögend, solcher Gehalt ihrem Schlaf be- dürffenden Falls abzubrechen und zuzusetzen, nicht aber genothigt sind, immer und beständig einerley Zeit alle 24 Stunden zum Schlaf anzuwenden, wenn sie zur Arbeit ge- schickt seyn wollen. Denn diese Bequem- lichkeit und Ordnung löset sich ohnmöglich in der Landwirthschaft inmer, sonderlich im Sommer und Herbst halten. Man muß da- mit oft arbeiten, nicht wie es die Bequemlich- keit, auch in hitzigen Fiebern und Blut- Spreyen, derer Geschäfte und das Wetter, welches al- les wir nicht in unserer Gewalt haben, erfor- dert. Man kan auch nicht allemahl die Ar- beit enden, mit Gerätheten ablösen, wie et- wan in Berg-Schmelz- und Siedwercken ge- schiehet, wo man alles vorher darauf einrich- tet, weil es immer beständig auf einerley Weise fortgeheth. Hiernächst so sind auch de- rer Leute zu wenig. Es gehet auch nicht al- lein an, daß alle Leute nur des Tages ar- beiten. Wo man mit Wind, Wasser und Feuer zu thun, und solches Tag und Nacht werden muß, da müssen Leute Tag und Nacht dabey seyn, z. E. in Mühlen, in Schmelz- hütten, bey dem Backen, Brauen. Sind man solche nicht auf diesen Fuß gewöhnet, so schiden sie sich nicht zu solchen Arbeiten. Es sind auch noch viel andere Geschäfte, wo man diese Anmerckung zu beobachten nöthig hat, weil die Beschäftigten zwar binnen 7 Tagen Zeit bekommen können, aus- und den vierten Theil davon, nicht aber eben alle 24 Stunden genug oder den vierten Theil zu schlafen. Da es aber dennoch nöthig ist, wenn sie nicht krank werden sollen, daß sie wenig- stens in sieben Tagen den vierten Theil da- von schlafen, so ist es vernünftig, die Schlaf- Operationibus können die Soldaten nicht anders betrachtet werden. Was aber die ordentliche Schlaf-Zeit in der Wirthschaft betrifft, so ist es gut, wenn man in dersel- ben Sommer und Winter gewisse Zeiten zum Schlaf ordnet, sich aber auch dabey auf dem Schlaf, worinne die Menschen zu nichts ge- schickt sind, sein wirthschaftlich zubereitet und verziehet. Davon der Artikel Nacht auf- zuschlagen. Ein guter Wirt hat so wohl in Ansehung seiner selbst, als seines Hauses, auf diese Zubereitung zum Schlaf, und die in denselben entstehende Zufälle, dadurch sein und der Seinigen Leib und Seele, innerlicher und äußerlicher, zeitlicher und ewiger Zustand des Ueberfalls im Schlafe wegen, unvollkom- mener werden kan, sehr sorgfältig zu sehen, z. E. die Vorforge vor Feuer, Wasser, Wind, vor trachtiges Vieh, krankes Gefinde und Kinder, Diebereyen, aefunde Bett- und Schlaf- Stätten, die Verhütung vieler Sünden der

Finckernis, die Erweckung zum Abend-Ge- bet und Bedacht zc. diese und viele andere Dinge gehören dazu.
Schlaff-Äpfel, Rosen-Schwamm, ist ein Gewächs, als ein rauher, haariger Ballen, grüner, und wenn er reiff, gelb- rother Farbe, auf einem Stiele, so zuwei- len auf denen Hagelorn- oder wilden Rosen- Stöcken, zwischen denen Zweigen heraus wächst. Sie werden deswegen Schlaff- Äpfel genennet, weil sie einem Patienten unter das Haupt gelegt, den Schlaf brin- gen sollen. Sie sind ein bewährtes Mittel wider die Colic, Stein und Verhärtung des Harns, gedortt, gepulvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern und Blut- Spreyen, füllen das Glied- Wasser, und tilien die Kropfe. Wenn sie zwischen zweyen Frauen- Tagen gesammelt worden, treiben sie den Wierde die Würme ab, und werden die roth- braunen den Hengsten, die bleichen aber den Mutter- Pferden gegeben. Ist es ein grosser Schlaff-Äpfel, so wird er halb, ein kleiner aber ganz genommen, gepulvert und mit Salz vermengt, früh vor Tage eingegeben. Man muß aber die Pferde nicht bald darauf füttern oder träncken. Zum Ge- brauch läßt man diese Äpfel auf einem schattichten warmen Plaz dörre werden, und verwahret sie an einem trockenen Orte. Es wachsen darinnen weisse Würmlein, aus welchen mit der Zeit eine kleine Wespen- förmige Art eines Insecti wird, die man Vespa- Roieam nennet, deren Korff und Augen schwärzlich und golden, der Rücken und obere halbe Bauch schön Ultramarin- blau, der un- ter- Leib aber höher und glänzender, als die schönste Purpur-Farbe ist, und sind beyde Far- ben mit Gold untermischt, und gleichsam gefir- nisset. Die Flügel sind sehr hell, und mit fast unrichtbaren Aederlein durchzogen. Sie ha- ben einen subtilen Stachel, wie die Wespen, und kommen im Monat Julio ohngefehr ans Tage-Licht, indem sie durch die Schlaf-Äpfel kleine Löcherlein beissen, und sich also selbstn kräftiges Mittel für die Bauch- Würme und für den Finger-Wurm seyn, wenn sie entweder für sich mit Milch eingenommen, oder zu ei- nem Saftt bereitet werden.
Schlafende Wut der Zunde, siehe Wut.
Schlafgänger, nennet man diejenigen Leute, welche im Schlaf aufzustehen, und nicht nur ihre gewöhnliche Arbeit, sondern auch oft solche Dinge vorzunehmen pflegen, die sie wa- rend weder thun würden noch könnten. Siehe Mondsuchtig.
Schlaff-Kraut, siehe Bilfen-Kraut.
Schlaff-Sucht, ist eine Pferde-Krankheit, da ein damit behaftetes Pferd ohne Unter- lass lieget und schläfret, und weder Futter noch Trank begehret; ja wenn man ihm schon der- gleichen vergiebt, trisret es doch nicht, und wird dabero mager und ungekalt. Wenn auch gleich

ein solches Pferd durch Schläge aufgemuntert wird, und die Augen aufthut, so leget es sich doch von Grund an wieder nieder und schläffet, oder stehet schlaffend vor der Krippe, und wenn es geführet wird, gehet es hinten mit dem Leibe wackelnd. Solchen Pferden soll man die beyden vordern Kessel- und Bug- Aern schlagen lassen, und den folgenden Tranc gebrauchen: Nehmet Calvus fünf-Linsen, Rhabontick, Spicanard und Gall-Kerffel jedes drey Unzen, drey oder vier Löffel voll Baum-Del, und rothen Senf, zerstoßes klein, und mischets durch einander, und gebet dem Pferd drey Löffel voll in zwey Quartier laulichem Wasser ein. Reibet ihm alle vier Schenckel wohl mit warmem Eßig, Salz und Kleyen untermengt, denn es ist sonst nicht wohl auf die Beine zu bringen; man mag ihn auch sein warm überschlagen, und um die Schenckel binden. Waschet ihm auch den Korff wohl mit warmen Wasser, darinnen Camillen, Veley und Beyfuß gesotten ist. Als denn schmieret ihn wohl mit Del, den Korff und die Ohren dadurch zu erwärmen, und wendet möglichen Fleiß an, daß es nicht schlaffe. Man muß ihn eine gute dicke warme Streu machen, und warm zudecken. Wenn aber ein Pferd nicht ruhen noch schlaffen kan, so nehmet frischen Mahn-Saamen ein Loth, Dille so viel man mit vier Fingern heben kan, Cardamomen, Büßen-Saamen und Honig jedes vier Unzen, stoßet die trockenen Species klein, rühret sie nebst dem Honig unter vier Unzen Del, und gießets dem Pferd in den Hals.

Schlag, ist eine plöckliche Unterbrechung entweder aller Lebens-Kräfte und Bewegung am ganzen Leib, oder eines Theil desselben, welche von Verstärkung des Anfangs der Nerven und von der Hemmung des Umlauffs des Nerven-Safts, sonderlich in Gehirn entsethet. Er ist von der fallenden Sucht dadurch unterschieden, daß in dieser nicht alle Bewegung aufhöret, und allerhand Convulsionen dabey seyn, vom Todten-Schlaf aber, daß hier der Athem nicht so hart beklemmet wird. Schwere Speisen, hefftige Gemüths-Bewegungen, ein fetter und flüchtiger Leib und dergleichen sind die Ursachen. Man muß bey diesem Uebel zum verständigen Arzte eilen, sonderlich, wenn es ein wiederholter Anfall ist. Von Hausmitteln, die man nur zur Noth, wenn nicht gleich ein Medicus zu haben, brauchet, dienet das Aderlassen, die Wärme, das starke Reiben des Leibes, eine mäßige Bewegung, gute Fleisch-Brühe mit Rosmarin, Majoran und auch ein der Mühe werth erachtet wird, schleppt man wenig guter Wein mit gekochtem Wasser oder Sauer-Brünnen vermischer, in gleichen ein einander Luder und Kirret sic. So man gutes Schlag-Wasser zum Reiben und Reiben. Siehe Artikel Schlag-Wasser. Am besten ist, wenn man zuvor kommt, indem allerhand Zeichen vorher geben als: Korff-Schmerzen, Betäubung, Schwindel, Krämpfen der Zähne im Schlaf, die Schlag-Sucht, ein Ueberfluß an Speichel und Schlim aus der Nasen und dem Munde. Wenn der Athem sehr schwer gehet, so ist er desto gefährlicher.

Wo aber ein Schnarchen dabey, und der Schweiß ausbricht, da ist Hoffnung zum Leben.

Schlag, heist bey dem Forste ein abgeholteter Platz, welcher zu künftigem Wiedewachs gehäzet wird. Ein solcher Platz soll so wohl im Laub als Tangel-Holze, nach Abführung der Scheite und des Abraums, gleich das erste Jahr durch Hagewische besetzet, niemanden darinnen zu grasen versattet, die Hut-Weide eingestellet, und etliche Jahre das Vieh nicht dahin getrieben werden.

Schlag, Schlag-Baum, ist ein hölzernes Gerüste aus zweyen Seulen, und einem starken mit dem Läufer an der einen Seule verbundenen Baum oder Balken bestehend, so ober über einen verbotenen Weg oder Fahr-Strasse gemachet und verschlossen ist, diejenigen, so keinen Schlag-Schlüssel dazu haben, von Passirung solchen Weges abzuhalten.

Schlag-Baum, ist bey der Jägerey eine Falle vor die Raub-Thiere, welche man an denen Orten anrichtet, wo wegen der Felsen-Gebirge, oder auch der vielen Brüche und Worraste halber keine Bären-Fänge, Wolfs-Gruben und dergleichen angebracht werden können. Man macht sie an Orten und Enden, wo die Raub-Thiere ihre Stege und Wechsel haben, folgender Gestalt: Man leget zwey bächerne Stangen neben einander in die Erde, daß nichts davon zu sehen ist, läßt aber so viel Raum, daß eine darzwischen liegen kan; denn nimmt man eine lange Stange von eben solchen Holze, die darzwischen einpasse; vorne zu beyden Seiten werden zwey starke Gabeln von birkenem oder andern Holze geschlagen, und darüber ein Quer-Holz geleyet. Hierzu wird ein Kranz von Saal- oder andern zähen Weiden geflochten, wodurch die mittlere lange Stange empor besetiaet wird, daß die Thiere solchen Wechsel und Gestelle des Sommers durch gewöhnen. Diese Stell-Hölzer aber müssen ihre Rinde behalten, auch so viel möglich, zumal an der Schlag-Stange das Laub oder Aestlein gelassen werden, damit alles recht wild aussehe. Auf den Seiten wird es mit altem Reisig oder Aesten verworffen, und ist nothig, die Beywege zu hindern. Diese Maschine bleibt des Sommers durch stehen, nun um Michaelis hinkommt, da die Häute und Hälgte der Raub-Thiere am besten und durch die Bäume ein paar Tage nach einander Luder und Kirret sic. So man nun gewiß was mercket, stellet man auf, und setzet in der Mitten der Schlag-Stange eine Stäke, leget sodenn nach der Stärke des Wildes hinten von Holz oder Steinen ein schwer Gewicht, nimmt den Kranz decket über das Quer-Holz durch den Kranz ein Stück Holz vorne kurz an, mit dem andern Ende innenbindet man eine doppelte dreysach gedrehte Pferde-Härne-Schnur, oder

oder doppelt meßnahmen Ort um das Unter-Ober-Holz, so gen zu aufstellen, und die Schnur quer über gezogen, nach des Thieres Größe, hinten angehängen wird. Wenn nun alles gefestigt, stößt man von der andern Seite die Stange mächtig ab, und so man es haben kan, wirft man einige Lofang von deraichen Thieren untern Schlag Baum, daß sie nicht merken, so kans nicht fehlen, daß sich nicht etwas fangen solte.

Schlagen, ist ein Jäger-Terminus, und wird von Hirschen und Rehe-Vock gesagt, wenn sie das raube Häutgen, oder das sogenannte Bast vom Gehorn abgeschlagen. Solches weis insonderheit der Hirsch in ein paar Tagen, auch oft in einer Nacht, beyu Thau und nassem Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopf, Gehorn und Hals weder vom Bast noch Schwerey-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streicht mit demselben nach seiner Höhe an die jungen lauzen Birken und kleinen Weiden hoch hinauf, bis das Bast als abgeschlagen.

Schlagen, heisset auch, wenn eine wilde Sau etwas mit ihrem Gewehre beschädigt.

Schlag-Holz, lebendiges Holz, Unter-Holz, wird das Laub-Holz genennet, welches unter dem Ober-Holz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, und alsofort das erste Jahr davon wieder ausschlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holz nach seiner Art gewächsig ist, in acht, zehn, fünfzehn, mehr oder weniger Jahren wieder schlagbar wird. Wenn kein Ober-Holz vorhanden, fällt der Mahne Unter-Holz weg, und wird es sodenn nur Schlag-Holz oder lebendiges Holz genant, weil es beständig fortwächst, und weiter keines Säens noch Pflanzens bedarf, sondern allezeit vom Stock wieder ausschläget. Das Schlag-Holz giebt gute Gräserey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geschonet, alsdenn zur Vieh-Weide gebrauchet werden. Die Zeit, in wie viel Jahren das Schlag-Holz abzutreiben, muß ein ieder Haus-Wirt und Pflager selbst nach seiner Gelegenheit anordnen, und den Hau, wie er das Holz am besten nutzen kan, und nachdem er solches für seine Haushaltung bedürftig, einrichten. Wo so viel Schlag-Holz vorhanden, daß man alle Jahr eine gewisse Messer oder Anzahl an Aedern abtreiben kan, bleibt es ein stetiger Nutzen, sonderslich wenn der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelassen, und sein glatt abgehauen wird, so schlägt es auf denen Seiten in unterschiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehau drey, vier, fünf oder sechs Jahre geschonet, alsdenn wieder ausschläget er wohl in jeden bis zwölf Sommer-Latten, und folgendes in so viel Stämme aus. Vom Ausgang des May an bis wieder in Herbst, oder deutlicher zu sagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfällt, soll man kein Schlag-Holz fällen, denn es schlägt nicht wohl wieder aus, weil der Saft Sommers-Zeit über schon in dem

Stamm, Aesten und Blättern, und nicht in der Wurzel ist, überdis auch die Sonnen-Hitze den Wiedewachs hindert. Die rechte Zeit, das Schlag- oder Unter-Holz zu fällen, ist vom letzten September bis November, so bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausschlägt. Am besten ist es, man lasse erstlich die größte Kälte vorbey, und lasse alsdenn erst den Holzhieb angehen, weil sonst der starke Frost auf den abgehauenen Stock allzu stark eindringet, und Schaden verursachen möchte. Zum längsten soll das angewiesene Schlag-Holz noch vor dem Mittel des Aprils gefället sein, und so bald möglich anferäumet, und aus dem Gehaue heraus geschäffet werden, damit an dem jungen Sommer-Latten kein Schade geschehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holzes soll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder Schnitt kein glatt und schräge gebe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulnis verursachen könne. Theils haue es gar kurz an der Erden weg, theils lassen auch einen Stock von einer Viertel-Elle oder mehr stehen, daß die Sommer-Latten und Sprossen häufig wieder ausschlagen. In denen Gehauen des Schlag-Holzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holze angewiesen wird, daß man dasjenige Holz, so zu Herren-Stangen, Reif-Stäben, Latten, Leitern-Bäumen, Darrhorden-Stäben u. zu gebrauchen, zuveraus haue lassen, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holz.

Schlag-Kraut, siehe Feld-Cypressen.

Schlag-Wand, siehe Wand.

Schlag-Wasser, ist ein Haupt- und Herz-stärkendes Wasser, welches mit Wein aus allerhand Blumen, Kräutern und Gewürzen gezogen wird. Man macht solches auf verschiedene Arten: Das aus gelben Weil, Mayen- und Schlüssel-Blümlein wird folgendergestalt zubereitet: Man nimmt Mayen-Blümlein drey Theil, Schlüssel-Blumen und gelben Weil, jedes ein Theil, und weil diese leztern nicht mit den Mayen-Blümlein kommen, muß man solche im Vorrath dorren, die Mayen-Blümlein aber frisch nehmen, und untern einander mischen, in eine zimmerne Kanne thun, und guten starken Wein darauf gießen, daß er über die Blumen gehe. Hierauf lässet man solche Kanne wohl verbunden, daß kein Geruch davon gehe, neun Tage im Keller stehen, brennet es soltlich kühl aus, und thut den Vorlauff oder das starke Wasser besonders, damit man nach Gefallen mischen könne. Man wirft auch zerstückte Gold-Blätlein, und wenn es süß werden soll, etwas weißen Zucker-Sandt darin. Eine andere Art Schlag-Wasser zu machen: Nimmt man Muscaten-Nüsse, Ingber, Eubeben, Paradis- und Citronen-Kerne, jedes ein Loth, Anis und Zimmet jedes zwey Loth, Muscaten-Blumen anderthalb Loth, Melken, Süß-Holz, langen Messer jedes ein Loth, Beragen-Blüte eine gute Hand voll, Waldrian,

weisse

weiße Lilien- oder rothe Rosen-Blätter jedes drey Loth, Rosmarin ein Loth, Ijop eine Hand voll, blauer Weilgen ein Loth, gelbe Weilgen und Majoran, jedes ein Loth, Kreuz-Salben, wenn er in der Blüte ist, zwanzig Loth, Lavendel-Blüte acht Loth, guten starken Wein drey-mal so viel als der Kräuter, thut es zusammen in ein gläsernes oder zinnernes Gefässe, lasset es einige Tage stehen, und setzet es wohlvermacht in den Keller. Wenn man es ausbrennen will, seihet man erlich den Wein davon, stoffet hernach die Kräuter und das Gewürze in einem Körbel, gießet den abgeseigerten Wein darüber, rühret es wohl durch einander, und brennet es nach und nach aus. Das erste ist das stärkste, und muß besonders in ein Glas kommen, das andere aber ist etwas schwächer: Wenn man eine Hand voll Kreuz-Salben in die Gläser thut, so bleibet es viele Jahre stark und kräftig. Das rothe Schlag-Wasser wird also zubereitet:

Nimm guten Zimmet drey Loth, weissen Ingber, Nelcken, rothen Sandel, Muscaten-Blüte, Muscaten-Rüsse, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamomen, Anis, Senf-Saamen, präparirten Coriander, Specier, Aromat, Rosmar, Diambra, Majoran, Basilien-Kraut, Lavendel-Blüten, Rosmarin, Spicanarden-Blüte, jedes ein Loth; zerstoße alle diese Stücke groblicht, nimm drey Hände voll wohlgestoffene rothe Rosen darzu, zwey Nösel guten Malvaier, achtzehn Loth guten Brantwein, zwey Loth Rosen-Wasser, ein Pfund braunen Zucker-Candi; seihe dieses durch ein wollenes Tuch, daß es wohl klar werde, und geuß es etlichemal durch. Einem Patienten, den der Schlag getroffen, kan man etliche Tropfen eingeben, und es auch, zu dessen Verhütung, dann und wann selbst gebrauchen.

Schlamm, ist eine weiche und morastige Erde, so man bey Reinigung der Teiche und Hebung alter Gräben aus denselben gewinnt. Er ist überaus beguem zum Düngen, und allem Getraide vorträglich; man muß ihn aber ein Jahr über einen Hauffen liegen und faulen lassen: Denn wenn er alsobald frisch auf die Acker geföhret wird, ist er noch zu roh, und düngt gar wenig. Es hält aber dergleichen Düngung nicht über zwey Jahre.

Schlamm-Beißer, ist ein Fisch, welcher in sumpfigen Lämpeln und Morästen gefangen wird, allwo er sich dergestalt in den Schlamm hinein wühlet, daß man ihn heraus graben muß. Man findet ihn dahero am meisten um die Spree und deren Gegenden, um die schwarze Elster, ingleichen um die Leipsiger und andere in der Ebene liegende Gegenden, wo es sumpfige Plätze, auch verschlammte Teiche und Seen giebt. Er siehet der Länge nach fast wie eine Katraupe, wegen seines schwachen Leibes aber wie eine Schlange aus, hat sehr viel Keugen in sich, und kan, wenn man ihn in ein breit Glas setz, und nur schlecht Wasser darauf gießet, ohne andere Speise zwey bis drey Monat leben. Wenn man ihrer solche in einem Ge-

fässe zusammen aufbehält, oder sie drückt, so quiecken sie, wie die Mäuse. Sie haben, ihrem Ursprung nach, einen sumpfigen und moderigten Geschmack, daher auch die Nahrung, so von ihnen kommt, unrein, zäh und schleimigt ist. Die Bauern bestreuen sie mit Sals, und lassen sie eine Zeitlang sich durch einander winden, damit der äußerliche Schlamm etwas von ihnen abgehe, alsdenn richten sie solche mit einer guten sauren Zwiebel-Brühe und Speck oder auf andere Art zu, und essen sie mit Appetit. Man kan sie auch wie die Bricken, mit Eßig, Pfeffer, Lorbeer-Blättern, und andern Gewürz einlegen und mariniren. Sonsten ist von ihnen merkwürdig, daß sie in einem hellen Glase, darinnen Sand und Wasser ist, das Wetter anzeigen. So lange es helle und gut Wetter ist, halten sie sich anß stille, soll es aber ungestum und trübe Wetter werden, fangen sie an sich zu bewegen, und das Wasser trübe zu machen.

Schlange, ist ein kriechendes, mit Schuppen bedecktes Thier oder großer Wurm ohne Käffe, so einen kleinen Kopf, einen langen und dünnen Leib, scharfe Zähne, und eine dünne schwarze Zunge hat. Ihren Kopf, als vorinnen ihre Stärke beruhet, pflegen sie wohl zu verwahren, wenn gleich der Leib in die höchste Gefahr kommt. Sie wechseln um die Frühlings-Lag- und Nacht-Gleiche ihre Haut, und wenn sie einen Menschen oder Vieh beißen, so öfnet sich, nach einiger Meinung, hinter ihren Zähnen ein Bläslein, woraus ein schädlicher Gift in die Wunde fließet, und Menschen oder Vieh vergiftet. Die meisten und giftigsten Schlangen halten sich in warmen Dertern auf. Bey uns sind die Wald-Schlangen, die Wasser-Schlangen und die Haus-Schlangen bekannt, welche an Größe und Farben sehr unterschieden sind. Sie werden aus den Eiern gezeugt. Außer dem Biß, womit sie schaden, sind sie auch sehr begierig nach der Milch, und saugen oft die Kühe aus bis außs Blut. Doch haben sie auch wieder ihren Nutzen. Die Haut und das Fett werden von den Schlangen-Fängern herum getragen, und für mancherley Krankheiten gebraucht. Ein Schlangen-Kopf samt der Zungen gedörret und am Halße getragen, soll für den drey- und viertägigen Fiebern bewahren, und auf den Stich eines giftigen Thieres oder einen wütenden Hundes-Biß gelegt, das Gift an sich ziehen. Das Herz von einer lebendigen Schlange früh nüchtern verschluckt, und einen Trunk frischen Wassers darauf gethan, präserviret, nach des Frenherrn von Valvafer Zeugnis, für allen Schlangen-Bissen auf sein Lebenlang. Wenn einer das Laub vom Eschen-Baum, oder das Echium, so bey einigen Natter-Kraut, bey andern aber Schlangen-Haupt heißet, oder die rothe Ochsen-Zungen in der Hand hält, oder die Hände mit Kertzig-Safft bestreicht, so soll er die Schlangen ohne Gefahr anzureißen können. Eine Art Schlangen, deren Biß vor andern sehr giftig und schädlich, ist die Natter, Otter oder Viper

Viper oder auch Brand-Schlange. Sie ist klein, wird nicht über zwey Fuß lang, und etwa eines Daumens dick, hat eine graue oder gelbe Haut, die bey der einen dunkler oder höher, als bey der andern, mit langen braunen Flecken, einem breiten platten Kopf, den Blatteisen nicht ungleich, sonderlich das Weiblein, woran es von den gemeinen Schlangen sonderlich erkannt und unterschieden wird, und große helle Augen hat. In dem Maule hat sie oben und unten sechzehn Zähne, welche feste stehen, und oben absonderlich noch zwey, welche sich legen, und allein aufrichten, wenn sie erzürnet wird. Um das Zahnfleisch lieget ein Bläslein, welches einen starken Tropfen enthält, eines gelben ungeschmackten, und wenn er eingenommen wird, unschädlichen Safts, der aber, wenn sie ihn bey dem Biß ausläset, eine tödliche Wunde macht. Sie kreycht gerad und langsam, doch ist sie sehr hurtig im Weifen, wenn sie gereizet wird. Männlein und Weiblein haben doppelte Geburts-Glieder. Das Weiblein bringt Eyerlein, und scharret sie in den Sand, darinnen sie ausbrüten: Weil sie aber täglich nur eines von sich läset, geschieht es oft, daß die Jungen im Mutter-Leibe auskriechen, und lebendig herfürkommen, doch ohne Schaden der Mutter. Sie halten sich bey uns um alte Gebäude, Säge-Mühlen und Hecken auf; doch werden die Italiänischen zur Arzney vor besser gehalten. Diese bringet man lebendig oder gedörrt zu uns. Die lebendigen müssen bald aufgepackt, die etwa abgestandenen ausgeworfen, die noch frisch in ein Faß gethan, und an einen temperirten Ort gesetzt werden, weil Hitze und Kälte ihnen gleich schadet, da sie denn ohne Speise sechs Monat leben bleiben. Sie müssen im Frühling oder Herbst gefangen werden, wenn sie am fettesten sind. Die man dörrn will, denen wird Kopf und Schwanz, weil wenig Fleisch daran abgehauen, das Herz, die Leber und das Fett absonderlich aufgehoben, und das übrige an der Luft im Schatten getrocknet, und Duzendweise in ein Näcklein gebunden zu uns gebracht. Diese getrocknete Nattern werden samt dem Herzen und der Leber gepülvert, und mit Gummi Tragacanth, so in Spanischen Wein zerlassen, zu Ruchlein formiret, welche eine Gift- und Schweiß-treibende Kraft haben, und dabey gegen die Krätze und Ausfals, auch in hitzigen Krankheiten, ansteckenden Fiebern und Pest gebraucht werden. Sie sind auch eines der vornehmsten Stücke, so mit zu dem Theriac kommen. Das Del heilet äußerlich alle Flecken und Wähler der Haut. Das Fett Tropfenweise in die Augen gelassen, ist ein kräftiges Mittel wider alle Flecken und Gebrechen der Augen. Wider den

Schlangen-Biß soll man demjenigen, den deraichen Unglück betroffen, ein gut Theil des aus den Eschen-Baum-Blättern gedruckten Safts in gutem Bier oder Wein eingeben, und den verletzten Ort mit Eschen-Baum-Blättern bedecken. Wenn ein Pferd von einer Otter oder andern Schlangen gebissen worden, soll

man dasselbe mit Hande-Fett schmieren, hernach fetter Erde und Eßig in einem Scherben zusammenreiben und auf die Geschwulst legen. Ingleichen roh Garn in Eßig siedern, und es also warm überbilden; welches auch denen Menschen in dergleichen Zufällen hilft. Ist ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Natter verleset worden, soll man derselben alsbald Ziegen-Milch zu trincken geben, und Liebesböckel auf den Biß binden. Oder man laeße ihm Venfuß ein, zerreiße ein Schlangen-Nest, feuchte solches mit Wein an, und lege es auf den Biß. Oder man mag den Schaden mit Scorpion-Del, oder guter Seife, so in Wein-Eßig zerrieben worden, reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgekottetem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Salz-Wasser sauber auswachen.

Schlangen-Gras, siehe Krähen-Fuß.

Schlangen-Gurcken, siehe Gurcken.

Schlangen-Haupt, siehe Natter-Kraut.

Schlangen-Holz, wächst in Arica und Indien in einem ziemlich starken Baume, ist sehr fest, weiß, schwer, hartzig, und von bitterem Geschmack wie Aloe-Holz. Es dient wider die Fieber, die Würmer und den Gift.

Schlangen-Kraut, ist ein Kraut, welches wegen seines geschleckigten und bunten Stengels halber, der dem Rücken einer gesprengten Schlangen gleichet, zur Zierde in den Gärten gehalten wird. Seine Blätter sind glatt, dick, glänzend, in viele Stücke tief zerschnitten, und an langen Stielen hängend. Seine Blüthe bestehet aus einem einzigen langen Zungenförmigen und zusammen gerollten Blat, welches außen grün, inwendig aber Purpur-Farbe, und eines garstigen Geruchs ist. Aus dem Grund oder untersten Theil dieser Blüthe steigt ein schwarzer Stengel hervor mit einer gelben oder rothen Frucht in Gestalt einer Traube, in einer jeden Beere stecken ein oder zwey rundlichte Saam-Körnlein. Die Wurzel ist stark, bey nahe rund, auswendig gelblich, inwendig weiß, eines scharffen und brennenden Geschmacks. Wenn man dieses Kraut im Frühling, wenn es erst herfür sicht, mit einer runden mit vielen Löchern durchbohrten Erden-Schüsselfel, daß Luft und Regen durchdringen können, bedeckt, und wohl befestiget, so wird sich der Stengel im Fortwachsen wie eine Schlange herum winden, und ein artliches Aussehen bekommen. Dieses Gewächs will ein gutes und feuchtes Erdreich haben, und wird durch den Saamen oder Zerreißung der Wurzel fortgepflanzt. Die Wurzel, welche am meisten gebraucht wird, eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Brust, wehret dem Gift, und treibet den Schweiß. Die Blätter bewahren den Käse vor Mäden, wenn er darein gewickelt wird.

Schlangen-Mord, siehe Scorzoner.

Schlangen-Pulver, ist eine allgemeyne und bewährte Arzney wider die Rind-Schaaß und Schweine-Vieh-Genuch, und wird folgender

Ff

gestalt

gestalt zubereitet: Man fänget Schlangen, oder, welche noch besser hierzu sind, Vipern oder Nattern, ehe sie noch Eier legen, frühzeitig im April, hauet ihnen Schwanz und Kopf ab, streift die Haut herunter, nimmt das Eingeweide heraus, wäschet das Fleisch rein, und leget es samt der Zungen und Leber in einen laulichten Back-Ofen, bis daß es allgemach zusammen abgedorret ist, alsdenn stößet man es zu Pulver. Wenn nun eine Seuche unter das Hund- Schaaf- oder Schwein-Vieh kommt, so nimmt man dessen nur etliche Bran unter Salz gemengt, und giebt es dem Vieh ein oder zu lecken. Es hilft nicht nur dem erkrankten, sondern bewahret auch das gesunde vor allem Zu- und Ansteck.

Schlangen-Röhre, heisset beym Wasser-Brennen eine lange Schlangenweis gewundene Kupferne Röhre, so in ein hölzern Fas gestalt versetzt wird, daß das obere Ende an die Röhre des Brenn-Kolbens oder Blasen-Hutes angestossen, an dem untern Ende aber eine Vorlage untergesetket, und das destillirende Wasser darinnen aufgefangen werde. Das Fas wird mit kaltem Wasser angefüllet, damit das durch die Röhre aus dem Kolben ablaufende Wasser gekühlet werde.

Schlangen-Spritze, siehe Feuer-Spritze.

Schlangen-Stein. Es ist noch ungewiß, ob dieser Stein in dem Kopf der Indianischen Schlangen, wie die Indianer vorgeben, zu finden, oder von denen Braminen künstlich gemacht werde. Inzwischen ist er platt, rund, in der Mitten weiß, am Rande blau, und ein Mittel wider die Schlangen- und giftige Bisse, wenn er auf den Schaden geleet wird, indem er gleich anklebet, und den Gift an sich ziehet, wenn dieses aber geschehen, von sich selbst abfällt. Alsdenn wirft man ihn in frische Milch, altho er den Gift wieder fahren läset, worauf man ihn wieder aufleget, und so fortfähret, bis er nicht mehr anklebet, welches ein Zeichen, daß die Wunde vom Gifte gereinigt sey.

Schlangen-Wurz oder Viper-Wurz, ist eine Virgimische Wurzel, so auswendig bräunlich-grau, innwendig bleich-gelb, und von Geschmack scharf, bitter und würzhafftig ist. Wird in hisigen Fiebern und wider den Schlangen- oder toller Hunde Biß gebraucht.

Schlangen-Zünglein, siehe Natter-Zünglein.

Schlangen-Zwang, siehe Krähen-Fuß. Schlauch, wird derjenige aus Brettern, Leder, Leinwand und dergleichen Materie bereite Canal genennet, durch den man eine süßige Materie an einen gewissen Ort hinzuleiten pfleget. Meistentheils aber wird diese Benennung nur denen Canälen oder Röhren beygelegt, welche aus einer solchen Materie verfertigt sind, die sich nach Gefallen biegen und wenden läset, dergleichen Leder und Leinwand. Solcher Art sind die Schläuche zu denen Schlangen-Spritzen, die Weinschläuche u. s. f. Weil aber dergleichen Röhren eine Nacht be-

kommen müssen, und daher, zumalen wenn sie eine geraume Zeit ungebraucht liegen bleiben, das Wasser leicht dafelbst auslaufen lassen, insonderheit wo es, als bey den Schlangen-Sprizen, dadurch gepresset wird; so hat unter hiesiger Bürgerschaft bereits vor einigen Jahren ein geschickter Kopf einen solchen Schlauch zu wirken, und also ohne Nacht zu machen gefunden, der, wenn er wie die andern gewöhnlichen Schläuche calfatet, das ist, mit gehöriger Masse gericht oder vielmehr bestrichen worden, in diesem Stücke seinen guten Nutzen schafft, nur muß man in Acht nehmen, daß er nicht durch starkes Einbiegen scharffe Brüche bekomme, welche ihm gar schädlich seyn können.

Schlehe, ist die Frucht des sogenannten Schwarz- oder Schleh-Dorns. Sie ist klein und rund, in der Größe wie grosse Weintrauben-Beere, auswendig schwarz-blau, inwendig grün, und eines sehr herben Geschmacks. Wenn dieselbe gedörret, gepulvert und in warmen Wein eingenommen wird, treibet sie den Stein und Harn. Die Beeren samt den Kernen gestossen, und ein Wasser davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüsse. Die reiffen Beeren kan man entweder wie Oliven einmachen und gebrauchen, oder aber in Wein thun, welches einen angenehmen kühl-Tranc giebt, der allerhand Blut-Flüsse stillet. Der Saft davon zu Mus gekocht, stärket den Magen, stillt das Erbrechen, und curiret die weiße und rotthe Ruhr. Derselbe wird wie die Acacia vera in Blasen gefasset, und Acacia recentiorum vel Germanorum genennet, ist aber schwarz. Es kan auch aus dem Saft eine Conserve gemacht, und in der Conditoren gebraucht werden.

Schlehe-Dorn, Schwarz-Dorn, ist eine Art von Dorn-Sträuchern, so in Wäldern und Brähen, auch auf Feld-Rainen, ingleichen an den Wegen und Säumen wächst. Er hat ein hartes Holz und mit scharffen Spiken bewehrte holzige Zweige; seine Blätter gleichen sich den Blättern des Pflaum-Baums, sind aber viel kleiner und eines zusammenziehenden Geschmacks. Die Blüthen sind Schnee-weiß, wohlriechend, und von fünf Blätgen zusammen gesetket. Es kommen dieselben niemals anders als mit Schnee-Graupeln oder kaltem Winde hervor, welches dem Landmann zu seiner Gersten-Saat zu gewissen Merckzeichen dienet. Die Frucht sind die sogenannten Schlehen, wovon kurz vorher Erwähnung geschehen. Die frischen Blüthen über Nacht in Bier oder Wein geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, machen eine gelinde Öffnung des Leibes, und sind eine treffliche Blut-Reinigung. Dieselben gedörret, gepulvert und in warmen Wein eingenommen, treiben den Stein und Harn. Das davon abgezogene Wasser ist für Heiserkeit, Husten und den Nieren-Stein gut. Die Beere oder die Rinden vort den Wurzeln in Wasser oder sauren Wein gestorten, und ein wenig Honig und Aaun darunter gethan, geben ein gutes Gurgel-Wasser. Einen

Einen zähen Wein in acht oder zehen Tagen wieder zutechte zu bringen, soll man Schlehen, ehe sie anfangen blau zu werden, brechen, in einem Mörser klein stoßen, hernach wahl an der Luft dorren, und in das Faß, darinnen der Wein zähe worden, hinein werffen, und wohl unter einander rühren. Groffe und starke Schlehen: Stauden sind ein Anzeichen eines guten fruchtbaren Erdbodens. Die Hecken von Schlehen: oder Schwarz-Dorne werden von Schnittlingen gemacht. Man schneidet oder spaltet sie an dicken Orten auf, leget sie in wachsendem Menden in wohlgedüngte Gruben ein, daß sie nur drey bis vier Zoll hervor ragen. Man muß sie aber den ersten Winter mit Moos bedecken, damit sie nicht verderben. Zwischen dem Weiß- und Schwarz- oder Schlehen-Dorn ist eine solche natürliche Feindschaft, daß beyde niemahls beyfammen stehen, sondern der Schwarz-Dorn verderbet und gehet ans, dagegen behält der weiße allemahl die Oberhand. Zum

Schlehen-Wein, nimmt man wohlreiffe Schlehen, ehe sie der Reiff trifft, stößet sie in einem Mörser, macht sie zu Kugeln, etwan eines Eines groß, leget sie auf ein Bret, schiebet sie in einen etwas abgekühlten Back-Ofen, da sie wohl abtrocknen, und verwahrt sie an einem temperierten Orte in einer Schachtel. Will man nun Schlehen-Wein daraus machen, soll man die Kugeln zerbrechen, in ein Faß thun, zur Zeit starken Most darauf gießen, und ihn damit vergähren lassen. Oder man lasse wohlreiffe Schlehen in einem Back-Ofen auf Darr-Horden oder Brettern übertrocknen, stosse sie hernach in einem Mörser, daß die Kerne wohl zerquetschet werden, fülle ein Säcklein mit angefüllten Säcklein, und zwey oder drey gepaltene frische Liwonien darein; wens noch besser machen will, mag auch ein Pfund Zucker in Stücklein zer schlagen, darein werffen, darnach vierzehnen Tage stehen lassen, und alle Tage mit einem sauberen Stäblein das Säcklein umrühren, so wird er schön roth und bekommt einen lieblichen Geschmack. Der Schlehen-Wein ist dem Magen sonderlich gesund, kühlet und stärket zugleich denselben, und dienet wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse.

Schleie, siehe Schleye.

Schleiffe ist ein Gerüste von zweyen starken auf der hohen Seite stehenden, und mit etlichen Querspaltern zusammen geüzten Stücken Eichenholzes, welche vornen von unten hinauf geschweift sind. Sie wird zu Schleppung allerley Lasten gebraucht. Sonderlich hat man wegen der Feuers-Gefahr in Städten und Dörffern die sogenannten Sturm- oder Wasser-Fässer auf solchen Schleiffen in Bereitschaft stehen.

Schleiffe, Schlinge, ist nichts anders, als ein oder mehr zusammen gedrehte Pferdehaar, daran man das eine Ende zu einer Schleiffe knüpffet, und durch diese letztere hernach das

andere Ende hindurch ziehet, auch also in die Rundung richtet, daß sich ein Vogel darinnen fangen muß. Man kan sie auch aus Seiden oder Faden verfertigen. Wenn das Feder-Wild an dem Hals damit gefangen wird, so heisset mans Schlingen; fähet man sie aber an den Füßen, so nennet mans Schleiffen. Die gemeinste Art der Schleiffen, womit man nicht allein Feld- oder Rebhüner, sondern auch Vögel und dergleichen fangen kan, ist diese: Man machet drey oder vier Schleiffen, an einen Bügel, so an beyden Seiten Spizen hat, also, daß man ihn in die Erde stecken kan. Dergleichen siecket man unterschiedliche in die Hecken, Furchen, Fuß-Steige etc. solcher Gestalt, wo sie eine Schleiffe oder einen Bügel versehen, daß sie in die andere lauffen, daselbst kan man sie fangen, sowohl Winters- als Sommers- Zeit. Um Jacobi kan man die Rebhüner am besten damit fangen, denn da sind sie kaum halb wachsig, halten sich derowegen in denen Gebüsch und kleinen Sträuchern auf, wofelbst man ihnen stellen kan. Die Schnell-Schleiffe werden folgender Gestalt zugerichtet: Man machet in zwey holzerne Plöcke Kerben, spizet sie unten und schläget sie in die Erden, also, daß eine Kerbe dieserseits, die andere jenseits gefehret sey. Dazwischen wird ein rundes Hölzlein an beyden Enden vierleinig geschnitten, daß es in der beyden Kerben recht einschleiffe, und daran machet man drey oder vier Schleiffen. Dieses wird ferner an eine lange schwache Ruthe gemacht, so in der Mitte mit einem starken Bindfaden oder Hasen-Zwirn ange bunden ist; diese Ruthe wird am dicken Theile gespißet, und also fest in die Erde gesteckt, daß dieselbe, wenn sie gezogen, recht in die Kerblein der eingeschlagenen zwey Plöcke gehe. Es komme nun ein Hun von vornen oder von hinten her, so läuft es das Hölzlein mit der schwanken gebogenen Ruthe, daran die Schleiffen angemacht, ab, und schnellet die Ruthe den Vogel, der es abgelauffen, entweder bey dem Kopf oder bey den Füßen, wo es ihn ergreiffen, in die Höhe.

Schleiffen, heisset einem rohen oder abgenützten Werkzeug, als Messern, Beilen, Aertzen, Sensen, Futter-Alingen, Schnitte-Messern, Meißeln und dergleichen, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein die Schärffe, oder einem rauhen Körper die Glätte geben. Es wird auch vom Glas gesagt, wenn allerhand zierliche Figuren darauf gerissen werden. Hierzu braucht man ein Gerüste, fast wie eine Dreheb-Banck, darein die Drehe-Eisen, so vorn an der Spitze kleine kupferne Scheiblein haben, eingespannet, durch eine darum geschlagene Schnur, so an einem Fuß-Eritt befestiget, umgedrehet, mit Schmirgel angefeuchtet, und das Glas dagegen gehalten wird. Und zu diesem Geschäfte hat man große und kleine Schleiff-Mühlen, davon siehe den Art. Mühle. Derer letzten bedienen sich sonderlich die sogenannten Scheeren-Schleiffen, die im Lande herum ziehen. Weil aber unter diesem Vorwand man

ches lieberliches Gesindel einschleicht, so hat will. Andere sind von feinerer Art, und klä- eine sorgfältige Policey darauf ein wachsame- ren Sand-Steine kleiner gemacht, oder auch Auge zu haben, und solche Leute nur in ge- nur in länglichen Platten-Stücken gearbeitet, wisser Ordnung zuzulassen.

Schleiff-Kanne, ist ein von hölzernen schmalen Dauben zusammengefügtes und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschir, mit einer langen vorn- her mit Blech beschlagenen Schnauze und ei- ner Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschieblung versehen, worinnen man Bier oder ander Getränke aus dem Keller zu holen pfleget.

Schleiff-Mühle, ist ein Mählwerk, da durch Hülfe eines Wasser-Rades allerhand Schleiff-Steine, und andere zum Poliren dien- liche Scheiben umgetrieben, und also eine schwere Hand-Arbeit erspart wird. Man kan sie auch wohl auf Ross-Mühlen-Art zuri- chen, und durch Pferde oder andere Thiere um- treiben lassen; doch kan man solche mit weit ge- ringerer Mühe: bey denen Wasser-Mühlen an- hängen. Das Wasser-Rad mit seiner Welle treibet das Kamn-Rad, welches ferner mit sei- nen Kammern in das Getriebe eingreift, und den Drehling, samt dessen Well-Baum, an welchem die Schleiff- oder Polir-Steine befe- stigt sind, herum treibet. Oben her aber muß eine Wasser-Kinne auf die Schleiff-Steine, solche zu benetzen, geleitet seyn; und durch die- ses Mittel kan man sowohl den Schleiff- als auch den Mähl-Stein zugleich umlaufend ma- chen. Will man aber eine oder die andere, nent- lich die Mähl- oder Schleiff-Mühle allein ge- brauchen, wird allein der Drehling ein wenig von dem Kamn-Rad abgerückt, (denn dar- zu müssen dergleichen Werke eingerichtet seyn) so wird auch dasjenige, das man brau- chet, seinen Dienst alleine thun, und das an- dere ruhen.

Schleiff-Nadel, ist eine von Silber oder an- dern Metall, wie auch von Elfenbein meisten- theils breit verfertigte Nadel, worüber die in Zöpfe geflochtene Haare gewickelt, und das Nest vermittelt derselben formiret und fest ge- macht wird. Einige von denselben sind auch ganz schmal, und haben oben ein länglich- Dehr, wie eine Neth-Nadel, welche zugleich dar- zu dienen, daß man damit die Bänder in die Schürken, Schleppen und andere dergleichen Sachen ziehen könne.

Schleiff-Stein, Weg-Stein, ist ein Stein, welcher allerley schneidende Werkzeuge scharff zu machen dienet. Sie sind nach ihrem ver- schiedenen Gebrauch von mancherley Art. Die größten sind groffe, harte, rund wie die Mähl-Steine, nur nicht so dick zugehauene Sand-Steine, welche auf den Schleiff-Mühlen durch besondere Maschinen, die kleinern aber, welche die Landleute zu ihrem eigenen Gebrauch in ih- ren Schirr-Kammern, oder sonst an trockenen Orten stehen haben, entweder vermittelt ei- nes Fuß-Drittes durch die schleiffende Person selbst, oder aber durch eine andere mit der Hand umgedrehet werden, wenn man Aexte, Beile, Messer und dergleichen scharff machen

von schwarzer, grünlicher oder grauer Far- be. Die feinsten werden von den Barbie- ren zum Scheer-Messer und Lanzetten abzie- hen, die andern von Handwerks-Leuten, als Tischern, Drechslern und andern, ingleichen eine absonderliche Art mit Handgriffen von Hauern zum Sensen- und Sichel-Wezen ge- braucht.

Schleiff-Trog, wird das Gefässe genennet, darinnen der Schleiff-Stein auf seiner Achse hängt, und worin das Wasser, so den Schleiff-Stein bey dem Herumdrehen aufsteu- ten muß, gegossen wird.

Schleiffen, sind ganz dünne Spalten, von den geschlachtetsten Scheiten des söhre- nen Holzes, zween bis drey Finger breit, und so lang, als die Scheite an sich selb- sten sind, so an vielen Orten von gemeinen Leuten, an statt der Lichter, zum Bren- nen gebraucht werden. Diese Scheite werden, nachdem sie breit, nach der Länge zwey bis drey mahl gespalten, nachgehends oben in die Fugen oder Fälze, woran man sehen kan, wie der Stamm von Jahren zu Jahren gewachsen, der Schleiffen-Schnitzer, welcher ein an der Spitze etwas gekrümm- tes und mit einem dicken Rücken versehenes Messer ist, angefeket, und so durchgerucket, daß man von dem Schleiff-Spalten einen ganzen Span herab bekomme. Diese Schleiffen, wenn man einen guten Vorrath davon hat, leger man sodenn auf den warmen Of- fen, damit sie recht austrocknen, und her- nachmahls desto besser brennen mögen. In Holz-Ländern, da diese Schleiffen am meis- ten bekant sind, bindet man deren eine gute Anzahl zusammen, und bedienet sich ihrer bey Nacht-Zeit an statt der Fackeln, von einem Ort zum andern zu leuchten. Auf Heu- und Getraide-Böden, in Stalle, Holz- Schoppen und Kammern, soll man nicht mit Schleiffen gehen, als wordurch öftters Haus und Hof, ja wohl gar ganze Dorffer und Städte abgebrannt, und in die Asche jämmerlich verfallen sind. Es ist übrigens auch diese Holz-Nutzung ein Mittel, das Holz unnöthig zu verschwenden, sonderlich da man dazu die jungen und besten Stämme nehmen muß, gleichwohl aber durch andere Dinge diesen Zweck erlangen könnte, wenn dem alten Gebrauch hieng.

Schleiffen-Stamm, ist ein söhrerer oder kieferner Baum, welcher wie der Schindel- Stamm, gleich spaltig und ohne Aeste, vor- nemlich aber klein-jährig oder dürr erwach- sen seyn muß: Denn je kleiner der Stamm von Jahren, je dünner und wohlbrennender wird die Schleiffe, welches man mit Ausbaumung eines feinen Spränleins, wie bey dem Schin- del-Stamm gewahr werden kan. Es ist aber u. wird dieses Holz zu Spaltung derer Schleiffen sonderbar gut zubereitet, wenn es gefällt,

und so lange im Wetter liegen bleibet, bis die Schale herunter gehet, und dasselbe in dem Spint oder Splint, oder auch in dem äussersten weissen Holze, welches bis auf den Kern gehet, arau worden ist, denn alsdenn tauget es noch besser hierzu, als wenn es frisch weg zu Schleiffen gespalten wird.

Schleiff-Federn, siehe Federn.

Schlemmen, siehe Schlämmen.

Schlengel oder Häupter, heissen in Nieder-Sachsen geringe Wehre, Reissen oder Gerinne an denen Flüssen, so gemacht werden, damit der Abfluss keine so grosse Force, wie bey reissen Wehren, haben möge.

Schleppe, wird ein zusammen genetzter und nach dem Kopff geschmittener Lüberschlaa, und eine Bedeckung des Hauptes bey denen Wehrs-Personen von mancherley Zeug und Façon genennet.

Schleppe, heisset auch der hinten an einem Ober-Kleid eines Frauenzimmers unterse sitzig zulauffende Theil, den man auch den Schwanz oder Schweiff nennet.

Schleuder, ist ein starkes flächsen oder wülleses Band, oder lederner Rieme, womit der Mäher beym Korn- oder Gerstehauen die Getraide-Senfe an dem rechten Arm schleiffet, damit er sie desto besser in der Hand halten, und sie ihm nicht so leicht ausfahren könne. Einst aber brauchte man in alten Zeiten fast eben ein solches Band, um damit Steine zu schleudern, wie aus der Geschichte Davids mit dem Goliath bekannt. Jeno aber ist es ein Spielzeug der Knaben, und bisweilen findet man seinen Gebrauch noch bey denen Hirten.

Schleuffe, wird in manchen Städten zu weilen der Abzug des Wassers genennet, da man nemlich statt des Gerinnes, so insgemein mitten in der Gasse befindlich, einen zum Abfluss des ausgeossenen oder vom entstandenen Regen gesammelten Wassers dienlichen Canal unter der Erde ausgemauert fortführet, solchen oben gewöhnlich überflanket, und in dieses von oben hinein gehende Oeffnungen hin und wieder machet, welche mit Stücken Eichen-Holz zugeleget werden, um diese sogenannte Schleuffen dadurch bequem reinigen oder ausbessern zu können. Es dienen solche sonderlich wie zu der Nützlichkeit und Schönheit, also auch zu seiner Bequemlichkeit der Gassen, besonders wo diese an und vor sich selbst nicht allzu breit sind.

Schleuffe, ist auch ein sehr nützliches Gebäude im Wasser, welches entweder von Stein mit hölzernen Thor-Flügeln, oder ganz und gar von Holz dergestalt daselbst aufgeführt wird, damit man vermittelst dessen einen Strom nach seinem Gefallen erhöhen und erniedrigen kan. Denn weil öfters nicht nur wegen der Mühlen und anderer Kunst-Werke quer über einen ganzen Strom Dämme und Wehre geschlagen werden, sondern auch durch hohe Wasser-Fälle

eben dergleichen Hindernisse entstehen, welche die an sich selbst sonst schiffbare Wasser zur Schiffahrt unrichtig machen; also sind die Schleuffen das einige Mittel, das man dieser Hindernisse obgachtet dennoch mit den Schiffen den Strom auf und ab kommen kan, ohne daß die Waaren davon ausgeladen, und über den Damm in andere Schiffe gebracht werden dürffen. Ja, wenn von zwey Flüssen einer höher als der andere liegt, oder ein hoher Wasser-Fall anzutreffen, läset sich vermittelst etlicher hinter einander gebaueter Schleuffen ein solcher Ort schiffbar machen, weil man durch dieselben Stufen-weise aus dem niedern in die höheren hinauf, und hinwiederum aus diesem in jenen hinab steigen kan. Hiernächst ist auch nicht unbekannt, daß die größten Klüffe und die von ihnen gemachte Seen ihre ordentliche Veränderung und den Abwechsel mit der Ebbe und Flut zu halten pflegen; demnach dienen ebenfals gedachte Schleuffen, wenn sie in die Dämme oder an gewisse Oeffnungen, so in die See gehen, geleget werden, daß sie nicht nur die Flut der See abhalten, damit sie nicht in das hinter den Dämmen niedriger gelegene Land eintritt, sondern, daß man auch eben dieses Land nach seinem Gefallen wässern, und das zu dem Ende gesammelte Wasser auch bey der Ebbe wieder ablassen lassen kan; zu geschweigen, daß auf eben diese lezte Art die See-Häfen auf das bequemste gereiniget, und gleichsam ausgespület werden können. Es bestehet ein solches Gebäude aus einem langen und etwas schmalen, oder breiten und desto kürzern Stücke eines Grabens, der an beyden Seiten auf das dauerhaftigste mit Holz oder Steinen gefüttert, und an denen beyden Enden mit beweglichen Thüren oder Thüren versehen, dadurch dieser zubereitete Raum geöffnet und verschlossen werden kan. Damit man sich aber einen desto deutlicher Begriff von der Sache und ihrem Gebrauch machen könne, ist in Tab. XV fig. 3 eine vielsach hinter einander gelegte Schleuffe vorgestellt. Daselbst nun soll der höher gelegene Fluß A mit dem unten am Berge fließenden Strom B also vereiniget werden, daß man aus einem in den andern schiffen kan, ohne das unten gelegene Land wegen Ergießung des Flusses A in Gefahr zu setzen. Zu diesem Ende werden zwey, drey, oder wie hier, vier Schleuffen, C, D, E, F, nach erfordernden Umständen hinter einander geleget. Will man nun z. E. aus dem untern Strom B über den Berg hinauf in A schiffen, wird die Schleuffe C, nachdem das Schiff aus dem Strom B dahin gebracht worden, durch ihre Thüren c geschlossen, und das durch die obere Schleuffen herabgelassene Wasser so hoch darinnen aufgeschwellet, bis es in der folgenden Schleuffe D so hoch stehet, daß das Schiff, welches durch das angewachsene Wasser, zugleich mit erhoben worden, von C da hinein in D schiffen kan, alsdenn wird

die Pforte d geschlossen, und das Wasser in der Schleuse D ebenfalls so hoch getrieben, bis die nächst folgende Schleuse E voll genug ist, um aus D in E zu schiffen, woselbst, wenn das Schiff dahin gekommen, die Pforte e verschlossen, und das Wasser darinnen so hoch getrieben wird, bis endlich das Schiff aus E in F fahren kan, da denn zu allererst die Pforte f geschlossen, und mit dem dadurch angewachsenen Wasser das Schiff vollends in den Strom A gehoben werden. Aus diesen ist leicht zu schliessen, daß zu gleicher Zeit auf eben diese Art und mit einerley Mühe ein Schiff aus A bis B herab gelassen werden könne. Wie nun im übrigen dergleichen Schleusen sowohl von Holz als Stein auf das dauerhaftigste anzulegen, in ihrem Grunde genugsam stark zu verwahren, die darzu gehörige Theile nach dem Befinden der Umstände aufs beste unter einander zu proportioniren, die zu Ablassung des Wassers unentbehrliche Schützen oder Schutzbreter auf das bequemste anzugeben, und was darbey in Obacht zu nehmen, ausser dem vorkommen möchte, dieses findet man beyssamen in L. C. Sturms gründlicher und practischer Unterweisung von Fang-Schleusen und Roll-Brücken &c. Auch verdient von dieser Materie vor andern nachzulesen zu werden, was Leopold in seinem *Theatro Hydrotechnicarum* § 253 & seqq. abgehandelt.

Schleusen, siehe Schleissen.

Schleusen-Stamm, siehe Schleissen-Stamm.

Schleye, ist ein Fisch, der sich gerne in weichen, moderigen und sumpfigen Wassern, Teichen und Gräben aufhält. Er gelanget zu einer mittelmäßigen Grösse, wiewohl er auch bisweilen zu zwey bis drey Pfund schwer wird, ist etwas breit, schwärzlich auf dem Rücken und schwarz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichten Floss-Federn. Die Schuppen sind so klein, daß man sie ohne Vergrößerungs-Glas nicht erkennen kan, und weil er noch dazu mit einem dicken Schleim überzogen ist, so ist selches die Ursache, warum man ihn bis dabero, sowohl als den Aal unter die glatten Fische gezehlet. Seine Nahrung besteht in nichts als Schlamm und kleinen Würmlein, die im Schlamm und Moder wachsen. Er wächst geschwind, und kommet bald zu einer Grösse, worzu ohne Zweifel das meiste mit beyträgt, daß es ihm nie an erstgedachter seiner Nahrung mangelt. Was einige von ihm vorgeben, daß er nicht laiche, sondern vom Schlamm und saulen Schilff in den moosigen Wassern gezeuget würde, ist falsch; denn er laicht des Jahres zweymahl, als einmahl im Oßern, (im Martio) und das andere mahl, wenn der Roggen und Weizen blühet, im Junio. Man will von denen Schleyen sagen, daß sie sich mit denen Schlangen belieffen, welches aber eben so ungegründet, als wenn man vor-

gibt, daß sie sich, wenn man sie in einen Topf thäte, und einige Tage in die Erde gräbe, alsdenn in Schlangen verwandeln solten. Man hat sie gerne in den Karffen-Teichen, darinnen viel Schlamm ist, damit sie denen Karffen einen Weg durch den Schlamm machen, daß sie durchgehen können. Sie sind besser mit den Haamen, als mit Garnen oder Reusen zu fangen, weil sie, wenn ein Teich abgelassen wird, allemahl den Wasser nach in die Haamen gehen; doch kriechen sie zur Laich-Zeit noch eher in die Reusen. Sie haben ein hartes Fleisch, und geben keine gesunde Nahrung, sondern können gar leichtlich ein Fieber verursachen, sind auch dabero meistens nur eine Speise der gemeinen Leute, und werden auf grosser Herren Tafeln nicht sonderlich geachtet. Weil sie sehr nach Schlamm schmecken, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß sie vorher, ehe man sie kocht, in heissen Wasser mit Asche und Salt abgerieben werden, alsdenn reisset man sie auf, nimmt ihnen das Eingeweide heraus, und schneidet sie, wenn sie groß in Stücke. Sie können wie andere gemeine Fische gesotten, geröstet und gebacken werden, insonderheit sind sie nicht unangenehm zu essen, wenn sie auf dem Rücken gerissen, umgekehrt und auf dem Roß gebraten werden. Nach der gemeinsten Art werden sie mit einer sauren Speck-Brühe also bereitet: Indem man sie gehörig vorbereitet und absiedet, bräunet man etwas Mehl in genugsamer Butter, gieffet Brühe und Eßig daran, würzet selches mit Ingber und Pfeffer, läset es ein wenig kochen, und leget nach dem die abgesetzten Schleyen darein. Ferner brennet man würfflicht geschnittenen Speck in einem Diegel braun, und schüttet selchen auch an dieselben. Wenn sie nun angerichtet, so freuet man endlich noch über selbige würfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel s. i. g. Man bedienet sich dieses Fisches bey der gelben Sucht, und buhet ihn unten auf die Fuß-Sohlen. Auf dem Rücken aufgerissen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die flachen Hände und Fuß-Sohlen eines Kranken gebunden, soll er die unmäßige Hitze stillen. In Haupt- und Gelenck-Schmerzen leget man lebendige Schleyen eine nach der andern auf den Nabel, bis sie sterben.

Schleyer, nennet man das dünne und leichte aus weissen klaren Garn bereitete Gewebe, welches zu allerhand Pus vom Frauenzimmer verbraucher wird. Es ist dieses von unterschiedlicher Sattung, stark, mittel und fein, auch glatt, gestreift, pigirt und geblünt. Da nun das Frauen-Volk ebendam in Gebrauch hatte, daß sie bey den Trauern und öffentlichen Leich-Begängnissen sich in dergleichen weissen glatten Schleyer einkleiden lassen; so nennet man auch diesen ganzen zusammen angeheckten Habit ebenfalls einen Schleyer.

Schlichte,

Schlichte, heißet diejenige aus Mehl und Fett gekochte Steife, womit die Leinweber die Leinwand auf dem Stuhl bestreichen: diese Materie, wenn die Leinwand lange ungewaschen oder gebleicht liegen bleiben sollte, ist ihr nachtheilig, dannhero einige, die davor halten, es werde selbige davon mürbe gefressen, sie alsbald, wenn solche vom Leinweber kommen, in kaltes Wasser werffen, eine Nacht darinnen liegen lassen, alsdenn heraus nehmen, ausfloffen, und wenn sie getrocknet, bis zur Bleiche zusammen geleyet liegen lassen.

Schlieck, heist in Nieder-Sachsen an der Nord-See der Schlamme, der sich im Wasser niedersetzet.

Schlicker-Milch, **Schlotter-Milch**, wird die nach abgenommenen Rahm oder Sahne überbleibende lautere Milch genennet, welche zu Quark-Räsen gebraucht, oder vors Vieh-Gehüfte mit eingebrocktem Brote verpeiset wird.

Schlick-Bräpplein, siehe Kaviolen.

Schlicke, siehe Dachs-Szund.

Schlier, siehe Mergel, der auch so genennet wird.

Schließ-Haacken, ist ein eiserner Haacken, wie ein halber Keil an der Thür-Pfoste, darinnen die Falle einschneppet. Er ist ordentlicher Weise mit der Kraupe vereinigt. In den Kisten oder Laden pflegen die Schließ-Haacken doppel zu seyn, weil dieselben Schloßer auch doppelte Fallen haben.

Schließ-Zahn, siehe Zahn.

Schließ-Riegel, ist ein Theil eines Riegel-Schlosses, siehe Riegel.

Schling-Baum, oder **Schlingen-Baum**, ist ein Strauch, dessen Stamm nicht über eines Daumens dick, und wo Ellen hoch erwächst; die Blätter, welche Paar-weise gegen einander stehen, sind weißlicht, rauh und am Rande herum etwas zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, und stehen Kronen-weise bey einander; darauf folgen breite Linsen-sörmige Beerlein, die anfangs grün sind, hernach roth, und, wenn sie endlich reiff, schwarz werden. Er wächst an ungebauten Orten, an Rännen und Hügel, in leimichten und festem Grunde. Das Holz ist zähe, biegie, und bricht nicht leicht, dahero auch die Aeste und Zweige gute Wieden, etwas zusammen zu binden, geben. Die Blätter und Beeren dienen mit saurem Wein in einem Mund- und Gurgel-Wasser, für Blüße, Geschwulst und Entzündung der Mandeln, des Halses und Zahn-Fleisches, Wackeln der Zähne und gefoltenes Zäpflein. Die Blätter in Lauge gesotten, machen das Haar wachsen. Die Beerlein, wenn sie noch unzeitig gebörret, und mit einem bekommlichen Wasser eingenommen werden, dienen wider überhand Bauch-Klüße. Aus der zähen Rinde der Wurzel kan man einen Leim be-

Schlinge, wird derjenige nicht allzu lange und fast in der Form eines Huf-Eisens krumm gebogene Draht genennet, dessen beyde Enden nochmals auswärts in einen kleinen Ring gebogen sind. Es dienet selbige dazu, daß eine Sache, daran dergleichen Schlinge mit den zwey untersten Dehren fest angewebet, oder sonst aufs beste angemacht, an einen Haacken, so auch ein Hästel genennet wird, oder an einen Nagel angehangen, und damit verbunden werden kan, wie etwa die Frauen-Personen ihre Höcke mit einer solchen Schlinge und Hästel um den Leib befestigen. Man findet dieselben von unterschiedener Stärke, nachdem es der Gebrauch und der Sache Nothwendigkeit erfordert.

Schlinge, siehe Schleiffe.

Schlitten, ist ein Fuhrwerk ohne Räder, welches zur Winters-Zeit auf dem Schnee oder Eise, Menschen und Güter beaven fortzubringen, gebraucht wird. Es bestehet aus einem Gerüste von zweyen Schlitten-Rufen, auf welchen entweder ein Kasten, wie bey den Renn-Schlitten, oder nur ein schlechtes Leiterwerk auf vier Seulen gestekt, und wenn es beladen, von Pferden deraestalt fortgezogen wird, daß das ganze Gerüste auf voraedachten Rufen über den Boden hinschleiffe. Sie werden eingetheilet in ein-spännig und zwey-spännig; die ersten, darinnen nemlich nur ein Pferd zwischen zwey hölzernen Stangen eingespannet wird, gebraucht man nur zur Lust und auf kurzen Reisen, welche Art man Renn-Schlitten, oder weil gewöhnlich das Pferd mit einem Schellen-Gesläut überleget, auch Schellen-Schlitten nennet; die letzten aber dienen bey guter Schlitten-Bahne auch die schweresten Frachten ganz leichte und behende fortzuschaffen. In der Land-Wirtschaft aber hat man allerhand Schlitten, sonderlich Lge-Wasser-Lands- und Feld-Schlitten, so auch Schleiffen heißen, welche von ihrem Gebrauch den Rahmen bekommen, und also leicht zu erkennen, sonst aber in der Wirtschaft nöthig sind. Die

Schlitten-Rufen sind lange und schmale Hölzer, so an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmt sind, und am besten aus denen rothbüchernen Wurzeln, wenn sie recht gegraben und los gemacht worden, geschnitten werden können.

Schloß, ist ein eisernes Werkzeug, die Thüren an allerley Gebäuden, Häusern und Gemächern, Kästen und Schräncken damit zu schließfen. Es bestehet aus einem Blech, worauf die übrigen Theile geklestet, in einem oder mehr Riegeln, so durch das Gefes der geserret werden, einem einfachen oder doppelten Einaerichte, mit einem Dorn, der in den Schlüssel eingesteckt wird, und in dem zugehörigen Schlüssel. Ein blind Schloß heißet, das überdeckt, und anders nicht, als mit dem Schlüssel, es seyn von innen oder von aussen, kan geöffnet werden. Wenn dergleichen Schloß mit keinem

Dorn versehen, und darneben die Riegel mit ihrem Gefieder zusamt dem Schlüssel auf eine besondere und immerzu veränderliche Art eingerichtet, und mit keinem von dem gewöhnlichen Eingerichte versehen ist, nennet man selbiges ein Riegel = Schloß. Ein Vorhänge = Schloß hingegen heißet, das nicht an der Thüre fest ist, sondern vor einem Anwurf in die Krampe gehänget, und also vergeschlossen wird. Einer noch ganz andern Art von diesen bereits beschriebenen ist, das von Gold oder Silber insgemein an den Ketten und Halsbändern gebraucht wird, um selbige zusammen zu schließen. Es bestehet dieses aus einem kleinen förmlichen vom Gold = Schmied wohl ausgezertten, auch zuwellen mit Edelgesteinen garnirten Schild, welches mit einer Feder und einem daran befestigten kleinen Knöpflein versehen ist.

Schloß, nennen die Jäger diejenigen Knochen an einem Stücke Wild, welche sich von einander thun, wenn es seine Jungen gebähret. Daß die jungen Bären so extraordinair klein zur Welt kommen, ist die Ursach, weil denen Bärinnen im Gebähren das Schloß sich nicht, wie bey andern Thieren, von einander giebt.

Schloß, heißen im Ziegel = Ofen diejenigen Reihen Mauer = Steine, so die Gewölbe über denen Schluften oder Feuer = Lochern schließen, und worauf nachgehends die Dach-Ziegel gesetzt werden.

Schlossen, Zigel, sind Regen-Tropfen, die unterm Herabfallen in der Luft in kleinere oder grössere Eis = Kuglein zusammen gefroren sind. Je höher diese gefrorne Regen = Tropfen herab kommen, je runder fallen sie von Figur, weil durch solche Fahrt ihre Ecken sich nach und nach abmühen und verlieren. Je näher aber dieselbige Luft, in welcher sich die Schlossen am ersten formiren, dem Erdboden ist, je mehr werden sie entweder dreneckig, oder keglicht und pyramidalisch. Solche seltsame Bildung der Schlossen hält der gemeine Mann für eine böse Anzeigung, welche Weissagung aber der Hagel selbst erfüllet, indem er dem Lande und Feld = Früchten Schaden, und also Böses genug verursacht; doch soll ein solches Ungewitter, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung machen. Wenn ein Vachter alle Unglücks = Fälle übernommen, so ist derselbe auch, den durch die Schlossen geschenehen Schaden zu tragen schuldig.

Schloß = Tritt, heißet bey der Jäger den derjenige Tritt, der, wenn der Hirsch von seinem Lager oder Bahn = Bette aufstehet, mitten in demselben gefunden wird; er machet solchen mit dem rechten Vorder = Fuß, welchen er unter sich geleget, und im Aufstehen sich darauf stemmet. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch der Hirsch vor dem Thiere erkennet werden kan; denn das Wild oder Thier thut solches

nicht, sondern tritt mit dem linken im Aufstehen zur Seiten raus.

Schlotter-Faß, Weg-Rige, ist ein länglicht = rundes hölzernes Gefäße, einer halben Elle ohngefehr lang, und eines Arms stark, darein der Mähder, wenn er Gras oder Getraide hauen gehen will, seinen Westflein mit etwas Wasser thut, und solches mit einem Riemen um den Leib bindet.

Schlotter = Milch, siehe Schlicker-Milch.

Schlucken, oder Schluchzen, ist eine zuckende Bewegung des Zwerg = Kells, welche von dem dadurch gehenden und von falsigter Schärffe oder Blähung gereizten Magen-Mund entsethet. Kinder sind sonderlich dazu geneigt, ingleichen verkältete und verderbte Mägen. Man muß saure, falsige und scharfe Speise meiden, nicht stark essen, nicht geschwinde und kalt trinken, den Magen erwärmen u. s. f. Wenn dieses Uebel zu hitzigen Fiebern, oder der rothen Ruhr schlägt, oder auf Ohnmachten und Entzündungen eines innerlichen Theils, oder harte Verwundungen folget, so wird es von denen Medicis vor einen gefährlichen Vorboten des Todes gehalten.

Schluff, nennen die Jäger einen Ort, wodurch ein Thier seinen Gang und Schlich durch eine Hecke oder Gehäge, nach einem Feld, Weinberg, Garten oder dergleichen hindurch nimmt.

Schlufft, im Ziegel = Ofen heißet der Raum zwischen zweyen Häncken, welcher bis an das Schloß leer gelassen wird, das Feuer darinnen anmachen zu können.

Schlufft = Löcher, heißen die in der Stirn = Mauer des Ziegel = Ofens vor jeder Schlufft gelassene Schür = Löcher, durch welche das Holz in die Schlufften geworfen wird.

Schlüssel = Blume, Himmels = Schlüssel, Lerchen = Blume, St. Peters = Schlüssel, ist ein Blütlein, welches eines von denen ersten ist, so im Anfang des Frühlings aufblühen. Sie sehen fast aus wie die Bären = Dohrlein, oder Auriculen, auffer daß sie ein dickeres und fetteres Kraut zu haben pflegen. Es giebt hoch = und bleich = blaue, weiße, hoch = und bleich = gelbe, auch eine Art grün = gelbe. Die gemeinen wachsen an feuchten niedrigen und schattigten Orten auf Wiesen und in Holzern, die dicken aber werden in die Gärten gebracht; sie haben kurze und niedrige Stengel, theils mit viel auf einem Stengel beyammen stehenden, theils aber nur mit einzestämmigen Blumen; theils haben einen lieblichen und starken, theils einen subtilen und schwachen, theils aber gar keinen merklichen Geruch, etliche haben auch gedoppelt in einem andern gesteckten Blumen. Die Garten = Schlüssel = Blumen wollen ein gutes und feuchtes Erdreich, und gemessene Sonne haben, auch zum öftern besossen seyn. Sie werden durch Zertheilung der Stücke vermehret, welches im Frühlung sowohl als im Herbst gesche-

aeschehen kan. Die Schlüssel-Blumen haben eine besondere Kraft, das Haupt, Hirn und die Nerven zu stärken, daher dieses Gewächs wider den Schlag, Schwindel, schwere Noth, reißende Sicht, Lähme, Zittern der Glieder, nämlich gebraucht, und von einigen Sicht-Kraut genennet wird. Das Kraut samt den Blumen ganz aufgelegt, stillt die podagrifische Schmerzen; zerfrosen und Wasser weiß umgeschlagen, heilet es Wunden, und vertreibt die Geschwulst. Der Safft aus den Blumen verreibt die Ringeln im Gesicht. Das aus den Blumen gebrannte Wasser dienet denen, so vom Schlag gerührt, oder mit Hauptweh behaftet, innerlich und äußerlich, durch Auflegen genezter Lächlein gebraucht. Der Spiritus und Syrup, wie auch die Conserve, so aus den Blumen bereitet werden, dienen vortreflich wider alte kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, Krampf, Zittern, Lähmung etc. Eßig, darinnen die Wurzel von Schlüssel-Blumen gemachet, in die Nase gezogen, ist ein treffliches Mittel wider das Zahnwep.

Schlüssel-Geld, wird von einigen eben dasjenige genennet, was wir bereits oben unter dem Wort Ferd-Geld erkläret haben.

Schlüssel-Kette, ist eine lange von silbernen, messingenen oder andern metallenen Gliedern zusammen gesetzte Kette, die oben mit einem Haaken versehen, an welche eine Haus-Mutter, die alltäglich benöthigte Schlüssel zu reihen, und darum an sich zu hängen pfleget, daß die Schlüssel jedesmal gleich bey Handen, und nicht etwa einer oder der andere aus Vergessenheit und Eilfertigkeit stecken bleibe, oder verlegt werde, oder gar verlohren gehe. Zuweilen werden auch etliche Schlüssel, welche zusammen gehören, z. E. die zu den Böden und denen daselbst befindlichen Kammern, an einen polirt-eisernen Reiß gesteckt, und dieser mit beyden Enden eingeklamert, oder sonst an einander befestiget, und dergleichen heißet ein Schlüssel-Ring.

Schlund, heißet auch die Kehle, welcher Artikel nachzusehen. Wiewohl, da in der Kehle bey denen Thieren 2 Röhren, nemlich a) die Luft-Röhre, welche in die Lunge gehet, und b) diejenige Röhre, die in den Magen gehet, so heiß diese letzte eigentlich der Schlund.

Schmaasen, ist eine gemeine Art Pelzwerk, welche aus kleinen zarten zusammen gesetzten Lämmer-Fegen bestehet, die auf das feinste zuerichtet sind.

Schmack, siehe Färber-Baum.

Schmal-Ente, siehe wilde Ente.

Schmalt, siehe Schmelz.

Schmal-Thier, heißet bey der Jägeren ein wild Kalb, welches ins andere Jahr seines Alters gehet; wiewohl ihm manche Jäger solchen Nahmen ebentz, und zwar gleich nach der Brunnst oder Winter-Verhärung

beylegen, weil sie vom Schmal-Thiere mehr Pürsch- oder Fang-Geld als vom Kalbe bekommen.

Schmalz, Schmelz-Butter, heißet die ausgelassene und geschmolzene Butter. Weil die frische Butter nicht lange gur zu erhalten, auch alles Gebäckens und Gebratenis von der Butter nicht so rösch wird, als vom Schmalze, so thut man in einer Haushaltung wohl, wenn man die überflüssige Butter auslässet und zu Schmalze machet. Es geschieht aber solches folgender Gestalt: Die Butter, die man hierzu nimmet, soll nicht alt seyn. Diese setzet man in einem küpfernen, unwendig wohl verzintten Topf zu einem gelinden Feuer, lässet sie darinnen zergehen und schmelzen, und nachgehends ganz gemach auffieden, so lange, bis sie sich hehret und helle wird wie ein Del; nimmet so denn den Schaum oben herab, gießet das Lautere in einen reinen Topf oder holzkernen Schmalz-Kübel, durch ein sauberes Tuch; man muß sich aber vorsehen, daß man im Abgießen das milchigte und unreine, so sich auf den Boden gesezet hat, nicht aufbuttere. Die Butter, so im abnehmenden Mond gesammelt worden, soll hierzu dienlicher seyn, als die vom zunehmenden Lichte. Das Schmalz muß an einem temperirten mehr kühlen als warmen, jedoch auch nicht zu feuchten Orte stehen; denn wo es zu feuchte siehet, so schimmelt es, wo aber zu warm, so muß es rinnen. Wenn man Schmalz in einem Tiegel oder Pfanne über dem Feuer hat, und es wird solches brennend, muß man ja keine Wasser drein gießen, oder das Geschir vom Feuer heben, sondern man darf nur das Gefäße, darinnen das Schmalz brennet, schleunig überdecken, und ihm solcheregestalt die Luft benehmen, auch zugleich das Feuer und die Kohlen unter der Pfanne oder Tiegel, so geschwind als möglich hervor ziehen, so ist gehelfen. Am besten ist es, eine Haus-Mutter gehe zu solcher Zeit nicht von dem Feuer hinweg, oder befehle ihrem Gesinde, daß sie dabey bleiben, und iederzeit etwas zum Zudecken, wenn es auch ein hölzerner Fass-Boden wäre, bey Handen haben.

Schmalz, Fett, wird auch die Fettigkeit genennet, so aus dem Fleisch der Thiere mit Sieben, Braten oder Schmelzen gezogen wird, und von dem Talg unterschieden ist. Das Schwein- und Gänse-Schmalz sind die bekanntesten, am besten zu haben, und am meisten gebräuchlich. Sie sind dem Mund angenehm, dem Magen aber, wenn sie allein und nicht wohl gesalzen genommen werden, schädlich; in der Küche hingegen, andere Speisen damit gut zu machen, sehr nutzbar.

Schmalz-Blume, Butter-Blume, Dotter-Blume, Matren-Blume, Gold-Wiesen-Blume, ic. Moos-Blume, ist eine gelbe glänzende Blume, so auf feuchten Wiesen und an Wassern wächst. Die Blätter des Krauts sind schön grün, glatt, rund.

rundlich, gleich der Hase-Wurzel, und am Rande ein wenig zerkerkt. In den Gärten wird auch eine gefüllte Art gefunden. Die einfachen sollen denen Kühen die Milch mehren, und der Butter eine schöne gelbe Farbe geben, dahero sie fleißig vor das Vieh abgegraset werden. Sie sollen auch mit Honig genommen, für das Halsweh, und gepulvert, in warmer Brühe oder Wein eingenommen, und darauf geschwitzet, für die gelbe Sucht gut seyn. Die Blüth-Knospen derselben sehen aus wie die Capern, und können auch also eingemacht werden.

Schmant, siehe Rahm.

Schmaße oder Maße, wird diejenige Schlinge genennet, welche die Strumpf-Stricker und das Frauen-Volk mit den Hasden im Stricken vermittelst zweyer Strick-Nadeln oder auch der Strumpf-Wirker vermittelst eines Stuhls im Wircken zu machen pfleget, und durch deren Aneinanderfassung, Vermehrung, wie auch derselben Annehmlichkeiten der Sache, so zu stricken, ihre gehörige Forme darzueben wird.

Schmauch-Feuer, heisset das Feuer im Ziegel-Ofen, so gleich nach dem Verbrennen mit Eichen-Holz gemacht wird, welches man dahero das

Schmauch-Holz zu nennen pfleget.

Schmaroger, Schmauser, Schmausen, Schmauserey, Schmaus. Wir müssen von diesen insaemen einen Mißbrauch und lasterhafte Ausschweifung anzeigen den Wörtern, weil sie in der Wirtschaft verkommen, auch etwas gedencken. Wenn man einen oder mehr guten Freunden, oder auch Fremden nach der Art der ehmaligen und damahls, als nicht so viel Reisen und Gewerbe in der Welt, mithin nicht eigene Gak-Höfe waren, gar nöthigen, nützlichen und lobenswürdigen Gastfreiheit, unsonst zu essen und zu trincken giebt, so heist solches im eigentlichen Verstande Gastiren. Mit guten Freunden geschieht es nun entweder bey gewissen Fällen, zum E. bey Hochzeiten, Kindtraffen, oder aber sonst außerordentlich um eine vergnügte Gesellschaft zu genießen, die Freundschaft und Bekanntschaft aber zu unterhalten, oder auch Geschäfte desto besser zum Stande zu bringen. Diese werden alsdenn entweder auf eine gewisse Zeit eingeladen, oder aber sie kommen ungebeten zu einem, und werden alsdenn auch Höflichkeit und Freundschaft zu Gaste behalten. Jenes nennet man einen Schmaus oder eine Gasterey anstellen. Dieses aber einen beschmausen, oder aber herum schmausen. Alles dieses nun ist in seiner Masse an und vor sich nicht unrecht, sondern vielmehr zum geselligen und bequemen Leben eines Wirtes nöthig, daß derselbe, so viel es seine Wirtschaft zulasset, bisweilen in gehöriger Mäßigkeit sein Brot und seinen Brand nach dem eingeführten Wohlstand mit ein und andern guten Freunde in

geziemender Ordnung, Zufriedenheit und Fröhlichkeit, ohne Gottes Allgegenwart und dessen Lob dabey zu vergessen, mittheilet. Denn der große Gott selbst hat solches Mittel zu der brüderlichen Bekanntschaft und zur Unterhaltung der Freundschaft, vermittelst verschiedener Anstalten bey seinem Volke gebraucht. Und zu solchem Ende ist es denn auch ein Requisite guter eingerichteter Wirtschaft bey einigen Wirtschaften auf dem Lande, daß man sich nicht allein dazu in Bereitschaft setzet, sondern auch bey solchen Gaste-Geboten selbst den Wohlstand in acht nimmt. Dieser Wohlstand in Zubereitungen einer bequemen Tafel, des Eigens, der Reinigkeit des Serviles, der Speisen, der Ordnung, Anzahl und Abwechslung derselben, des Verlegens, des Trinkens, des Nothigens und anderer Dinge ist nun nach Unterschied der Gegenden und des Standes, des Wirtes und der Gäste unterschieden. Allein, wie die Menschen bey allen solchen sinnlichen und zum Vergnügen angewidmeten Dingen gar leicht auf ausschweifende Lüste, auf Verschwendung und Unordnung verfallen: also geschieht es auch bey dieser Sache, daß man theils immer Schmauseren anstellet, und Gäste bittet, theils dabey große Verschwendung und großen Pracht treibet, delicates und überflüssiges Fressen, Saufen und Wollerey ausübet, oder in allerhand andere Unvigkeit verfallt, aus Nacht Tag machet, mithin nicht allein das Geseß Gottes übertretet, sondern auch Zeit und Gut in Schmausen verprasset, die Wirtschaft ruiniret, sich und die Seinigen aber verderbet, bey solchem Ueberfluß an die Armen nicht dencket, und dergleichen. Von solchen Schmauseren und Gastereyen nun muß sich ein vernünftiger und christlicher Hauswirt überhaubt, vornehmlich aber ein Landwirt, zumal dafelbst die Zeit und die delicaten Tractamenten kostbarer sind als in Städten, gleich einer Nest enthalten. Hiernächst so ist in manchen Gegenden, oder in manchen Familien zum großen Verderben der Wirtschaft gleichsam eingeführt, daß die Gäste sehr häufig und ungebeten kommen. Ja manche machen daraus ein rechtes Handwerk, immer zu Gaste zu gehen, und gleichsam wie ehemals an einigen Orten in Deutschland unter dem Land-Adel gewöhnlich war, auf der Wurf herum zu reiten. Und dieses nennet man eigentlich Schmaroken. Es haben dennhero an verschiedenen Orten scharffe Policenz-Gesetze wider dergleichen Schmaroker gemacht werden müssen. Wie denn unter denen Gräfflich-Keurischen Mandaten verschiedene scharffe Verordnungen wider dieses Schmaroken noch befindlich sind. Ja ein Mensch, der immer so von einer Gasterey auf die andere herum ziehet, und denen Wirtschaften in solchergestalt auf dem Halse zu seiner und anderer Verderben lieget, heist eigentlich ein Schmaroger.

Schmeer,

Schmeer, ist das Fett, so sich in dem Bauch und an den Eingeweiden eines Thieres befindet.

Schmeelen oder Schmielen, siehe Vinsfen.

Schmeltz oder Schmalz, werden die ganz kurzen, etwas dicken und in der Mitte hohle Röhren, oder die fast Corallen-ähnliche durchlöcherete Körner genennet, welche man an einen ausgeglühten Draht reihet, den man hernach in allerhand Forme bieget, oder sie an Fäden fasset, und damit Kleider, Quasten, und mancherley Galanterien besetzt, oder dadurch ausruket. Die Materie, daraus er bestehet, heißet auch Schmalz, und ist das feinste calcinirte Zinn und Bley, dessen Zubereitung in dem Natur-Lexico, unter dem Wort Schmeltz-Glas, anzuführen wird. Es kommt dieses aus Holland und Venedig in kleinen bezeichneten Kuchen zu uns, und brauchet man dieses alsdenn nach vorher gegangener nöthigen Zubereitung, zu nur gedachtem Auspus, zum Amuliren, zur Verreckel-Arbeit, u. z. a. m. Denn nachdem das Schmeltz-Glas mit einem andern Metall versetzt und geschmelzet wird, so erhält es auch seine besondere Farben. Diesemnach wird das blaue Schmeltz-Glas mit Kupfer und Cyprischen Vitriol, das gelbe mit Feilstaub, das grüne mit Nadel-Feilig und Rösing, das fleisch-farbige mit Periquor, das schöne rothe ans präparirtem, calcinirten Gold, calcinirten Kupfer, vom Eisen-Rost, und Operment gefärbet.

Schmeltz-Butter, siehe Schmalz.

Schmerbel, ein Kraut, siehe Zenrich.

Schmurgel, ist ein harter eisen-farbiger Stein. Er wird hier zu Lande gefunden, und auch aus andern Ländern zu uns gebracht. Der Engländische ist der gebräuchlichste. Man verkauft ihn ganz und gepulvert. In ganzen Stücken brauchen ihn die Glas- und Stein-Schneider, weil er den Demant ricket. Gepulvert aber ist er zum Poliren und Schleiffen vieler Dinge nöthig.

Schmerl, ist ein kleiner Raub-Vogel, welchen man im gemeinen Sprichwort der Lerchen Zucht-Meister zu nennen pfleget, weil selbige, wenn sie mit ihm von hier wegziehen und wieder kommen, sich ungemein vor ihm fürchten, und zwar mehr als vor dem Baum-Falcken. Es ist ein kleines zartes gefärbtes Vogelein in der Größe, als ein Kramers-Vogel, mit gelben Fauxen. Er ist wohl abzutragen und beßer zum Wajzen; denn ob man wohl denselben nur zu kleinen Vogeln, als Lerchen und dergleichen brauchet, so sollen doch, wenn man derer zwey oder drey an ein Feld-Hun ließe, sie dasselbe fangen. Sie heissen hier zu Lande wenig.

Schmerle, ist ein kleines Fischlein, noch etwas kleiner als die Gründlinge, so sich in

reinen, harten und feinigten fließenden Wassern aufhält. Und ob man diesen Fisch schon in kleine Teiche zu versetzen probiret hat, so verlieret er doch darinnen, wegen das Schlammes, seine Güte, so das allezeit die Bach-Schmerlen diesen vorgezogen werden. Er ist nach mittlerer Größe Fingers lang, auf dem Rücken schwärzlich, und überall mit kleinen Flecken bestreuet, am Bauch aber weiß. Von seinem Maul hangen ihm vier Flossen herab, wie ein Bart, selbige kan er lang und kurz machen, soñ wie die Schnecken ihre Hörner. Der Floss-Federn hat er sechs, und die an dem Schwanz ist nicht gespalten. Er wird vor eine sonderbare Delicatesse und gar gesund gehalten, so daß er auch krankten Personen und Wochnerinnen mag gegeben werden. Die gröfsten, welche doch nicht über einer Hand breit auß höchste erwachsen, hält man vor die besten, und zwar vom November bis gegen den May; denn nach Ostern hin gehet ihre Laichzeit an, da sie viel schmeidier, und wie alle Fische im Laichen sind, viel ungeschmackhafter und undaulicher ist. Sie werden am besten in Sennel-Neüssen gefangen. Wenn man sie recht wohl schmecken haben will, soll man sie in süßer Milch oder Rahm sich dick sauffen lassen, und so denn kochen. Sie werden aber entweder aus dem Sals gesotten, und mit Eßig abgesehret, damit sie blau anlauffen, oder auch im Weine ersänfft, mit demselben abgeseotten, und mit Butter, Zucker und Muscaten-Blumen obgewürket. Sie sind auch gut aus Schmaltz zu backen. Nicht weniger lassen sich die grösten von ihnen mariniren und wie Bricken einlegen, da sie sich denn sehr lange halten, und recht delicat schmecken. Frisch hergegen können sie auf folgende Art am schmackhaftigsten zubereitet werden: Man setzet Wasser in einem Fisch-Kessel übers Feuer, und wirfft auf eine Kanne Schmerlen eine gute Hand voll Sals hinein, die Schmerlen aber begießet man ins besondere mit Eßig. So bald das Wasser anfangen will zu sieden, es darff aber wirklich noch nicht sieden, (denn wenn dieses wäre, so würde ihnen die Haut ganz abgehen, welches ein jedes wohl in Acht nehmen muß, daß die Fische nicht wie geschunden aussehen), alsdenn legt man die Fische hinein, und nimmet sich dabey wohl in acht, daß kein Eßig mit hinzu komme, so werden sie auf diese Art fein blau und krumm. Wenn sie genug gesotten, nimmet man sie herunter, sprengt ein wenig kaltes Wasser darüber her, decket sie einige Zeit oben mit Papier zu, richtet sie in eine Serviette an, und giebt guten Wein-Eßig auf die Tafel, wer will, kan sie auch mit grüner Peterzilie garniren.

Schmerlen-Grube, wer ein Liebhaber von Schmerlen ist, und bey seinem Gute einen frischen, klaren und feinigten Bach hat, kan mit gutem Nutzen eine Schmerlen-Grube folgender Gestalt anrichten: Laß in einem solchen Bach eine Grube machen, eines hal-

ben

den Mannes tief, vier Ellen lang und drey Ellen breit. Darnach laß eine Flechte mit ziemlich weiten Kochern machen, die so groß sey, daß wenn sie in die Grube gesetzt wird, von allen Seiten einer Hand breit Raum zwischen den Wänden, der Grube und der Flechten ledig bleibe, welcher mit Schaaf-Woll wohl ausgefüllt werden muß. Den Boden beschütze einer halben Hand hoch mit Kiesel-Steinen, und wirf etliche Stücke von einem alten Mühl-Stein dazu, daß die Schmerlen sich daran streichen können. Nachdem nimm zwey oder drey Kannen frischer Schmerlen, die Roggen im Leibe haben, und besetze sie um Martini damit, daß sie auf den Frühling laichen können. Speise sie zuweilen mit Mahn- oder Lein-Kuchen, so werden sie sich unglücklich vermehren. Man kan der Gruben zwey oder mehr machen, und die Schmerlen in der einen laichen lassen, in den andern aber speisen und zum Genieß fischen.

Schmetterling, oder auch Sommer-Vogel, wird eine Art eines wohl bekannten Lin-gesiers genennet, deren es vielerley Gattungen, und von gar mancherley Farben giebt. Es wird durch diese das Rauven-Geschlecht ordentlich vortgepflanzt; denn die Rauven, wenn sie ihre Zeit erlebet, und den größten Schaden ausgiebet, verwandeln sie sich in Schmetterlinge, diese schmeichen und hinterlassen den Saamen, woraus künftig wiederum Rauven erwachsen.

Schmidt, ist ein Handwerks-Mann, der grobe Arbeit in Eysen macht, Pferde, Wagen, Pflüge, und anderes Acker-Gezeug beschlägt, ein solcher muß neben anderer Arbeit, absonderlich ein Pferd wohl zu beschlagen wissen, und darneben auf die Noß-Arten sich gründlich verstehen, alle Mängel und Zufälle der Pferde wohl zu beurtheilen, und durch dienstliche Mittel, es sey äußerlich durchs Aderlassen und Ansetzen guter Horn-Heil- und anderer Salben und Pflaster oder Umschläge, oder innerlich mit Pulvern und Eingüssen zu heilen.

Schmier-Büchse, Schmier-Eimer, Schmier-Neste, ist eine holzerne Büchse mit einem Deckel, welche mit Wagen-Schmiere gefüllt, mittelst eines Stricks unten an einen Wagen auf der Reise gehenkt wird, sich deren im Fall der Noth zu bedienen. Zu Hause hat sie ihren Platz im Schir-Hause.

Schmieriger Mangolt, siehe Zeinrich.

Schmier-Vieh, heist das unreine Schaaf-Vieh, so entweder mit der Kräge anstecket oder doch dazu geneigt ist, und zu seiner Heilung mit Salben geschmieret wird. Das Schmier-Vieh erfordert mehr Mühe, als das reine; demselben wird die Wolle des Jahrs zwey mal abgenommen, jedoch gewinnt man davon nicht mehr, als von einer gleich grossen Heerde rein Vieh, welche nur einmal geschoren worden. Schmier-Vieh unter rei-

nes Vieh zu treiben ist nicht erlaubt, und dergleichen zu halten, in verschiedenen Landes-Ordnungen verboten. Es giebt aber auch Koppel-Triften, wo es unumgänglich nöthig, daß das Schmier-Vieh und das reine unter einander gehen müssen, und da ist sich zu verwundern, daß man wenig Exempel hat, daß das reine von dem Schmier-Vieh wäre angesteckt worden.

Schminck-Bohne, siehe Fasseolen.

Schmincke, wird dasjenige Mittel genennet, wodurch sich insgemein das Frauenzimmer eine glatte und weisse Haut, und ein schönes annehmliches Gesicht zuwege zu bringen suchet. Es bestehet aber dieselbe in mancherley köstlichen Bässern, Tincturen, Pomaden, Sälbleim, Pulvern, Oiltaren u. d. alle aus solchen herrlichen Secreceren und Sachen präpariret werden, welche der Haut zu statten kommen, und diese vor Schuppen, Blattern und allen Unreinigkeiten, ja vor Runzeln selbst verwahren sellen. Die

Schmincke bekommet theils von dem Ort, wo sie zuerst aufgebracht, theils von der Person, welche sich derselben mit Nutzen bedienet, theils auch von einer und der andern Materie, daraus sie vornemlich bestehet, ihre Vennahmen, dergleichen ist das Venezianische Wasser, Holländische Schminck-Wasser, Spanische Anstrich, Nürnbergisches Schminck-Wasser, Imperial-Wasser, der Groß-Herzogin von Florenz Jungfern-Milch, Meillon-Wasser, Schminck-Läpplein, Schminck-Oel u.

Dieses letzte wird gemacht aus hart gesortenen Eyer-Dottern, die über den Kohlen mit ein wenig guten Wein angemacht und zerrieben, oder vielmehr der Saft daraus gepresset. Ein bewährtes Wasser das Gesicht rein zu halten, ist auch folgendes: Es wird nemlich aus weisser Semmel-Krume, Ziegen- oder Esels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Hülth und Rayen-Thau-Wasser, weißer Hühner-Brust, weissen Wein-Stein, Bienenweiß, weissen Lilien-Wasser ein deraichen herrliches Wasser destilliret. Wer hingegen so viel Umstände nicht gebrauchen will, darf nur bey einer guten Diet, sich täglich des Abends mit reinem Brunnen-Wasser, darinnen ein wenig Kampffer zerlassen worden, waschen, so wird er gar ein reines Gesicht erhalten. Noch eine andere Art von Schmincken aber brauchet auch manches eiteltes Frauenzimmer, welche das Gesicht roth oder weiß färbet, und nach einiger Zeit dasselbe desto garstiger machet. Dieses ist billig als eine Sache, die aus einem schlimmen Herken entsiehet, anzusehen und zu verwerffen. Siehe Spanischer Anstrich.

Schmuck, ist alles dasjenige, so das weibliche Geschlecht ausser der eigentlichen Kleidung brauchet, um ihren Leib zu schmücken und in Gold, Silber, Perlen, Schmuck und Edelsteinen bestehet, worin oft ein grosses und kostes Capital steckt, die Alten aber sonderlich sehr

ausgeschweifert haben, als man noch nicht viel Geld nöthig hatte. Senft gehört er nur zur weiblichen Gerade, ja gewisser massen mit zum Henrath-Gute.

Schnabel, ist das Theil an dem Kopffe eines Vogels, welcher so hart, wie Horn ist, und womit er seine Nahrung annimmt. Sie sind von mancherley Gestalt und Grösse, nach dem die Vogel derselben nach ihrer Art bedürftig, breit und kurz, lang und spitzig, rund, platt, gerad, gekrümmet und dergleichen. Zu verwundern ist, daß einige nicht gar große Vogel, wie die Kern-Weißer, die harten Kleinen oder spitzigen Schnabel, durch die harten Rinden der Bäume, nach dem Gewürme, so sie darjunter zu ihrer Speise finden, arbeiten können. Die Löffel-Gans hat ihren Nahmen von dem wie ein Löffel gestalteten Schnabel, der ihr unten an dem Schnabel hängt, und oft so groß ist, daß er einen Eimer Wasser fassen kan.

Schnabel, an der Hinter-Achse, siehe Wasgen.

Schnade, siehe Mücke.

Schnapp-Weisse, siehe Weisse.

Schnarr oder Schnerer, ist eine der größten Arderer Kratz-mets-Vogel, welche man auch Mästel zu nennen pfleget, davon dieses Wort nachzuschlagen ist.

Schnarr, Schnarrichen, ingleichen Schnarr-Wachteln, ist eine wirkliche Art der Wachteln, nur daß dieser ihre Weine länger, und auf Schnepffen-Art gestreckt sind. Sie haben ihren Nahmen vermutlichlich von ihrem Geschrey erhalten, indem sie nicht so reise und deutlich wie die Wachteln einander ruffen. Den Winter ziehen sie weg, und kommen den Frühling wieder halten sich Sommers-Zeit im Gras und Korn auf, und müssen sich darinn bis auf den Herbst ziemlich fetz.

Schnecke, ist ein kriechender Wurm, von unterschiedener Gattung, als Weg-Schnecken, Meer- oder Strohm-Schnecken und Erd-Schnecken, welche letztere eben diejenige Art, so man zu essen pfleget, und ist der, welcher in einer harten beinernen, von der weiten Rundung immer enger in die Rinde zusammen-layffenden, und endlich in einem Punct oder Spitze sich endenden Gehäuse steckt, aus welchem er wenn er seine Nahrung suchen will, sich hervor thut, doch so, daß er sein Haus beständig auf dem Rücken mit herum trägt. Er hilft ihm wohl durch Krümmung des Bauchs, und streckt alsdenn vier Hörner aus, die ihm über den Kopf heraus gehen, und womit er versucht, ob ihm nicht etwas im Wege sehe, daher einige geglaubt, daß die schwarzen Puncten, so an den Enden der lanzen Hörner sind, seine Augen wären. Dieser Wurm ist entweder schwarzer oder weißer, oder grauer Farbe. Der Saft, welcher aus einer Schnecke heraus tritt, wenn man sie mit etwas spitzigen gefochen, hat seinen sonderlichen Nahmen, und wird Schnecken-

Schleim genennet. Die Schnecken-Häuser sind von mancherley Gestalt und Grösse; die von der kleinsten Art sind wie Hasel-Nüsse, die grösseren wie große Weische Nüsse; der Farbe nach sind sie entweder grau, braun, gelb, schwarz oder bunt gestreift. Einige Gattungen derselben leben auf dem Lande in Gärten und Wiesen, andere in Wassern und Sümpfen. Unter denen Land-Schnecken werden diejenigen, so sich in Weinbergen aufhalten, zur Speise am meisten beliebt, und nur im Winter, wenn sie geschlossen sind, gesamlet; wie wohl auch andere, so in Gärten und trockenen Gräben gefunden werden, eben so gut sind. Wenn man sie zu richten will, wird der Deckel, so über der Deffnung liegt, durchgebrochen, und die Schnecken in Wein-Esig mit Sals geworffen, darinn sie sich abschleimen: oder man setzet sie, wenn sie zuvor wohl gewaschen, bloß mit Wasser über das Feuer, und läset sie überhieden, nimmt sie darauf wieder herunter, und ziehet sie mit einer Spick-Nadel, oder sonst mit einem spitzigen Holze aus der Schale, schneidet ferner oben, wo der Kranz ist, mit einem scharsen Messer die Haut los, ziehet sie ab, daß nichts braunes an ihnen bleibe, schneidet ihnen die daran hangende Schwänze zusamt dem Strath hinweg, thut sie in einen Topf, und läset sie zwei Stunden kochen. Die Schalen oder Schnecken-Häuser werden nachmahls ausgesortet, und mit Sals und kaltem Wasser in und auswendig reine gewaschen, und, wenn sie recht ausgetrocknet, die gahr gekochte Schnecken wieder hinein gesteckt. Man verkleidet so dann die Deffnung mit einem gemachten Teig, aus geriebener Semmel mit Butter, wenigem geriebenen Majoran, Muscaten-Blumen und Ingber, (von welchem man auch ein Stücklein zu der Grösse einer Hasel-Nuß vor den Schnecken in eine jede Schale oder Häuslein stecken kan), thut sie in einen Tiegel oder Casserole, mit guter Fleisch-Brüh, oder so es bey Catholischen an einem Fast-Tage mit Petersilien-Wasser, so man mit etwas geriebener Semmel verdicket, und richtet sie also an. In manchen Küchen braucht man an statt der Schalen zinnerne Schnecken-Fäßlein, in welchen die gekochten Schnecken mit etwas Brüh aufgetragen, und daraus gegessen werden. Man kan sie auch ohne das Gehäuse zu richten, wenn man sie mit etwas Esig oder Wein und Gewürze, nachdem sie gahr gekocht, nochmals überhieden läset, auf Brotschnitten leget, und nebst der Brüh mit gutem Baum-Del übergießet, wie wohl das Brot auch weg bleiben kan. Sie kommen auch mit sauren Rahm, oder einer Citronen-Brüh zugerichtet, oder in Mehl gewälzt, in Butter oder Del gebaeken, und mit einer Brüh von gehackter Petersilie und Pommeranken-Saft übergossen; oder an einem Spickstein mit Speck gebraten; oder auch kalt mit Esig, Baum-Del, Pfeffer und zerschnittene Citronen-Schalen angerichtet werden. Die Schnecken dienen auch in der Arzenei, wenn sie zusamt dem Häuslein zerstoßen, einem Wasserluchtigen aufgelegt werden, ziehen sie

das

das Wasser aus. Das hintere weiche Theil von denen Schnecken, sonderlich aber die Schnecken-Brüh, wird wegen der Feinigkeit sonderlich den Schwindlichtigen nütze zu seyn, gerühmet. Die Decel, womit sie sich auf den Winter schließen, sonderlich die, so im Frühlinge von selbst abfallen, mit Krebs-Augen, oder mit Pfeffer-Kernen, oder mit ein wenig Salpeter zerstoßen, in einem bekommenen Wasser eingegeben, machen eine gewaltige Deffnung in Verstopfung des Harns. Eine geschlossene Schnecke in einem irdenen Geschirre gedörrt, zerstoßen und mit gepulverten Violett, Majoran und Rosmarin, jedes eine Messer-Spize vermischt, auf den Wirbel des Hauptes gestreuet, ist gut wider die Flüsse und Kopfschwehe. Es giebt auch noch andere Arten Schnecken, die keine Schalen oder Häuslein haben, und nicht zum Essen taugen, als die grossen schwarzen Weg-Schnecken, welche nach Coleri Bericht von denen Mecklenburgischen Bauern den Sommer über früh morgens im Thau gesammelt, und unter das Theer oder die Wagen-Schmiere gemengt, oder aber nur gleich so auf die Achse gelegt, und die Räder darüber angestossen werden, und selbhergestalt sollen sie anstatt der Wagen-Schmiere dienen. Dieser ohne Schalen oder Häuslein herum-Kriechender Schnecken giebt es noch kleine weiße und grauliche, die nebst denen vorigen den Feld- und Garten-Gewächsen sehr gefährlich sind, und in einer Nacht unter den zarten und jungen Pfianzen und aufstehenden Gewächsen viel Verwüstung anrichten. Sie kommen nicht leicht hervor, außer nach einem Thau oder Regen, wann früh morgens die Sonne darauf scheint; diese muß man, so lange welche gespürt werden, in Töpfe oder Hecken zusammen lesen, und ins Wasser werfen, oder sie den Hühnern geben; man kan sie auch zu andern Zeiten in den nächsten Stränchen finden, da sie unter den Blättern zu kleben pflegen. Die Bäume vor diesen Ungeziefer zu bewahren, soll man Ofen-Rus unten um den Stamm und die Wurzeln streuen. Wenn man die Wurzeln und das obere Theil am Rehflock, indem man ihn einsetzen will, mit dünnen Hinds-Koth beschmieret, sollen die Schnecken keinen Schaden daran thun können. Im May-Monat pflegt man des Morgens im Thau, und die bunten und gezeichneten May-Schnecken zu suchen. Diese thut man in ein Glas, bestreuet sie mit etwas Salz, und stellet das Glas an die Sonne. Daraus wird ein vortrefliches Del, so zu allen frischen Wunden, sie sind gleich gehauen oder gestochen, gestossen oder gefallen, sehr heilsam und dienlich ist. Man sammlet auch um solche Zeit die schwarzen Schnecken, und braucht sie mit der Horn-Salbe.

Schnecke, ein Instrument das Wasser damit aus der Tiefe zu heben, siehe Wasser-Schraube.

Schnecken-Berg, heist ein erhabener Ort, wo man Schnecken im Vorrath hält. Man pflegt dergleichen gerne in einem Garten anzu-

bringen, und zu solchen Ende auf mürben Boden ein Berglein von Erden aufzuschütten, oder in einer nicht gar tiefen Gruben einen Hauffen grosser Feld-Steine zusammen zu legen, und mit einem Wasser-Graben, oder mit einem Draht-Gitter etwas von weiten zu umgeben, damit die Schnecken nicht ausser ihrem Bezirk, und davon laufen. Dabin läset man im Sommer, so viel man will, Schnecken tragen, so kan man sie im Herbst, wenn sie sich geschlossen, wieder suchen, und zur Küche liefern. Inmittelst werden sie mit Salat-Blättern oder Weizen-Kleien, die man ihnen nach einem Regen vorschüttet, gespeiset, als wovon sie gut und feist zu werden pflegen.

Schnecken-Fäßlein, Schnecken-Häuslein, sind kleine von Zinn in Form eines stehenden Eges hohl-gegoßene, und mit einem kleinen Deckel versehene Gefässe, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen, und daraus gegessen werden.

Schnecken-Klee, ist ein Kraut, welches Blätter wie der Klee, und fast auf Ellen hohen Stengeln Purpur-blaue Blümlein hat, aus welchen eine Schnecken-förmige Hülse kommt; in dieser sitzt ein kleiner, wie ein halber Mond gestalteter Saame, welcher im Anfange bleich gelb, hernach aber bräunlich wird, und langsam zur Zeitigung gelanget. Er will in ein gutes Land, das man auch wässern kan, gesät seyn. Das Kraut setzet eine lange Wurzel, kan in einem Sommer etliche mahl abgemähet werden, bleibt über Winter, und dauert viel Jahr, wenn nur das Land zuweilen gedüngt und gewässert wird. In einigen Landschaften Frankreichs, als in Dauphine, Lanavedoc, Provence, Orange und in Graffschaft Venajsin hat man es in grosser Menge, weil es zur Fütterung vor das Zug- u. Vieh vortreflich dienet. Dem Rind-Vieh giebt es eine solche gute Nahrung, daß man es nicht alleine füttern darf, sondern mit andern Heu oder Stroh vermischt muß, man muß es ihnen auch nicht grün geben, weil sie davon ersticken würden, sondern man wirfft es ihnen dürr, und darzu ganz mäsig vor; hirtsgesetz giebt man den Pferden im Frühling acht oder zehent Tage lang, so viel sie wollen, zu fressen, das reiniget sie von allem Unrath, und macht sie fett. Der Saamen wird im Martio oder zu Anfang des Aprils, auch noch wohl später, in ein mit eisernen Egen wohl geebnetes Stücke Land gestreuet, und hierauf untergeackert; man darf nicht mehr als den sechsten Theil so viel Saamen auf ein Feld, als man sonst Korn zu dessen Besäung benöthiget wärsamlet. Z. E. man müste auf einen gewissen Fleck sechs Scheffel Korn zu Saamen haben, so wäre kein Scheffel dieses Gewächses schon genug, weil dieser Saame so klein-förmig ist, wie der Hirsen. Doch muß man ihn dennoch ziemlich dick säen, damit das Unkraut keinen Platz darunter finden, und weil er Anfangs die Sonne nicht sieht und Wicken, eines jeden so viel als des Klee-

Klee-Saamen ist, daß dieser nur den vierten Theil mache, und weil die drey ersten den letzten überwachsen, so geben sie diesem zugleich Schatten für der Sonnen-Hitze. Wenn Haber, Gerste und Wicken etwas erwachsen, kan man solche als ein gutes Dick-Futterl abschneiden, und arin verfüttern. In kühlen Orten aber, wo die Sonnen-Strahlen nicht so heftig sind, ist es am besten, man säe dieses Kraut ganz alleine. Das Feld muß fleißig gerädet, und zu rechter Zeit von allem Unkraut gereinigt werden. Durch die übermäßige Düngung wird die Kraut in erster Jugend verbrennet, die zur Unzeit vorgewonnene Wässerung aber macht es verfaulen, also muß man zu jenem gute abgelegene Mist-Erde nehmen, die Wässerung aber nur bey großer Hitze vornehmen, und dabey verhüten, daß kein Wasser auf dem damit besetzten Plaze stehen bleibe. Dieser muß auch wohl veräunet und verschlossen seyn, daß kein Vieh hinein laufen könne. Das erste Jahr muß man diesen Schnecken-Klee nicht so oft als in den folgenden abmähen, weil er zu solcher Zeit sein rechtes Wachsthum noch nicht erreicht hat. Zum Mähen muß man einen schönen hehen Tag erwählen, und weil das Kraut dick und zusammen gezogen ist, wie eine Wolle, muß es desto öfter gewendet werden, daß es von der Sonne recht getroffen, desto geschwind er durch und durch abdrörrt, und über zwey Tage auf seinem Grunde nicht liegen bleibe, weil das Wiederaustreiben der Wurzel dadurch verhindert wird; also kan man es in einem Sommer etlichemal, allezeit, wenn es zu blühen beginnt, abmähen, und da ohngefahr ein Regen es bewegen würde, muß man es doch auf seinem Grund nicht liegen lassen, sondern an einen andern Ort bringen, und daselbst abdrörrn lassen. Hiervon wenn das Wetter gar trocken ist, sonderlich wenn das Kraut zum andern mal gemähet worden, wachsen kleine schwarze Würmlein darinnen, und das Kraut wird oben weiß, denn ist das beste Mittel, daß man es alsobald abmähet, und die Blüte nicht erwartet, denn solchergestalt muß das Ungeziefer sterben, und die Wurzeln werden schon und frisch wiederum auskeimen. Wer Saamen davon haben will, muß solchen im andern Jahre nach der Ausfaat zu sammeln anfangen, und kan damit nachgehends so viel Jahre, als ihm beliebt, continuiren. Wenn man es zweymal abmähet, läßt man es sodenn verblühen, und mähet es zum dritten mal nicht ab, bis der Saame beynahe ganz reif worden. Die Schötlein, darinnen derselbe verborgen liegt, muß man früh im Thau mit einer scharfen Scheere sachte abschneiden, auf ein großes Tuch an die Sonne legen, und wenn sie vollends reif, alsdenn ausdreschen, und von der Erden reinigen. Das übrige Kraut wird mit der Sense der Erde gleich abgemähet, damit die Wurzeln wiederum austreiben mögen. Wenn nun der Grund also zwölff oder funfzehn Jahr getragen, muß er tief umgehauen, die alten groben Wurzeln heraus genommen, und der Schnecken-Klee von neuem wieder angebauet werden,

doch ist besser, man nehme einen neuen Grund darzu, und brauche diesen zu andern Getraide, oder wässere den Plaz fleißig, und lasse ihn zu einer Wiese liehen.

Schnecken-Treppe, siehe Wendel-Treppe. Obgleich etliches dafelbst angezeigter Nukens dieser Art Treppen, sind selbige dennoch auch vieler Unbequemlichkeit unterworfen. Daber sie heut zu Tage, wo möglich, verworffen und vermieden werden.

Schnecken-Rundung, heißt bey der Jägeren ein gehauener Weg, gleich den andern Flügeln, dessen Rundung aber immer enger und enger läuft, und nirgends zusammen trifft.

Schnecken-Stein, ist ein weißer dünner langrunder Stein, welcher in dem Kopfe der grossen Schnecken, die ohne Häuslein herum kriechen, gefunden wird. Er ist also leicht, daß ihrer drey nicht einen Scrupel wägen. Wenn dieser im August-Monat gesucht, und im drey- und viertägigen Fieber, nach vorhergegangener Universal-Urney, am Halse getragen wird, verreibt er das Fieber: unter der Zunge gehalten, macht er den Mund feucht, und lindert den Durst in febrilischer Hitze; gerührt in Wein eingenommen, treibt er den Harn; den Kindern an den Hals gehendet, befördert er das Durchbrechen der Zähne.

Schnee, ist ein gefroren und in zertheilten Flocken herabfallender Regen. Wenn der Schnee klein und subtil fället, so ist grosse und auch wohl eine Zeitlang anhaltende Kälte zu vermuthen, der grosse, breite und vieleckigte Schnee aber, der als wie Wolle oder Federn herab fället, und sich leichtlich zusammen ballen läßt, verkündigt gemäßigete Kälte und Thau-Wetter. Gemeinlich folget Schnee-Wetter, auf trockene Kälte, die nichts frieren machet, oder auf strenge Kälte, wenn solche eine Zeitlang angehalten, und darauf nachläßt, die Luft auch darbey dick und trübe wird. Der Schnee ist zwar denen Feldern sehr vortrüglich, weil er die Saat vor der Kälte deckt, und vor aller rauhen und schädlichen Luft schützt, besonders wenn er auswärts oder im Früh-Jahr durch keine Güsse, sondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen zerthawet, und von der Erde verschlungen wird; wenn er aber übermäßig lange lieget, so kan er auch die Felder und Gewächse erkälten oder gar verderben. Eben so nachtheilig ist es auch, wenn die Saat im Winter bey harter Kälte ohne Schnee, und also unbedeckt bleibet, denn sie kan dieselbe ohne Vette schwerlich ohne Schaden austreiben. Ernst unterdrückt der Schnee und verflact auch die unnützen Kräuter und Würmer, so denen Früchten schädlich fallen. Er verwehret, daß diese sich nicht überwachsen, noch gar zu dick ins Kraut schießen, und allzu frühzeitig hervor kommen. Ja der Schnee dünget auch. Das Schnee-Wasser erquicket die Erde zwar vortreflich, wo aber Regen und Frost darzu kommt, so ist es schädlich, weil das Eis, so von der Kälte über sich gezogen wird, die Wur-

Wur-

Wurzeln zugleich mit aus der Erden ziehet, da sie davon verderben müssen. Damit auch die Saat durch das in denen Winter-Monaten sich zusammenziehende Schnee-Wasser nicht erstickt werde, so muß ein sorgfältiger Landwirt seine Felder dergestalt zurichten lassen, daß gedachtes überflüssiges Schnee-Wasser jederzeit seinen ungehinderten Abflaß haben möge. Das im Früh-Jahr, und sonderlich im März, gesammelte Schnee-Wasser hat vor dem andern die gute Eigenschaft, daß es nicht faul oder stinckend werde, wenn man es auch sehr lange Zeit stehen lasse. Daher man es gerne zu solchen Dingen gebrauchet, die nicht schimmlicht werden sollen, wenn man dergleichen darauf gießet, wie z. E. die schwarze Dinte.

Schnee-Ballen, Rosen-Zolder, Wasser-Lieder, siehe Hollunder.

Schnee-Ballen, also heisset man auch ein gewisses Gebäckens, welches in Form hohler Kugeln aus einem zarten von feinem Mehl, Milch und Eiern gearbeiteten, und mit Salk, Safran und Muscaten-Blüten abgewürzten Teig folgendergestalt zubereitet wird: Man setzet in einer Casserole drey Viertel-Rößel schlechte Milch auf Kohl-Feuer, und thut ein Stücklein Butter eines Hünerey groß darzu: wenn nun die Milch siedet, so rühret man so viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig ganz trocken werde, hernach schüttet man solchen in eine irdene Schüssel, salzet ihn ein wenig, thut Muscaten-Blüten und Safran hinzu, und schläget ein paar Eyer dran, welche aber vorher in laulichem Wasser müssen gelegen haben. Hierauf durchknetet man den Teig, schläget wieder fünf bis sechs Stück solcher Eyer dran, und knetet selbigen klar ab; schlägt hernach so viel Dotter darzu, als man vermerket, daß der Teig dünne genug sey. Wenn er nun ganz glatt abgearbeitet ist, streichet man ihn glatt zu, setzet alsdenn Schmalz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darf, und nimmet einen silbernen Löffel, welchen man zuvor ins Schmalz eintuncket, und hernach rundte Stücklein von dem Teig machet; bey jedem Stücklein aber tunket man den Löffel ein, thut ihrer so viel, als man ins Geschirre zu bringen gedencket, ins Schmalz, begießet sie auch ohne linken Hand zu viel abweichen. Wenn die Hünerey das Garn über sich mercken, so stehen sie auf, und verwickeln sich in denen Maschen. Das Garn wird, wie der Lyras, gemeinlich niedrig, und wie man die Hand von sich strecket, gezogen und geführet. Wenn das Huhn, so unter dem Hauffen die Schild-Wacht hält, sich schnell unter den Schnee verbirgt, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß die Hünerey halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn aber dasselbige anfänget zu schreyen, und die andern für der bevorstehenden Gefahr zu warnen, so stäubet sie auf, und ist ihnen nichts abzugewinnen. Die Liderrziehung mit dem Schnee-Garne geschieht am besten des Morgens, ehe die Hünerey aus ihrem Nacht-Lager

Schneebrüchiges Holz, heisset dasjenige, welches der grosse angelegte Schnee zu Boden gedrückt. Wo ein Haus-Vater dergleichen Holz in seinem Walde findet, soll er von dem andern noch aufrecht stehenden Holze durchaus nichts angreifen, sondern dieses alles vorher weggeschaffen, und entweder zu Scheiten schlagen, oder was darzu dienlich, zu Bau-Holz anwenden lassen. Es ist nicht rathsam, daß man denen Förkern und Förk-Knechten, wie an

einigen Orten der üble Gebrauch ist, das Schneebrüchige Holz als ein Stück ihrer jährlichen Besoldung überlasse, und ihnen solches nach Gefallen wegzugeben vergönne; denn ob es wohl seyn mag, daß einige die Ruhe des Gewissens höher als den Profit achten, und also mit dem, was ihnen von Rechts wegen gebühret, sich vergnügen, so sind hingegen wiederum so viel, oder wohl weit mehr andere Först-Bediente, die gerne weiter greiffen, und sich überall ein unerlaubtes Extra machen wollen, also, daß unter dem Vorwand des Schneebrüchigen oder Wipfel-dürren Holzes auch viel gutes Holz unter dem Wische mit hinweg gehet, und heimlich verpartieret wird. Es ist daher am besten gethan, man lege denen Först-Bedienten etwas mehr Besoldung zu, und benehme ihnen diese und andere Gelegenheit der Accidensien-Macherey, weiter zu greiffen, als ihnen gebühret.

Schnee-Gans, ist eine Art kleiner wilder Gänse, welche weißer Farbe sind, und sehr hoch fliegen. Siehe Gans.

Schnee-Garn, ist ein Garn, welches zur Winters-Zeit, wenn es stark geschneuet, bey dem Rebhünerey-Fang so gut als der Lyras des Sommers gebraucht wird. Es ist auch demselben fast allerdings gleich, nur daß der Lyras wegen der jungen Hünerey, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber von weissen, subtilen doch starken Zwirn weitere Maschen hat, und solcher Weite halber auch größer gemacht werden kan. Dieses Schnee-Garn oder Schnee-Netz wird seiner Größe nach in feinen Säumen gezogen, welche an beyden Enden zum wenigsten zehen bis funfzehen, oder mehr Elafftern vorgehen, damit die zweyen, so es regieren, und damit überlaufen, nicht zu hart auf die Hünerey zu gehen, und sie darüber aufstäubet. Diese Säume werden mit einer besondern Schleiffe fein artig zusammen gewunden, daß es sich nicht verwirret. Wenn man nun im Winter bey stark gefallenem Schnee ein Volk Rebhünerey von ferne liegen siehet, so breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, fassen die Säume so lang als sie können, und gehen also gerade auf die Reb-Hünerey zu. Einer oder zwey folgen hinten nach, und geben ein Zeichen, wenn die vorangehenden nach der rechten oder linken Hand zu viel abweichen. Wenn die Hünerey das Garn über sich mercken, so stehen sie auf, und verwickeln sich in denen Maschen. Das Garn wird, wie der Lyras, gemeinlich niedrig, und wie man die Hand von sich strecket, gezogen und geführet. Wenn das Huhn, so unter dem Hauffen die Schild-Wacht hält, sich schnell unter den Schnee verbirgt, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß die Hünerey halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn aber dasselbige anfänget zu schreyen, und die andern für der bevorstehenden Gefahr zu warnen, so stäubet sie auf, und ist ihnen nichts abzugewinnen. Die Liderrziehung mit dem Schnee-Garne geschieht am besten des Morgens, ehe die Hünerey aus ihrem Nacht-Lager auf-

aufbrechen, und das Geße suchen, alsdenn liegen sie noch hart, und halten am liebsten; in gleichen auch, wenn sie des Abends ihr Nacht-Lager machen, sind sie ebenfalls gut mit diesem Larne zu fangen, bey Tage aber thut es selten out, und also auch, wenn der Schnee zu hart firret; jedoch wenn sie aufstäuben, und man sie recht im Gesicht behalten und dabey abmercken kan, daß sie wiederum im Schnee ein Lager gescharrt, kan mehr als einmal, ja des Tages unterschiedliche mal nach ihnen gezogen werden. Wenn der Schnee flach und Windwehig ist, darf man die Hüner mit dem Schnee-Garn nicht suchen, und kan ihr umgebrochenes Lager, welches sich sonst bald wie eine Schwein-Cuble ansehen läset, leichtlich gefehlet werden. So liegen auch die Reb-Hüner in windigen Zeiten ohne diß lieber in Hecken und Gräben, als in offenen Feldern.

Schnee-Blöckgen, suche Schnee-Tropfen.

Schnee-Hun, ist ein wildes Hüner-Geschlecht, welches in denen Alpen und andern hohen kalten Gebirgen allein in dem Schnee seinen Aufenthalt hat. Es ist mit Schnee-weißen Federn bedeckt, ohne an dem Halse, woßelbst es mit einigen schwarzen Flecken gezeichnet ist. Der Hahn ist etwas größer, und hat vom Schnabel, der auch schwarzlich ist, gegen den Augen einen schwarzen Strich, und rothere Augen-Braunen, welches die Weiblein nicht haben; im Schweiß sind sie auch etwas schwarz. Ihre Füße sind rauh, und sehen wie die Hasen-Läufe. Diese sind ohngefehr so groß als eine Taube. Es giebt auch noch eine andere Art, die fast der Wachtel gleich kommt, jedoch viel stärker, und mit weißen und Safran-gelben Federn versehen ist. Sie haben ein schwarzes doch wohlschmeckendes Fleisch, welches viel süchtiges Salz und Del bey sich führt, und gute Stärkung giebt. Sie fliegen nicht weit, und werden gefirket, dabey man sie denn zu pürschen, oder mit Bogen und Maschen oder Schleiffen zu fangen pflegt.

Schnee-König, suche Jaun-König.

Schnee-Milch, ist süßer Rahm oder Saft, welcher, nachdem man ihn durch ein reines Tuch in ein Käse-Näpfelein abträuffen lassen, mit etwas Eyerweiß vermischt, vermittelst eines hölzernen Rütchleins zu einem Schaume geschlagen wird, daß er in der Schüssel wie Schnee anzusehen ist. Damit diese Schnee-Milch eine Zeitlang also hoch, wie sie gestiegen, stehen bleibe, und nicht einnige, darf man nur etliche Schnitten weiß Brot unten in die Schüssel legen, so ziehet sich alle Feuchtigkeit dahinein, und der Schaum oder Schnee vergeret nicht so geschwinde.

Schnee-Tropfen oder Schnee-Violen, somit auch Schnee-Blöckgen oder Sommer-Thiergen genannt, ist ein Gewächs, das aus seiner Wurzel drey, vier oder fünf Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich sehen, und sehr grün, glatt, rein und glänzend sind. Die Blümelein bestehen aus

sechs Glockenförmig-zusammengesetzten weißen Blättern mit gelb-grünen Spizen, und schlagen, so bald der Schnee vergehet, aus. Die Wurzel ist eine Bulbe oder Zwiebel, welche aus vielen weißen Häuten zusammen gesetzt, und von außen mit weißen Fasern bewachsen ist. Sie hat einen schleimigen Geschmack fast ohne alle Schärffe. Diese Blumen wachsen in feuchten und schattigten Gehölzen, werden aber auch in die Gärten verpflanzet. Wenn man die Zwiebeln im Herbst umsetzt, pflügen sie nicht allezeit im nächst-folgenden Frühling zur Blüthe zu gelangen, dahero ist es besser, daß man sie etliche Jahre, ohne die Zwiebeln auszunehmen, in dem Garten stehen lasse. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches in allen Augen-Beschwerden treffliche Dienste thut, und die Sommer-Sprossen vertreibt.

Schnee-Vogel, ist ein Vogel, welcher in Pohlen und Preussen häufig angetroffen wird, und seinen Nahmen daher bekommen hat, weil er bey einbrechendem Winter mit dem Schnee seine Ankunft hat, und mit demselben auch wieder davon ziehet. Er ist in Größe einer Lerche, hat weiße oder licht-graue, mit wenigen schwarzen gemischte Federn, und ein fettes und wohlschmeckendes Fleisch.

Schnee-Wasser, siehe Schnee.

Schneidel-Holz, werden unter dem hochstämmigen Laub-Holz diejenigen Bäume genennet, welche sich gerne schneideln, das ist, ihre Aeste von dem untersten bis zu dem obersten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen lassen, also, daß nichts als der Stamm stehen bleibet, welcher wieder aus-schläget, und neues Holz und Aeste treibet. Dieses Schneideln ist meistens in den niedrigen Orten im Gebrauch, wo man am Holz-Mangel hat; insgemein aber werden die in Bräbchen an Wiesen und Hals-Rändern, in Gewöhrigten, an Gärten und in Hecken stehende Bäume geschneidelt, und solches, nachdem das junge Holz geschwinde oder langsam nachwächst, alle drey oder sechs Jahre wiederholet. Das beste Schneidel-Holz sind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Esche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ulme oder Rüster. Es werden zwar die Eichen auch geschneidelt, jedoch nicht mit solchem Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln der Saft auf denen Seiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, aussen bleibet, wodurch denn dieselbe trocken und dirre werden; massen das eichene Holz ohnehin porös ist, und insonderheit der Sprint oder das Weiße die Feuchtigkeit gerne an sich ziehet, daß also der Stamm mit Gewalt von der Rasse oben hinein faulen muß, und wenn er alsdenn gehauen und genuset werden soll, wird inwendig an statt des festen Kerns Nulm oder Erde gefunden. Das Dangel-Holz, als Fichten, Kiefern und Tannen, können das Schneideln nicht vertragen. Wie

Wie die tragbaren Obst- & Bäume, besseren Wuchses halben, durch das Schneideln zu halten, davon ist oben das Wort Beschneiden nachzuschlagen; von Schneideln der Neben aber siehe Schnitt.

Schneide-Messer, siehe Hacke-Messer.

Schneide-Mühle, ist ein besonderes Mühlen-Weick, darinnen starke Holz-Blöcke zu Pfosten, Brettern, Latten und dergleichen geschnitten werden, und zwar vermittelst einer Säge, welche dergestalt eingerichtet ist, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niedergehet, und vor derselben der Block immer fortwärtet, bis er durch und durch zerschnitten worden. Siehe Säge-Mühle.

Schneiden, (in Feldern) heisset die Feld-Früchte mit der Getraide-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Weizen und Hülsen pflegt man gemeinlich zu schneiden, wiewohl auch an manchen Orten Gerste und Haber ebenfalls geschnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürzer Stroh, als das Hauen mit der Sense, man bekommt aber nicht so viel Witt-Stroh, und werden auch nicht so viel Körner ausge schlagen, als durch die Sense. Nach einiger Meynung soll zwar das Schneiden in alten Menden am besten seyn, man kan aber dessen nicht allezeit wahren, sondern muß sich nach dem Wetter richten. Wenn das geschnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen, so bindet man die Garben, und leget sie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind sich gebogen, oder sonst lager worden, muß man denselben nicht entgegen fänden lassen. Geringe stehendes Korn, wie auch der Sommer-Naggen wird an vielen Orten mehrertheils gehauen; doch ist es besser, wo es nur halbigt vor die Mähe lobut, daß man es schneiden läset; denn es ergiebt sich besser in Kornern, und wird auch das Getrohdte, wie obgedacht, nicht so sehr verwirret, und sparsamer zusammen gelesen.

Schneiden, (in Weinbergen) siehe die Artikel Weinbau und Weingebürgs-Ordnung, item Schnitt in Weinbergen.

Schneissen, siehe Donen.

Schnellen, mit dem Hänge-Seil, ist eine Strafe des Leit-Hundes, wenn er auf der Fährde laut werden will.

Schnellgehend, heisset ein Stamm, der nicht gerade in die Höhe, sondern etwas gedreht gewachsen, und daher, weil er nicht gleichspaltig, auch zu Schindeln, Schleussen, Brettern etc. untauglich ist.

Schnell-Waage, ist eine gar besondere und darbey bequeme Art einer Waage, da man mit einem einigen Gewichte, z. E. mit einem Pfunde eine Last von mancherley Schwere, das ist zehen und mehr Pfund auf einmal abwägen kan, da man sonst bey einer ordentlichen gemeinen Waage zu einer ieglichen besondern Schwere auch gleich vieles Gewichte, nemlich zu zehen Pfund Schwere auch zehen Pfund Gegen-Gewichte einleinen muß. Den Unterscheid und Vortheil dieser Waage zeigt die Tab. XV fig. 1.

ter Farbe eingestrichet ist. Gleichwie das ganz beydes beruhet in der ungleichen Länge der bey-

den Arme des Waag-Balkens ABC, da an dem Fursen Arm A B die Waaren, oder das, was gewogen werden soll, und am andern langen Arm B C ein Gewicht nach der auf dem Arme befindlichen Abtheilung gehangen und fortgeschoben wird, da es denn nahe bey B seine Stelle zu der Gleich-Wacht bekommt, wenn die Last leichte, ie schwerer aber die Last in A angehenket, desto weiter kommt das Gegen-Gewichte von B nach C zu stehen. Die Ursache alles dessen gründet sich auf die Mechanische Gesetze von dem Hebel. Wiedennach dieser Balken abzuthellen, abzurichten, und zu dem Gewichte die unterschiedene Anhäng-Puncte 1, 2, 3 etc. aufzutragen, ingleichen wie alle übrige darzu gehörige Theile in einer guten Verhältniß zubereiten, auch dergleichen Waage nach unterschiedenen Fällen anzugeben und einzurichten, dieses findet man ganz ausführlich beschrieben in Leopolds *Theatro Statico P. I. cap. VI.* Ein herrliches Exempel von dergleichen Waage ist die hiesiges Orts befindliche sogenannte Heu-Waage, welche daher diese Benennung bekommen haben mag, weil sie also angeleget, daß man mit selbiger, gleich wie sonst andere schwere Lasten, also auch vornehmlich das stärkste Fuder Heu zusamt dem Wagen, ohne selches abzuladen, wägen, und nach Abzug der Schwere des Wagens, der, wenn das Heu an seinem gehörigen Orte abgeladen werden, insbesondere wieder gewogen werden muß, die Schwere des Heues erfahren kan; davon eben der nur berührte Autor eine besondere Beschreibung mit darzu nöthigen Kupfern in 4to heraus geaeben.

Schnepel, ist ein Fisch, etwas kleiner als die Zerte, welcher in der Elbe und in einigen Flüssen der alten Mark, wo sie in die Elbe fallen, gefangen, am Bauche aufgerissen, an der Luft oder mit wenigem Rauch gedorret, und also verführet wird. Er hat ein zartes wohl-schmeckendes Fleisch, fast dem Lachs und Forellen gleich, aber darbey übeladäua und bleichhaftig, und wird gerne mit Steck-Rüben gekocht, nachdem man ihn vorhero ein wenig in Wasser weichen lassen.

Schnepffe, ist ein Voael, dessen es verschiedene Arten giebt; Die Wald- oder Holz-Schnepffen sind in der Größe eines Nebhuns, welches noch nicht völlig ausgewachsen; ein altes Nebhun ist vom Leibe dicker, obgleich der Schnepff wegen seiner langen Flügel viel größer ausseheth. Sie sind am Kopf und Rücken ganz braun mit schwärzlich gestreiften Federn untermischet; am untern Leib haben sie die Farbe, welche man an der Brust eines Habichts findet, doch sind die Farben ganz anders eingetheilt; Denn an statt daß bey denen Habichten, bey denen Kerchen und andern Vögeln mehr, an denen dergleichen Erd-Farbe zu sehen, die dunkel-braune und schwärzliche Federn Strichweise gehen, und die weißlich zu zertheilen, so zeigt sich, daß bey denen Schnepffen gleichsam eine jede dunkle Feder mit weißlich-ter Farbe eingestrichet ist. Gleichwie das ganz bey Schnepffen-Geschlecht vor andern Vögeln dar-

darinnen etwas besonders hat, daß der Korff ganz schmal, also insonderheit bey dieser Art, nemlich bey denen Wald-Schneypffen derselbe nicht wohl eines Fingers breit, so daß man denken solte, die beyden Augen müssen inwendig einander berühren, und ganz an einander stehen, denen jedoch der altweise Schöpffer schon Platz zu machen gewußt, und es also geordnet hat, daß solcher schmale Korff, welcher einem andern Vogel seine Gestalt benehmen würde, dem Schneypffen wohl ansehet; diese Schmale des Korffs, wordurch derselbe länglich aussiehet, hat verurtheilt, daß jener Franckos, welcher den Schneypffen zu Deutsch nicht nennen konte, und von seinem Wirt doch gerne dergleichen zugerichtet haben wolte, von demselben begehret: Er möchte ihm einen Vogel mit einem langen Gesichte bringen; wiewohl er damit mehr auf den langen Schnabel mag abgezielt haben: Denn solcher ist bey diesen Vögeln Fingers lang, und wissen sie damit die in denen Cumpffen und Frütschen befindliche Kräuter- Wurzeln sehr sauber und geschickt heraus zu bringen und zu genieffen. Es ist zu dem Ende ihr Schnabel von der Natur eines Daunnens breit von der Spitze oder vom Ende mit einem Gewerbe versehen, daß sie ihn daselbst, gleich einer Drat-Zange aufschun und wieder zudrücken können, welches bey keinem andern Vogel zu befinden. Ausser diesem haben sie auch einen langen Hals, hohe Beine, und einen kurzen Schwanz, wie ein Rebhun. Des Nachts bleiben sie nicht gerne im Holze, aus Furcht für den Füchsen und wilden Katzen, sondern haben ihren Fall auf die Felder und Wiesen; gegen den Morgen nehmen sie ihren Wiederfall ins Holz, daher sie, wenn man ihren Flug wahrgenommen, sie mit Hochneken oder Vantieren leicht aufgefangen werden können. Sie kommen im Frühling, bleiben aber nicht lange, und ist ihr Zug, zumal, wenn ein warmer Regen vorher gegangen, und der Wind vom Abend wehet, schleunig und in wenig Tagen vorbei: Denn obwohl andere Vögel dem Winde lieber entgegen ziehen, damit sie sich demselben nicht in die Federn wehen lassen wollen, als welches sie nicht wohl vertragen können, so kommen hingegen die Schneypffen mit dem Winde, und lassen sich denselben gerne treiben und fortwehen, wie solches die Erfahrung, zumal im Frühjahre, genugsam bezeuget. Sie sind aber zu solcher Zeit mager und ungeschmack. Im Sommer werden sie wenig gesehen, man findet auch selten den Ort, wo sie brüten, doch ist bekannt, daß sie ihre Brut an der Erde, und meistens drey bis vier Junge haben, welche, wie die Rebhüner, von einer drückend und sich verbergenden Art sind. Sie sind Herbst-Zeit, wenn das Laub fällt, und zwar des Nachts, nachdem sie vorher, wenn sich Tag und Nacht scheidet, vor die Hölzer fallen, und sich mit Nahrung versehen, zumalen genieffen sie die im Röhre-Niß befindlichen Grasse- Keimgen gerne, werden auch an solchen Stäten, wo das Vieh Mittags zu liegen pfeget, meistens gefunden. Sie sind wohl im Flug zu schiessen, weil sie im

Niet-Gras und kleinem Geträuch so fest liegen, daß sie sich fast mit Füßen treten lassen, ehe sie austossen. Man sänaet sie auch mit Schleusen oder Maschen, und Steci-Garnen, absonderlich aber mit Hochneken oder Vantieren. Es giebet noch eine grössere Art Wald-Schneypffen, die einen weissen Bauch und kürzeren Schnabel haben, und sich allein in grossen Hölzern aufhalten, dahero sie selten angetroffen werden. Den Wald-Schneypffen sind die Moos- oder Ried-Schneypffen, sowohl an Declicatesse als an Farbe der Federn allerdings gleich, in ihrem Fuge aber viel geschwinder. In Grösse gleichen sie denen Wachteln, ob sie gleich wegen ihrer hohen Beine und langen Flügel merklich grösser, als diese, aussehen. Sie ziehen wie andere Vögel, nachdem sie hier zu Lande, doch anders nicht, als in denen grossen Frütschen und Morästen vier bis fünf Jungen ausgebracht haben. Ihre Nahrung ist wie der Wald-Schneypffen, und wissen sie die weissen zarten Würzelein aus denen Cumpffen so gut als jene heraus zu suchen. Die Haarschneypffe ist etwas kleiner, aber im übrigen der vorigen allerdings gleich. Die Wasser- oder Pfuhl-Schneypffen sind am Leibe noch grösser, denn eine Amsel, auf dem Rücken rothlich, Aschen-Farb, am Bauche weiß, mit einem schwarz-bräunlichen Ring; oberhalb der Brust, auch über und unter den Augen sind sie ein wenig weißlich, haben lange dünne Füße, und einen nicht gar langen Schnabel. Sie halten sich an Flüssen und Bächen auf sandigen Boden auf, und haben ein so zartes und niedliches Fleisch, daß es ihnen an nichts, als an der Grösse mangelt, denen Wald-Schneypffen vorgezogen zu werden. Eine andere Art Wasser-Schneypffen ist dieser fast gleich, ohne daß sie gesprenzte Federn hat, und sich lieber auf Frütschen mit Wasser-Adern durchsetzten Wiesen als an Flüssen, aufhält. Von etlichen werden derselben noch mehr Arten angemercket, die aber allein in der Farbe der Füße unterschieden. Die Schneypffen werden mit ihrem Eingeweide gegessen. Wenn sie reine gerupffet, die Haut vom Kopfe gezogen, und die Füße wie den Drasseln oder Ziffen gedrehet, wird der Schnabel, statt eines holzernen Cressels, quer durch den Leib gestossen, der Vogel gespickt, oder aber ungespickt gelassen, und also unausgenommen an den Spieß gesteket, und bey Kohlen oder hartem Holz gebraten. Man setzet zugleich ein Brat-Pfännlein, oder sonst ein Geschir unter, roset vorher etliche Semmel-Schnitten in Butter, und leget solche in die Brat-Pfanne, damit das Abtropffen von der Schneypffe im Braten darauf fallen kan. Die Schneypffe wird öfters mit Butter begossen, und mit Salz besprenget. Wenn sie nun gahr gebraten ist, so richtet man die Semmel-Schnitten auf eine Schüssel oder Teller an, und das Eingeweide darauf, leget die Schneypffe oben darüber, giesset braune Butter, oder eine kurze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürze daran, oder setzet halb geschnittene Citronen, an statt der letztern Brühe, darzu, und giebt sie also

hin. Die kleinen Wasser-Schneppen pflaget man in Wein-Blätter einzuwickeln, und also zu braten.

Schnerrf, Größel, Heckschnarr, Krefler, Schrecke, Wachtel-König, ist derjenige Vogel, welcher insgemein vor den Führer und Wegweiser der ziehenden Wachteln gehalten wird, ob er wohl außer der Farbe, sonst wenig mit denen Wachteln gemein hat: Denn seine Farbe ist gänzlich, wenigstens am Rücken, wie einer Wachtel-Farbe, nur daß er längere Federn, und also längere Streiffe hat, welches verursacht, daß er in etwas dunkler aussiehet. An dem Hals rings herum ist er hoch- oder rothlich-braun, und an der Brust hinunter grau, wie ein junges Rehjun. Männlein und Weiblein sehen ganz überein aus, so, daß von dieses letztern besonderer Farbe nichts zu melden ist. An der Gröfse ist der Schnerrf, wegen seiner hohen Beine, fast noch einmahl so hoch, als eine Wachtel, am Leibe aber dürfte er kaum einer gemäßigten Wachtel gleich kommen. Der Kopf ist ganz spitzig, mit zweien schwachen breiten Linien, und die Brust so schmal, daß mancher kleiner Vogel eine breitere Brust hat. Der Schnabel ist lang, und keines mit großem zu vergleichen, nach dem Storchenschnabel gebildet, wie denn auch seine Füße, mit welchen er ziemlich schnell laufen kan, auf Storchens-Art formiret sind. Der Stimme und seinem Geschrey nach würde man diesen Vogel vor einem Laub-Frosch halten, wenn er nicht in einem Athemzug die Stimme oft wiederholte. Vor der Wachtel Anfunft soll dieser Vogel nicht gehöret, und wenn man seine Stimme nicht mehr vernimmt, auch keine Wachteln mehr gefunden werden. Er hält sich nur so lange in denen Wiesen auf, bis man Heu machet, man trifft auch seine Jungen, die er, wie die Wachtel, an der Erden ansbrüet, und die, so lange sie keine Federn haben, kohl-schwarz sind, daseibsten an: So bald aber das Gras von denen Wiesen, begiebt er sich in das Getraide, und muß eine Wiese sehr großes Grummet haben, auch mit Sträuchern sehr bewachsen seyn, wenn ein Schnerrf sich nach der Heu-Ernde wieder daseibst einfänden soll. Er wird im Gras und Getraide mit vorsehenden Hunden, auch ohne dergleichen mit Steck-Garnen und Lyrassen gefangen; ihn aber in Zimmern zu behalten, ist gar misslich, weil er nicht wohl, Körner zu fressen, sich gewöhnen lässet, doch gehet es bisweilen an.

Schneerre, siehe Mistler.

Schnitt, ist die erste Arbeit in der Ernde, da nemlich das Winter-Getraide von denen Schnittern mit der Fichel vom Acker abgebracht wird. (Siehe Schneiden in Feldern.)

Schnitt (in Weinbergen) ist eine von denen vornehmsten Reben-Arbeiten, welche ein Winker oder Wein-Gärtner mit sonderbarer Behutsamkeit vorzunehmen hat, weil durch diesen Schnitt ein Weinberg ganz ins Verderben gesezet werden kan. Man benimmt aber durch den Schnitt dem Weinstock einen Theil seiner getriebenen Reben und Schosse, damit

ihm seine Kraft zu Hervorbringung reicherer Frucht beygehalten werden möge. Solch Schneiden geschieht gemeinlich in hohen oder ungedeckten Gebirgen, bey uns im Februario, wosferne das Wetter offen, wie auch im folgenden März-Monat. Jedoch sparet man die in Gründen liegende Wein-Stöcke bis zuletzt, weil selbige von der besorglichen Kälte leichter Schaden nehmen, als die auf den Hügeln. Es muß aber im Schneiden mit den jungen Stöcken anders, als mit den alten verfahren werden. Einen jungen Stock muß man niedrig schneiden, daß er das erste Jahr die Reben herunter wirfft; wenn man ihn in die Höhe schneidet, so wächst er alle Jahre in die Höhe, und trägt unten keine Reben; wo er ein Jahr ausgeschlagen, wirfft er das andere Jahr noch mehr Reben. Eine junge oder jährige Sencke, die nemlich zum erstenmahl geschnitten werden soll, schneidet man auf drey Augen über der Erde, daß das alte Holz der Erden gleich komme; die Rebenschossen aber müssen alle weggeschnitten werden. Eine zweyjährige Sencke schneidet man auf anderthalb Knoten, das ist, man schneidet das oberste Auge weg, und lässet die zwey untersten; das andere zwar auf drey, das unterste aber auf zwey Augen. Eine drey- oder fünfjährige Sencke schneidet man nur auf anderthalb Knoten; ist sie aber stark, so giebt man ihr eine Voge darzu. Eine sechs- oder sieben- oder neun- und zehnjährige Sencke schneidet man auf dritthalb Knoten, und, wo sie stark ist, eine Voge oder anderthalb darzu. Eine elf- oder zwölff- und mehr jährige Sencke wird alsdenn vor einen vollkommenen Stock gerechnet, und kan dritthalb Knoten und wo Vogen aushalten, mehr aber ist schädlich. Der Schnitt geschieht also in hohen Gebirgen edgedachter Massen im Februario, gemeinlich um Alt-Lichtmes, wann der Winter fein stark angehalten, keine Froste mehr zu besorgen, und der Schnee im hohen und ungedeckten hinweg ist. Ein weniger Frost schadet nicht, und die Stöcke, so nicht gedeckt sind, können wohl vor Ausgang des Frostes geschnitten, und hernach gar geräümet werden. Wenn man langsam oder später schneidet, so thrauet das Holz gar zu sehr, das ist, das Reben-Wasser läuft zu stark aus. Man erwehlet zu dem Schnitt keine liebliche Tage, an welchen sich warme Sonnen-Blitze erzeigen. Der Schnitt in den niedrigen und gedeckten Gebirgen geschieht gleich nach dem Aufziehen, ohngefehr um Gertraud. Man muß bey diesem Schnitt auf den gedüngten Gruben das erste und andere Jahr nicht zu viel Holz lassen, sondern dieselbe nur mit drey Knoten versorgen, das dritte Jahr mit vier Knoten, und das vierte Jahr mit einer Voge und drey Knoten. Wenn ein dürres Jahr darauf folget, hilft der Mist das erste Jahr sehr wenig. Der Schnitt wird auch auf folgende Gestalt verrichtet: Man suchet unter dem Wein-Holze das beste, stärkste und längste an alten Knoten aus, ruzet es auf das beste ab, und schneidet oben an der Spitze nur ein wenig weg, bis man frisch-Holz findet, entweder nach rechter Manns-Lange

oder gleich so lang, als im Verhauen gelaf-
 sen worden, nur eben ein wenig schräge, da-
 mit es nicht gar gleich bleibe, denn sonst wür-
 den die Thranen an dem ganzen Stock hin-
 unter laufen, und dadurch die Augen er-
 sauft und verderbet werden, und dieses nen-
 net man eine künstliche Vöge. Die übrigen
 Enden werden geknotet, das ist, bis auf drey
 oder fünf Augen über dem Stock und der
 Erde verschnitten; wäre aber eine starke
 alte Vöge daran mit einem feinen gewachse-
 nen Ende, so wird solche zu einem Schen-
 kel bis auf drey Augen geschnitten. Hat
 der Stock die Kraft zu treiben, kan man
 ihn auch wohl ein vier bis fünf Augen las-
 sen. Was vorher eine Vöge gewesen, schnei-
 det man gänzlich weg; hat es aber ein feines
 Ende auf der Vöge getrieben, so schneidet
 man das alte Holz bis an solches Ende weg
 und ins Feuer, denn es würde sonst ein krum-
 mer höheriger Stock daraus werden, verknö-
 chert oder verschneidet es auf drey oder vier
 Augen, welches man einen Nacken-Schen-
 kel heisset. Will man zween Schenkel und
 eine Vöge machen, so läset sich solches nicht
 wohl thun, absonderlich, wenn die Knoten
 auch Wein treiben sollen: Denn wo wolten
 die Stöcke so viel Kraft hernehmen, so viel
 den Gebirgen zu senden, darff von dem
 Enden nichts abgeschnitten, sondern zur
 den. So unten neben der alten Vöge ir-
 gend ein feines lang Ende getrieben, da es
 sen, wie obgedacht, zu einem Knoten ge-
 schnitten wird, so ist dasselbe viel bequemer
 und besser, als ein ganz junges Ende, zum
 Ende gebraucht zu werden, und wird das-
 selbe, gleich anderem Holze aufgeschnitten,
 der alte Nacken aber kommt hinweg. Bey
 dieser Arbeit müssen die Winter scharffe
 Messer führen, damit das Holz nicht ge-
 brochen oder gesplittert werde, als wovon
 sonst zu sehr weinen, und sodenn dassel-
 bige trockene Erde streuen, damit die
 Feuchtigkeit sich nicht zu viel austhane,
 und

obnehin vor der Erntere sich bereiten un-
 gute Schnitter umhau, damit er hernach,
 wenn die Zeit vorhanden, daran nicht
 Mangel leiden möge, oder doch solche Lei-
 ste nehmen müsse, die andere Haus-Väter
 nicht gerne in ihren Diensten haben mö-
 gen.

Schnittlauch oder Schnittling, ist eine
 Art von Lauch, welcher, wenn die Blätter
 noch zart sind, zum täglichen Küchen-Ge-
 brauch abgeschnitten wird. Er liebet ein
 fettes Garten-Erdreich, und wird zu Ein-
 sel der Beete oder Rabatten gebrauchet.
 Seine Vermehrung geschieht entweder durch
 seinen Saamen, oder durch Zerriß- und Wurz-
 elpflanzung der Wurzeln. Will man den
 Schnittlauch vom Saamen erzielen, so muß
 man den schönsten und längsten ausheben,
 und im Frühjahre verpflanzen, wenn er auf-
 geschossen, Stäbe dabei stecken, und gegen
 den Wind verwahren, endlich aber, wenn der
 Saame reif, denselben abschneiden, trocken
 und an gehörigem Orte verwahren. Man
 schenkt ihn entweder im Frühling oder im Herb-
 st nach dem Neuen Monde.
 Weil es aber mit dieser Vermehrungs-
 Art langsam hergeheth, so darff man nur die
 Stöcke im Frühling vor einander reißen, und ein-
 zelnen ordentlich wieder in die Reihen pflan-
 zen. Weil man auch von dem Schnittlauch
 das Weiße am meisten begehret, so kan man
 die Blätter etwas schräg in die Erde legen,
 damit sie nur ein klein wenig heraus ragen,
 so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe.
 Er muß mit Jäten und Aufhaden fleißig ge-
 wartet werden. Es sey so warm, als es
 will, soll man ihn doch nicht begießen, ob er
 gleich aussiehet, als wenn er alsobald ver-
 den wolte. Wenn man ihn in die Küche
 bringen will, soll man ihn nicht mit Hän-
 den abreißen, sondern mit einem scharffen
 Messer gleich und sauber abschneiden, und
 in die Stürkeln oder Strümpfer Sand oder
 trockene Erde streuen, damit die natürli-
 che Feuchtigkeit sich nicht zu viel austhane,
 und

Schnitter, heisset derjenige, so das reife
 Getraide auf dem Felde mit der Sichel ab-
 schneidet. Ein solcher wird entweder um ei-
 nigen gewissen Lohn gedungen, oder man
 läset ihn um die zehende Garbe schneiden,
 als welches das gebräuchlichste ist. Weil
 aber die frischen Bratwürste, und zu mehr
 andern Speisen gebrauchen, als welche
 gut und wohlgeschmackt werden. Man muß
 die Mandeln größer sich aber doch dabey
 desselben mäßig bedienen, man gebe
 ihnen beym Abgehenden nicht Augen und
 böse Gebälte, und giebet schlechtere
 Nahrung; dahingegen er mäktig genoms-
 men, vor die Lungen-Brust- und Stein-
 schwerung dienlich ist.

die Masse des Reizens keine Fäulung verur-
 sache. Der Schnittlauch läset sich fein in
 die Eierkuchen, in die Baweten
 in die Suppen, in die
 Salat, zur Streu auf die
 und zu mehr andern
 als welche davon recht
 Man muß
 die Mandeln größer sich
 aber doch dabey desselben
 mäßig bedienen, man gebe
 ihnen beym Abgehenden
 nicht Augen und böse
 Gebälte, und giebet schlechtere
 Nahrung; dahingegen er
 mäktig genommen, vor
 die Lungen-Brust- und
 Stein-schwerung dienlich
 ist.

Schnittling, heisset auch ein neuer Jahr-
 Schief von einem Baum oder Stranch, wel-
 che unter dem Knoten also abgeschnitten wer-
 den, daß ein Stücklein von dem überjährigen
 geblieben, und solcher Gestalt
 zum Fortpflanzen gebrauchet wird. Man
 machet in gutes Erdreich ein Gräblein eines
 Fußes

Fusses tief, und leget Nöh- oder Schaaf-Wist hinein, schneidet sodenn den obersten Gipfel des Schnittlings ab, bedeckt den Schnitt mit Baum-Wachs, krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen, leget ihn also ein, daß beyde Enden in die Höhe, doch nur das obere über die Erde etwas drey bis vier quer Finger hoch herfür gehe, bedeckt ihn mit Erde, und tritt dieselbe fest ein, so bekommt der Schnittling in der Erde Wurzeln, und schläget oben aus, so weit er aus der Erden hervor raget. Auf diese Art kan man insonderheit die Rosen vermehren, welche sonst ohne Wurzeln nicht leicht bekleiben. Außer diesen lassen sich auch wilde Bäume, als Weiden, Pappeln, Nimen, Castanien, Hasel- Stauden, wilde Nisteln, ja fast alles Laub- Holz vermittelst der Schnittlinge vortpflanzen, und ob sie gleich nicht alle bekommen, so geschieht es doch bey den meisten, sonderlich wenn alles dabei wohl beobachtet, und die Schnittlinge etliche Tage vor dem Einsenken in temperirtes oder lauliches Wasser gelegt werden. Und diese Arbeit kan man sowohl Herbst- als Frühlings-Zeit mit gutem Nutzen verrichten. Siehe ferner Schöß.

Schnurder, siehe Rogz der Pferde.

Schnür-Brust, **Schnür-Leib**, **Schnür-Mieder**, heißt auch Gorgentin, ist ein mit eitel dicht an einander geschobenen schwachen Fischbein-Stäblein wohl gefeistetes Brust-Stück, womit das Frauenzimmer den Leib zu schnüren und in eine geschickte Forme zu zwingen pfleget; es wird dieselbe aus vier oder acht, zwölf bis sechszehen Theilen zusammen gesetzt, oben auf beyden Seiten mit Achsel-Bändern versehen, unten aber um und um mit vielen abgetheilten langen Schuyen, oder an deren statt mit sogenannten Schößlein gemacht. Ordentlich schnürt man dieselbe auf dem Rücken mit einem darzu gehörigen Schnür-Senkdel zu. Insgemein ist diese von roher Leinwand und Canesaj verfertigt, und zwischen jedem Fischbein-Stäblein mit bunter Seide, oder auch wohl vornen her an statt des Lages mit Gold- oder Silber-Faden abgestepet, hiemeylen aber wird sie auch mit Damast, Stoff, Taffet und anderem Zeug überzogen. Die übrigen Gattungen sind in etwas von der nur beschriebenen Art unterschieden: Denn die Englischen Schnür-Leiber bestehen aus sechzehn Theilen, und werden vornen her über die Brust mit goldenen, silbernen oder seidnen Ripen Schnür-weise beleyet; die Calsette bestehen aus acht Theilen, und werden vornen her über einen darzu gehörigen Vorsteck-Las zugeschnürt, wenn dergleichen nicht so gar stark gefeistet wird, heißet man solches eine Casolero; eine Fescheke wird endlich aus vier Theilen zusammen gesetzt, und bekommt keine Achsel-Bänder.

Schnüren, siehe Zämmeln.

Schnür-Holz, ist ein sauberes Instru-

ment, welches von feinem Holz oder Esfenbein hohl ausgedreht ist, an seinem länglich hohlen Stiel befinden sich oben her vier lange runde Zacken, darüber man aus Seide, Zwirn, Garn und dergleichen die sogenannte Schnür-Senkdel oder andere Rund-Schnüre gar feste zu schlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kasten, wird derjenige etwas ansehnliche und einzeln gefaste Edelstein genannt, durch welchen ein Frauenzimmer, das an ein sauberes Schnürgefknüpfte Kreuzgen, oder dergleichen Angehefte fest um den Hals anzuschmüren in Gewohnheit hat.

Schnür-Löcher, sind kleine runde mit einer Nadel oder etwas stärkeren gerad ausgehenden Pfrieme gebohrte, und entweder schlecht umstochene, oder ordentlich beschlungene Löcher, welche theils als eine Zierrath in der Mahler-Nath zwischen die Blumen und Gänge hin und wieder gestreuet werden, theils aber auch zu benennigen Sachen als ein nothwendig Stücke erfordert werden, welche mit einer Schnur oder Senckel zusammen geschnürt werden sollen.

Schnür-Senkdel, ist eine von Wolle, Zwirn oder Seide rund gedrehte, oder über ein Schnür-Holz geschlungene, oder gekleppelte Schnur, welche an dem einen Ende einen Niegel hat, daß solches nicht durch die Schnür-Löcher fahre, an dem andern Ende aber mit einem Stiffe versehen, um damit desto geschwinder durch die Schnür-Löcher zu fahren; einige derselben werden auch aus lebernen Riemen geschnitten. An deren Stelle werden auch an einigen Orten die Schnür-Ketten von Silber gebraucht, welche über besondere darzu gemachte Mieder-Zaacken gelegt, und alsdenn straff angezogen werden.

Schnupfen, ist eine sehr gewöhnliche, und in der Wirtschaft bey Leuten, die sich sehr in der Luft beschäftigen, immer vorkommende Meiniaung des Hauptes, welche man fast keine Krankheit, wenn sonst nichts dazu schlägt, nennen kan. Er bestehet aus einem Fluß, der aus dem Kopff herunter fällt, und vornehmlich die Nasen-Gänge verstopfet, den Hals und Brust beschweret, und endlich, wenn er sonst gut gehet, und sich resolviret, durch die Nasen-Löcher, ja auch wohl durch den Mund und Nagen, mit oder ohne Niesen wegkuffet. Der Ursprung ist in einer Verderbung; Schärffe, Säure und Gerinnung des Alder-Wassers oder Ceri zu suchen. Wenn er in einem zähen und geronnenen Schleim bestehet, so ist es ein kalter Fluß. Kießet aber ein klares und heissendes Wasser heraus, so ist es ein heißer Fluß. Das Gehirn, dessen Drüsen mit solcher Feuchtigkeit beschweret werden, und das Sieb-förmige Weim werden verstopfet. Daher erfolget Schwere des Hauptes, bisweilen Kopff-Weh, Schwindel, unruhiger Schlaf,

Schlaf, Niesen, Thränen der Augen, Heiserkeit und Husten. Kalte scharffe Luft, oder ein kalter Wind, der einen, wenn man sich erhitset, schlingt trifft, thut viel dazu. Ist aber nicht viel innerliche Materie darzu vorhanden, so gehen diese Schnupfen leicht vorüber. Indessen muß derjenige, so dazu geneigt ist, diese Dinge meiden, gute verdauliche Speisen essen, leicht und dünnes Geträncke, warmen Thee und Coffee trincken, den Kopf warm halten, sich vor Verdruß, Zorn und Erbitterung hüten, Harn- und Schweiß-treibende, ingleichen Scharffe dämpffende Mittel brauchen, sich aber des Lärrens und Wirtshausens, wenn er auf dem Wege, oder schon da ist, enthalten. Indessen wenn er genau gegangen, und zu lange anhält, ist ein und anderes Fuß-Bad, des Abends gebraucher, ein Haus-Mittel, selbigen los zu werden, daraus aber kan man gelinde lürren. Alte Haus-Wirte geben ihm ordentlicher Weise drey Tage zur Ankunft und Einquartierung, drey Tage zur Wohnung, und drey Tage zum Abmarsch, und halten sich so lange forasältig darnach. Ist der Schnupfen aber schon turbiret, oder gleich mit einem Fluß-Fieber und andern Zufällen verknüpffet, so thut man am besten, man gehe zu einem geschickten Arzt.

Schnupf-Toback. Dieses ist heut zu Tage, wie der Rauch-Toback, ja noch mehr, fast eine alltaemeine, nicht allemahl zur Nothdurfft, sondern oft zum Plaisir, zur Gewohnheit, ja zum Staat, zur sogenannten Galanterie, und einem eiae Höflichkeit zu erweisen, eingeführte, ja bey dem männlichen und weiblichen Geschlecht, unter hohen und Niedern gebrauchliche Sache, dafür manche Leute sehr viel Geld ausgeben. Und wenn man die damit verknüpfften Depensen mit schönen Schnupf-Tobacks-Dosen, (welche auch unter die Galanterien gehören) und dergleichen erweget, wird diese Wirtschaftt oft gar kostbar, unerachtet mehr Eitelkeit als wahrer Nutzen vor die Gesundheit, sonderlich bey denjenigen, darinne anzutreffen ist, die ihn bekändig und immer, nicht aber bisweilen nur zur Reinigung des Hauptes und zur Präservation vor Schnupfen und allerhand andere Haupt-Klüffe brauchen. Der Gebrauch kam zuerst in Spanien auf, von welchen ihn die Italiäner bekommen, die Franzosen, Deutschen und andere Europäer aber haben ihn endlich von diesen erhalten. Ja er ist bis in die Morgen-Länder durchgedrungen, wo man dem einreisenden Mißbrauch gar mit Straf-Gesetzen zu steuern beunthet gewesen ist. Er wird von zerriebenen Tobacks-Blättern entweder ganz fein, wie der Spaniol, oder geförnet, wie der Italiänische gemacht, und so, bald ohne Zusatz, bald mit Diräten vermischet, gebraucher, und verkauft, oder man kauft dem gantze zugerichtete Tobacks-Stangen, und reibet alle-

mahl, so viel man schnupfen will, auf einem dazu in Bereitschaft habenden Reibe-Eisen, welchen man besonders Rapppe zu nennen pfleget. Nachdem nun der Toback, nachdem ist auch das daraus gemachte Nies-Pulver, dazu man sonst auch andere Mittel, Wurkeln und Kräuter brauchet, gut oder schlecht. Der mäßige und ordentliche Gebrauch ist so wenig als der Gebrauch anderer alten und bekantten Nies-Pulver zu verwerffen, und oft zur Erhaltung des Gesichts, Gehörs und Geruchs nöthig, präserviret auch vor vielen Zufällen. Dabin-aegen ist der Mißbrauch, und wie er wirklich nunmehr bey uns Deutschen im Schwange gehet, höchst schädlich, sonderlich da viel an der Zubereitung des Tobacks überhaupt gelegen ist. Er benimmt den Geruch, schwächt das Gedächtniß, ziehet Klüffe ins Haupt, und also an einen Ort, wo man solches am meisten vermeiden soll. Ja der recht grosse Excessus schadet dem Gesichte und Gehör, verursacht Wahnwitz und hitzige Fieber.

Schnupf-Tuch, bedeutet in dem Wasch-Inventario ein viereckiges ungesäumtes Tuch, so entweder aus Leinwand, Baumwollen, oder seidenen und halb-seidenen oder anderen Zeugen geschnitten. Zuweilen finden sich auch einige, die man nur zum besondern Staat mit geneheten oder gekoppelten Spitzen besetzet. Ihr Gebrauch besetzet darinnen, daß man sich das Gesicht und den Mund damit abwischen, und die Nase damit reinigen möge.

Schnur, nennet man eigentlich dasjenige schwache Leingen, welches von Garn, Zwirn, Seide, Gold oder Silber, und dergleichen entweder über ein sogenanntes Schnur-Holz verfertigt, oder mit vier Kluppen oder Kegeln bereitet worden, und in der Handhaltung zu vielerley Sachen angewendet wird, z. E. zu Einschmürung der Bett-Überzüge, zu den Schnur-Beüssen, Lagen und Leibern, zu denen Fenster Quasten etc. Man theilet sie ein in gemeine, und in Rund- oder Schraub-Schnuren.

Schnuren, saget man von der Jägerey, wenn ein Wolff stets den Trab läufft, und mit den hintern Klauen in die vorderen Tritte jedesmal so accurat entritt, auch die Tritte so schnur-gerad nach einander setzet, daß es ihm kein Hund nachthun kan, weil selbige sowohl mit den hintern in die vordern Tritte fehlen, als auch den Trab nicht so fortföhren können, weswegen es auch heißet, der Wolff trabet. Die Luchse und Füchse schnuren eben-falls, wie die Wolffe.

Schob-Huth, ist ein aus zartem Stroß gestochener und zusammen geneherer Huth, mit einem breiten und noch über dieses unter sich gezogenen Rande, dessen sich die ge-

meinen Weib's-Personen, sowohl vor dem Regen, als vor dem Sonnen-Schein, bedienen; manche sind auch von zusammen gestochtenen Stroh = Börtlein dicht auf einander genehet, und theils nach der nur beschriebenen, theils aber auch nach einer andern Forme bereitet. Ehemahls waren diese Hüthe sehr gebräuchlich. Allein heut zu Tage trägt das Frauenzimmer runde und wie die Manns = Hüthe gemachte Hüthgen von weißem Bast an statt der ehemahligen Stroh-Hüthe.

Schock, ist eine Zahl von sechzig. Diese Rechnung ist sehr gangbar, sowohl in der Haushaltung, als im Handel und Wandel. Man rechnet das eingedrörrte Getraide nach Schocken, Mandeln und Garben, das lange Stroh nach Schock, Mandel und Schütten, das Futter-Stroh sowohl als das Reis = Holz nach Schocken, Mandel und Bündel. Vielerley Es = und andere Waaren, als Gurken, Kraut = Häupte, Pfeffer, Birn, Nüsse, Nagel, Brette, Latten u. werden dem Schocke nach verkauft. Ein Schock Ellen Leinwand ist, so viel als sechzig Ellen Leinwand.

Schock, ist auch eine alte Münz = Rechnung in Sachsen. Ein alt Schock ist zwanzig Meißnische oder gute Groschen, ein neu Schock aber sechzig dergleichen Groschen. Massen man, nachdem die alten Schock = Groschen, die oft drey heutige Groschen hielten, ausgingen, durch das Neue Schock das Alte Schock, welches drey-mahl zwanzig neue Groschen hält, bey unren geringern Groschen bezubehalten suchte.

Schocken, heisset so viel, als sich in Schocken ergeben, z. E. man sagt: Der frühe oder August = Haber schockt besser, als anderer Haber, das ist, er giebt mehr Schocke, als der gemeine Haber. Das Korn schockt heuer besser, als vorm Jahre, das ist, man bekommt heuer mehr Korn in Schocken, als vorm Jahre.

Schöbe, heisset man die aus glatten Roggen Stroh in einer gemessenen Stärke verfertigte Bündlein, deren zwey und zwey oberbey den Eckeren vermittelst eines Stroh-Seiles fest zusammen gebunden, und aufs ordentlichste glatt gestrichen werden. Man bindet gemeinlich derer zehen in ein Bündel und pflaget auf dem Lande mit denselben die Dächer zu decken, auch wird diese Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, so viel nemlich derer selbst eingedecket werden.

Schöber, siehe! Heu-Schober.

Schöber = Flatschen oder **Schöber = Flecke**, siehe Flatschen.

Schöll-Kraut, siehe Schell = Kraut.

Schöpf = Brunn, siehe Brunn.

Schöpfte, wird derjenige Tritt oder die etliche Stufen genennet, welche man an

das Ufer eines Flusses oder Teiches in das Wasser hinein anleget, um daß man bequem dahin gehen, und Wasser heraus schöpfen könne.

Schöpfen, saget man auch vom Hopfen, wenn er blühet. Füllet nun ein Neel = Thau, wenn der Hopfe schöpfer, das ist, blühet, so wird es dasselbe Jahr nicht viel Hopfen geben.

Schöpf = Celte, ist ein kleines hölzernes Beltlein, womit das Wasser aus dem Wasser-Ständer aeschöpffet wird.

Schöpf = Kelle, ist ein rund und hohl ausgeriebenes kürfernes Gefäße, mit einer Schnauze an der Seite, und einem langen eisernen Stiel versehen, womit man in denen Püchen das Wasser aus denen Ständern zu schöpfen pflegt.

Schöpf = Rad, ist ein Rad, welches in einen Fluß oder Bach gehäncet, von demselben umgetrieben, das Wasser in Kästen, oder daran befestigten Eimern, unten schöpffet, und in die Höhe hebt, oben aber wieder ausschüttet. Es hebt ein solches Rad das Wasser nicht so hoch als es selbst ist, will eine starke Gewalt des Wassers haben, und verschüttet viel Wasser vergeblich, ehe es noch zum rechten Ausgus kommt. Leopold in seinem *Theatro Hydraulic*. P. I. erzehlet derer in die zwölf Arten, und zeiget daselbst S. 48 & seqq. welche von solchen Maschinen nicht viel nutzen, und was im Gegentheil bey denen, die guten Nutzen schaffen sollen, wohl in Acht zu nehmen; auch kan hierzu nachgesehen werden, was er in P. II. *Hydraul.* § 1. 2 & seq. davon gedenket. Dergleichen Schöpf = Räder sind sehr dienlich, das Wasser auf Reich = Stätten zu bringen, oder, wie insonderheit in Francken, an der Pegnis und Regnis sehr gebräuchlich, die Wiesen damit zu wässern. Man kan sie zur Herbst-Zeit, wenn man sie nicht mehr benöthiget, auf ihren Gerüsten aus dem Wasser heraus, und in die Höhe ziehen, und also dieselben vor der Fäule, oder in Ergießung des Wassers und starken Eis = Fahrten desto länger und beständiger erhalten. Es giebt auch Schöpf = Räder, welche das Wasser durch Arme, wie die Schaufeln desaltet, fortreiben, von welcher letztern Art in Holland und andern Orten, wo niedrige Felder sind, die oft mit Wasser überlauffen, an Mühlen, so vom Winde getrieben, gebraucht werden, dasselbe wieder anzubringen, und das Land trocken zu machen.

Schöps, **Zammel**, heisset ein aegschnittener Stähr, Wider oder Schaaf = Wock. (s. Zammel.) Das Schöpfen = Fleisch soll wegen seines vielen und unverdaulichen Fettes nicht gar zu gesund seyn, welches zwar, wenn man es genießet, und kalt darauf trincket, seine Nichtigkeit hat, ausser diesem aber ist es an und vor sich selbst gesund, und giebt gute Nahrung, sonderlich, wenn das Vieh von auter

Weide kommt. Es dienet zu sieden und zu braten, und wird auf mancherley Weisheit zubereitet: Gesotten mit Weiskraut, Herz oder welschem Kohl, Kohl = Stabi, Kraut, Kohl, weissen oder gelben Rüben, Steckrüben, mit Rimmel, mit einer Zwiebel = Brühe, mit Erd = Kerfeln, auf Englisch mit Gersten = Graupen und Majoran oder Rosmarin etc. damit also verfahren wird, daß man zuvörderst die Vorbereitung in Acht nimmt, das ist, man hacket das Fleisch, nachdem es vorher im Wasser sauber gereinigt, in beliebige Koch = Stücke, setzt solche mit Salz und Wasser in einem Topfe zum Feuer, und wenn es halb gaher gekocht, kühllet man es im kalten Wasser sauber aus. Will man nun eines von kurz vorher erwähnten Stücken der Kraut = und Kohl = Arten etc. dazu nehmen, lässet man solches in siedendem Wasser ohngefähr eine Viertel = Stunde kochen, nimmt es heraus, drückt es aus, alsdemn leget man in einem Topf eine Schicht von gedachtem Kraut, wärket es mit Ingber und Pfeffer, machet darüber eine Schicht vom Fleisch, wärket es gleicher Gestalt, und treibet dieses Wechsels = weise so lange, bis der Topf bey nahe voll; (manche nehmen auch das Kraut, wenn es in Stücke geschnitten, so gleich dazuy, ohne daß es erst besonders im Wasser abgerührt worden); hierauf lässet man die Brühe, darinnen zuerst das Fleisch gekochet, entweder ganz schlecht durch einen Durchschlag an das Kraut und Fleisch laufen, oder man quirlt vorher an diese in Butter gebräutes Mehl, setzt dieses zusammen an das Feuer, und lässet es wohl durch einander kochen, bis es recht mürbe und geschmack werde. Die Rüben und Erd = Aepffel können auch ganz weich gekochet und durchgestrichen werden; in diesem Falle aber wird das Fleisch, wie auch zu denen gedachten andern Arten mit Brühen, vor sich selbst gahr und weich gekocht, alsdemn wird erst das Mus von dem Durchgestrichenen in die Schüssel angerichtet, das Fleisch ordentlich darüber geleyet, und gehörig garniret zur Tafel getragen. So lässet sich auch eine schmackhafte Carbonade, ingleichen Colerete daraus machen. Der Schlägel oder die Schops = Keule kan mit dicken Speck = Schmitzen, so mit Pfeffer und Salz wohl gerieben, gespicket, gesotten, eine kurze Brühe daran gerhan, und also ganz angerichtet werden. Eine solche Keule kan auch in eine Pastete geschlagen, und vor die, so Belieben dazuy haben, ein wenig Knoblauch daran gethan werden. Der Rückrad, die Hinter = Viertel ganz, oder die Keulen absonderlich, wie auch die Schultern werden gebraten mit Salzen, mit Sardellen oder mit Knoblauch, gespickt. Die Schultern und Keulen werden auch folgender Gestalt zubereitet: Nachdem sie gebraten, wird die Haut bis an das Gelenck abgehölet, das Fleisch von den Knochen gethan, mit Hund = Fett oder Speck, Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Gewürk klein gehacket, das Gehäcke wieder um die Knochen

geleyet, und die Haut darüber gezogen, da es denn entweder also in die Schüssel geleyet, und eine gute Brühe daran gegossen, oder wohl verbunden in einen Topf gethan, in guter Fleisch = Brühe mit Rüben aufgekocht, und, wenn die Brühe wohl eingesotten, angerichtet, oder auch ohne Rüben mit einer andern Brühe abgemacht werden kan. Die Schöpfen = Körffe sind ein schlechte Essen, die Zungen aber desto wiederlicher. Man kan sie, wenn ihnen die Haut abgezogen, spalten, auf dem Roß braten, und eine Brühe mit Weinbeer = Saft daran thun; oder ganz mit Morgeln und Kalbs = Würstlein gedämft kochen; oder in eine Pastete setzen. Die Nieren ober Seiten der verschnittenen Lämmer werden gespalten und gedämft oder gebräget, oder auch mit Hahnen = Kammern in eine Pastete geschlagen. Die Schaaf = Becken = Nieren können in Scheiben zerschnitten, und entweder mariniret, oder wenn sie eine Weile in Pfeffer und Salz geleyen, in Nennen = Teig getunckt, oder mit Mehl bestreuet in Butter gebacken werden. Die Füsse lässet man, wenn sie gahr gekocht, kalt werden, und mariniret sie mit Eßig, Salz und Pfeffer; man pfelet sie auch, wenn die größere Knochen heraus genommen worden, zu fricassiren, oder mit Muscaten = Blüthen zu kochen, oder in eine Papier = Pastete zu schlagen, oder auch zu backen.

Schöpfer, siehe Amts = Schöpfer, item Schoß.

Schöfling, siehe Schoß.

Scholle, siehe Salbfisch.

Schooß, heisset das lappichte und dünne Stücke Fleisch am Rinde, so noch unter dem Lappen hängt. Und

Schooß = Ribben, die mit Fleisch bewachsenen Ribben, so aus dem Schoosse des Kindes gehacket werden.

Schoppe, ist in denen am Rhein = Strohm gelegenen Landen ein Wein = Maas, derer zwey eine Kanne machen. In Schwaben ist es der vierte Theil eines Schenk = Maasses.

Schoppen, Schöpfen oder Schupfe, ist bey einem Land = Gute ein ziemlich weirsichtiges Gebäude, darinnen Wagen, Pflüge, Egen, Wiesen = Schleppen, Ege = Schlitten etc. auch Brenn = Holz, und anders trocken stehen und liegen können. Die ersten heisset man Wagen = Schoppen, die andern aber Holz = Schoppen. Bey Ziegel = Scheunen hat man Ziegel = Schoppen, darinn die gestrichenen Mauer = Steine gesezet, und darinnen getrocknet werden.

Schorff, ist ein Zufall, der aus übler Disposition des Gebliuts bey denen jungen Kindern herrühret, welches man auch den Anfrung zu nennen pfelet, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Schorstein, Feuermäuer, Schlot, ist eigentlich eine Rohre von Mauerwerk, welche durch das Haus zum Dach hinaus gebauet ist, den Rauch dadurch aufzuführen, ob

man wohl auch, jedoch unrecht, einen von Holz und Bleichwerk gemachten Rauch = Schlot so nennet, dergleichen die Bauer = Häuser noch an vielen Orten haben. Von den Schorsteinen hat man sonderlich darauf zu sehen, daß sie keine Feuers = Gefahr bringen, wohl ziehen, oder den Rauch aus dem Gebäude führen, und keinen Mißstand in dem Haus, und außer demselben an dem Dache verursachen. Des ersten wegen müssen sie gantz durchaus von gebackenen Steinen gemacht, und allenthalben wohl verstrichen seyn, auch nirgend unmittelbar einiges Holzwerk berühren; daher soll man, wenn sie an oder über einen Balken geschleifet werden, allezeit ein dickes Futter von Leimen darzwischen schlagen, damit nicht, wenn etwa der Rauch inwendig brennend würde, die Hitze der Steine zu Balken anzünde. Das andere zu erhalten, muß nicht nur unter den Schorstein = Mantel und Rauch = Fana gemessene Weite und Luft haben, den Rauch zu empfangen, und der Schlund hinwiederum enge gefasset seyn, daß der aufsteigende Rauch sich daselbst concentrir, und nach aller sichtsigen Körper Art, in der Enge einen stärkerntrieb gewinne, sondern es soll auch der Schornstein oder die Feuermäuer höher hinauf allmählig etwas weiter werden, und zwar auf zwanzig Fuß Höhe erwan um einen Zoll, damit der Rauch, wenn er in seiner Bewegung schwächer wird, sich desto freyer und leichter durch die Luft hinaus winden könne. Zwoy Feuer müssen nicht in eine Röhre rauchen, doch kan der Rauch aus einem Ofen, der aus der Küche geheiset wird, zugleich mit dem Rauch von dem Herd gar wohl aufsteigen: Wo mehr denn ein Rauch in eine Feuermäuer zusammen geföhret, müssen sie durch Zungen von einander aefondert werden: Wenn der Schorstein nicht durchaus gerade aufget, sondern etwas geschleifet wird, so ziehet er besser. Zu oberst muß er über das Dach hinaus, und wo ein höheres Dach mit dabey siehet, auch über dasselbe gearündet seyn, und nicht auf bloßen Balken stehen: Wenn er inwendig rund, oder lang = rund, außenwendig aber viereckig angeleget wird, bekommt er mehrere Stärke, es müssen aber die Ziegelsteine hierzu eigen geformet werden. Den Mißstand der Schorsteine, so wohl in dem Haus, als an dem Dach zu verhüten, soll man ihnen eine ablange Bierung geben, weil sie sodenn weniger hindern werden; man soll sie auch, wo dicke Schiede = Mauern sind, innerhalb derselben verstecken, sonst aber geschicklich in die Zimmer einrücken, und solche nebst denen Vertiefungen, so sie an den Seiten, wo sie stehen, machen, auf das sauberste verkleiden, daß man keine Ungleichheit an der Wand wahr werde; und kan man die leeren Nische hinter der Verkleidung zu Schränken anwenden. Um des anwendigen Wohlstandes willen sollen die Schorsteine zum Forst hinaus, und

wo derer mehr sind, in ebenmäßiger Weite unter einander, und von beyden Enden des Daches gleich abziehen. Nichts siehet schändlicher, als wenn die Schorsteine außen an der Wand des Hauses, oder gleich bey dem Anfang des Daches, hinauf geführt werden, da man ihnen um des Zugs und der Feuers = Gefahr willen eine ungeheure Höhe geben, und sie mit eisernen Stangen an das Dach befestigen muß, wo sie anders von starken Winden nicht sollen niedergeworfen werden.

Schoß, ist ein alter deutscher Nahme, womit man diejenigen Abgaben belegete, welche man von Häusern, Gütern oder Gewerben ehemahls nur als ein Zuschuß zu denemehlgigen Einkünften, die denen Obrigkeiten zum Behuf derer zum gemeinen Wesen nöthigen Ausgaben bereits angewiesen waren, zu geben verwilligte, und die endlich beständige Abgaben wurden. Daher der Bürger = Schoß auch noch in denen Städten kommt. Es sind die ersten Anfänge von Steuern. Denn als auch dieser alte Schoß endlich nicht zureichete, so mußte noch mehr von Steuer oder Contribution, und zwar anfänglich nur auf gewisse Zeit von gansen Lande aufgebracht werden. Von dem Worte Schoß hat auch eigentlich ein Amtmann oder Bedienter, welcher aus einer gansen Pflanze oder einem ganzen Amte, darcin die Kreise oder Provinzen eingetheilet wurden, diesen Schoß und Abgabe einnahm, den Nahmen eines Amtes = Schössers, oder wenn er nur über einen adelichen Gerichts = Bezirk dieserwegen mit bestellet war, eines Schössers bekommen.

Schoß, Schößling, ist ein junger Zweig an einem Baum. An den schwachen Obst = Bäumen müssen alle kleine Schosse, die mögen getragen haben oder nicht, abgeschnitten werden. Die äußersten Spitzen der Schosse, welche im Augusto hervor kommen, sind fast niemals was nuse, und zu verwerffen; man kan sie leichte erkennen, weil sie von den übrigen an der Farbe unterschieden sind. Neben = Schosse, Wasser = Schosse oder Wasser = Reißer sind diejenigen, welche nicht auf dem Schutte des vorigen Jahres, sondern anderwärts hervor treiben, oder, wenn sie ja auf einem solchen Schutte, und auf einem guten Zweige hervor schießen, so sind sie doch entweder dick und stark an dem Orte, wo sie dünne seyn sollten, oder sind stärker, als ihre Stamm = Zweige, welches auf eines hinaus kommt. Ihre platte Augen siehen weit von einander, und diese Aeste sind dem Baume zu nichts nuse, dabero man sie so bald man deren ansichtig wird, ohne sorsältige Beobachtung der Zeit mit einem scharsen Messer abschneiden soll; es wäre denn, daß dergleichen Schosse eine ledige Stelle bekleiden, und keinen Schaden thun könnten.

Schoß = Balg, ist derjenige Theil an dem Halme des Roggens, Weizens, Dinkel oder Gerste, darinnen die Aehre, ehe sie her-

vor kömmt, verborgen stecket. Bey derartigen = Schräpfen, so wohl als bey dem Schräpfen des andern Getraides muß man sich in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, und dadurch an den Schoß = Wälgen Schaden verursache.

Schoß = Wand, ist eine lange hölzerne mit einer Lehne versehene Wand, auf welcher etliche Versen zugleich sitzen können. Siehe Wände.

Schoß = Reben, heisset eine junge Rebe am Weinstock, welche aus dem alten Holke hervor wächst, und das erste Jahr gemeinlich nur blasse Blätter ohne Früchte bringt.

Schossen, heisset bey den Feld- und Gartenfrüchten so viel, als Halmen oder Stengel gewunnen. Von dem Horne sagt man, daß es vierzehn Tage schosse, vierzehn Tage blühe, vierzehn Tage Körne, vierzehn Tage milche, und vierzehn Tage reife. Des feilzeitige Schossen des Salates kan durch Besprengen mit laulichem Regen = oder Reich Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch durch Aufsehung eines Stückes vom Dach = Steine verhindert werden.

Schote, wird die grüne Frucht von Erbsen genennet, deren vornehmlich zweyerley sind: Nämlich die gemeine oder Feld = Schoten, und die Stengel = oder Zucker = Schoten. Beyde Arten, je jünger sie sind, je besser sind sie. Unter den Zucker = Schoten sind die heißen die Holländischen, so lange, breite und krumme Hülsen haben. Die Schoten werden nicht nur ganz, als ein Jugenmilch gekocht, und verpeiset, sondern auch, wenn sie ausgehülset, das ist, die Erbsen von denselben Schoten abgesondert, an vielerley Essen, als Schollen oder Halb = Fische, gesalzene Hechte, junge Hühner, Tauben und dergleichen verbraucher. Die Zucker = Schoten pfeget man auch rohe, als ein frisches Obst mit andern Früchten aufzusetzen. Siehe Erbsen.

Schoten = Dorn (Egyptischer) ist ein Stauden = Gewächs mit hölzernen Zweigen, die hin und wieder mit spitzen Stacheln versehen sind. Seine Blätter sind lang, zart, und gleich als aus vielen Blättlein gegen einander zusammen gesetzt. Er blühet mehrentheils selbst. Die Frucht ist ein süßer und wohlgeschmeckender Kern, den kleinen Bohnen gleich, so in langen Schoten sitzt. Dieselbe wird aus der Fremde verschrieben, und bey uns eine Staude daraus gezogen, die in zwey Jahren zur Blüthe kömmt, welche gelb und wohlriechend ist.

Schotten, siehe Molden.

Schräpfen, ist eine Cur kranker, besonders aber von dem Brand angegriffener Bäume, welche an der Rinde ausdorren, auf Hopfen und schwarz anlaufen. Es wird folgendes Verfaß verrichtet: Man saffet

ein scharffes und subtiles Vrsopf = Messer, zwischen die zwey verderbten Rin = er, daß nur die Spitze hervor siehe, machet damit einen Riß den Stamm hinab, von den Resten an, bis an die Wurzeln, und zwar also, daß man nur die äußerste Rinde zertheile, aber ja nicht die inwendige grüne Rinde durchschneide, oder gar das Holz verlege. Es muß dieses Schräpfen an der Seite geschehen, wo der Baum die wenigste Sonne hat, und also an der Abend = und Mitternacht = Seite eines Baumes, im Frühjahr, ehe noch der volle Saft in den Bäumen ist, und zwar im April oder May, im vollen Monden, und gegen Abend geschehen; wiewohl es auch einige im Fall der Noth im Augusto und Septembris zulassen, aber dadurch den Baum in Gefahr setzen, daß die Kälte durch den Riß hinein dringen, und Schaden verursachen kan. Durch dieses Schräpfen bekommt der Saft Luft, und der Baum eine neue Rinde. An einem grossen Baume kan man solcher Riße viere, an einem mittelmächtigen und kleinen aber nur zwey machen, welches auch gesunden Bäumen nützlich ist, und zur Präservacion dienet. So lassen sich auch dadurch die höherlichten Bäume gerade ziehen, wenn sie nehmlich an den Orten, wo sie eingebogen, behutsam geschräpft werden.

Schräpfen, heissen auch die Spiken eines und des andern Getraides, wenn solches im Frühling allzu stark oder zu geil wächst, oben mit der Sichel abschneiden. Vornehmlich geschieht dieses Schräpfen an dem Weizen, welcher sich gerne zu überwachsen, und laeger zu werden pfeget; man muß aber solches mit aller Bescheidenheit vornehmen, und mit der Sichel nicht zu tief kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Niele treten will, wieder aufhören, damit der Schoß = Balg nicht verleset werde. Wenn heiße dürre Frühlinge sind, soll man den Weizen nicht schröpfen, denn so ferne solches geschieht, thut die Hitze den Wurzeln nachmals sehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und oftmals im Niele stecken bleibet, auch gar kurz von Mehren und Halmen wird; er pfeget auch so dem den Brand gar leichte zu bekommen. Das Schräpfen des Korns muß ingleichen vorsichtia geschehen: Weil die Mehren nicht so tief als bey dem Weizen im Halme stecken; daher man solches Schräpfen allein auf den nemigen Wälgen, wo die Niele saft sehr geil und tief siehet, vorzunehmen hat. Die Winter = Gerste hat das Schräpfen selten nothig; hingegen pfeuet man die Sommer = Gerste, wo es sehr geil Erdreich hat, mit behärdiger Vorsicht, gleich dem Weizen, zu schröpfen, auf mittelmächtigen und geringen Feldern aber mag es ohne Schaden nicht geschehen.

Schrägen, wird an einigen Orten ein Stoch Scheit = oder Brenn = Holzes genannet, welcher drey Claffern hält, und neun Ellen lang und drey Ellen hoch geleset ist.

Schrägen, heisset man auch das aus Latten zusammen gesetzte Geselle, worauf bey dem

Backen

Backen der Back-Trog zum Einmachen des Mehles pfleget gestellet zu werden; dieses Gerüste bestehet aus zweyen nach der Rundung des Troges ausgeschweiften Stücken Pfosten, welche an beyden Enden mit langen Stangen, wie nehmlich die Länge des Back-Troges erfordert, zusammen verbunden, und mit eben dergleichen hohen Füßen versehen sind.

Schranck, ist ein Zeichen, woran der Hirsck in der Jährde erkannt wird. Siehe Schrecken.

Schranck, Schrein, ingleichen Kötze, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf mancherley Art und Façon mit Fachen und Schüb-Läden versehenes Behältniß, worin man in der Wirtschaft nicht nur allerhand kleine Mobilien, Geld, Schriften, Gefässen, die täglichen Victualien etc. sondern auch insonderheit das Frauenzimmer ihre Sachen, Wäsche, Kleider, Kostbarkeiten zu verwahren pfleget. Sie sind entweder schlecht oder auch mit saubern Holz furnirt und ausgelegt, gebeizet, oder lackirt. Die furnirten und gebeizten werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, daß sie recht hell und spiegelnd anseheth. Sie bekommen ihre besondere Benennung nach ihrem Gebrauch, dahero siecht es Kleider-Wäsch- und Speise-Schrancke u. s. f. Man hat auch deren einige, die auf einen erhöhten Fuß gestellet und also abgetheilet sind, daß verschiedene verborgene Fache, nebst alle dem, was man etwa bey der Schreiberey benötiget, angebracht, und die Thüre, mit welcher alle Fache verschlossen werden können, wenn sie sich unterwärts aufschläget, zugleich einen Tisch abgiebt, daran man bequem schreiben kan; dahero pfleget man auch dergleichen einen Schreibe-Tisch zu nennen. Sonderlich ist in der Landwirtschaft der Es- und Brot-Schranck bekannt, und ein sehr nützlich Behältniß, seine Ordnung zu halten, das Brot und dergleichen zu verschließen und zu rechter Zeit heraus zu geben und dergleichen.

Schrauben-Fäßgen, ist ein kleines etliche Maas haltendes reinliches Fäßgen, insgemein aus schwarz-gebeizten und weissen Dauben wechsels-weise zusammen gesetzt, mit zinnernen oder auch kupfernen etwas breiten Reiffen beschlagen, und oben am Grunde mit einer saubern zinnernen Schraube versehen, welche nicht nur oben einen geräumten Rinden hat, diese damit auf und zuzuschrauben, und das gefüllte Fäßgen daran desto bequem zu tragen, sondern auch zuweilen einen noch mit einem wohlpassenden Deckel verwahrt ist, damit das darinn gegossene Bier im Tragen nicht so leicht durch die Schraube heraus sickeren könne. Unten befindet sich an einer Daube ein ausgeschmizter Fuß, daß dergleichen Fäßgen vor sich darauf stehet, und nicht herum walhet.

Schrecke, siehe Schnerf.

Schrecken, ist ein mit Furcht, unangeneh-

mer Einbildung und Erinnerung eines ehemaligen Uebelis verknüpffte beständige Empfindung der Unlust, über ein unversehens Uebel, so uns wirklich trifft oder doch unserer Meinung nach gleich treffen wird. Diese Gemüths-Bewegung ist bey vielen Leuten, sonderlich denen, die von schwachem Verstande, schlecht gestrickten Gemüthe und jartliches Leibes seyn, öftters von sehr betrübten Wirkungen, theils in den Menschen, dessen Leibe, dessen Sinnen und dem Gebrauch der Sinnen, in der Gesundheit und so fort, theils aber auch außer ihm in seinen wirtschaftlichen Geschäften, in Verhütung vieles Schadens, in der nöthigen Vorsicht und dergleichen. Wo nun viele Wirtschaften auf einmal in grosses Schrecken versetzt werden, da ist die Wirkung und Verwirrung gemeinlich desto grösser. Man verhütet daher in wohlbesetzter Policey, so viel möglich, das Schrecken ganzer Städte, Dörffer und Gegenden, oder macht allerhand Anstalten vorher, denen Widrigungen vorzukommen, z. E. bey Feuers-Gefahr. Und ein Hauswirt thut wohl, wenn er sich und die Seinigen in den Stand zu setzen bemühet, nicht so leicht zu erschrecken. Ist es aber ja geschehen, so müssen jartliche Personen zur Preservation etwan ein niederschlagendes Pulver nehmen.

Schreckenberger, ist eine Münze in Sachsen, welche vor diesem drey Meissnische oder gute Groschen gegolten, nunmehr aber auf viertheil gerechnet wird. Sie hat ihren Nahmen von dem bey Annaberg gelegenen so genannten Schreckenberg empfangen, und ist zur Zeit Chur-Fürst Friederichs des Weissen gepräget worden, und ob wohl des Gepräges wenig mehr zu finden, so wird doch die Münz-Rechnung im Handel und Einkauf unter dem gemeinen Mann noch bisweilen beybehalten.

Schreibe-Federn, dazu werden die stärksten Feder-Riele aus den Flügeln der Gänse, wie auch der Schwane, der Welschen-Häner, it. der grauen Raben genommen, die ersten werden gezogen, und sodann mit dem Feder-Messer geschnitten. Das Ziehen der Riele geschieht folgender Gestalt: Man steckt einen Ieden Riel in siedend Wasser, heissen Sand oder Asche, daß er weich werde, jedoch nicht verbrenne, hält alsdenn den Riel, welcher den Rücken unter sich gekreyet haben muß, in der linken Hand auf dem mit einem wüllichen Lappen bedeckten Knie, drückt mit einem Messer oben auf den Anfang des Noths, und ziehet also den Riel rückwärts drunter weg, so streiffet sich das äusserste Häutlein davon ab, von dem Zusammen-Drücken aber entstehet durchsichtige Striemen, und die Spulen werden dadurch in etwas gehärtet.

Schreib-Tisch, siehe Schranck.

Schrecken, oder das Geschrecken ist bey der Jägererey eines von denen vornehmsten Zeichen mit,

mit, wodurch sich ein Hirsch in der Fährde vor einem Thiere erkennen und unterscheiden läßt. Dieses Zeichen macht der Hirsch, wenn er trabet und sachte gehet, da denn die Fährte weit auf die rechte und linke Hand gehet. Die Ursache dessen ist, daß die Hirsche breit von Brust und Kreuz, die Thiere aber schmaler sind, und also nicht so weit schrecken können, als jene.

Schrenz, siehe Papier.

Schreyen, siehe Schröpfen.

Schreyen, nennet man es, wenn ein Hirsch in der Brunst brüllet.

Schrimpf, Frucht: Schrimpf, siehe Boden-Riß.

Schritt, ist in gemein eine Weite von zwey oder dritthalb Schuhen, so weit man nehmlich im Gehen mit einem Fuß vor dem andern tritt; vor einen geometrischen Schritt aber wird insonderheit eine Weite von fünf Rheinländischen Schuhen aerodnet. Bey der Jagd setlet man die Tächer und Netze nach einfachen oder gedoppelten Wald-Schritten; und wird ein einfacher Wald-Schritt vor dritthalb Schuh, ein gedoppelter aber vor fünf Schuhe genommen. Als muß ein Jagd-Duch, welches achzig gedoppelte, oder einhundert und sechzig einfache Wald-Schritte stellen soll, zweyhundert Ellen lang seyn.

Schritt-Schube, sind kleine hölzerne und mit Stahl unterlegte Kufen, so man an die Füße fest anschmallet, und damit auf dem Eis, gefrorenen Wassern, Teichen, Seen &c. viel weiter als mit Füssen in weniger Zeit fortfahren kan. Hier zu Lande brauchet man sie selten, als nur zur Lust. In denen Nord-Ländern aber sind sie gewöhnlicher.

Schröpfen, siehe Schröpfen.

Schröter, Berner, ist ein fliegendes Ungezieher oder Art eines großen Käfers, mit Hörnern, welche dem Gehörne eines Hirschen gleichkommen. Er bedienet sich solcher, etwas damit zusammen zu klemmen oder zu kneifen, denn er kan solche, weil sie beweglich, von einander und wieder zusammen thun. Das Weiblein hat ganz kleine Hörner, ist auch sonst nicht so groß, als das Männlein. Ihre Flügel liegen unter zwey harten Hirschbraunen oder schwarzen Schalen, so ihnen gleichsam zum Futteral dienen, und welche sich von einander thun, wenn sie fliegen wollen. Ihre Nahrung bestehet in einer gewissen Feuchtigkeit, welche von den Eichen abfließet, und von ihnen mit der Zunge aufgelecker wird.

Schröter, werden diejenigen genannt, welche Wein oder Bier gegen ein gewisses Lohn in die Keller bringen, und dazu ihre großen Seile, Bäume, Matten und Schrot-Leitern haben, mit welchen sie die Fässer bewegen, und an Ort und Stelle schafen können.

Schrot oder Hagel, sind Körner von Bley gegossen, womit man nach allerley kleinen Wildpret und Voegeln schiehet. Die Schrote recht zu gießen, dazu gehöret folgender Vortheil: Man läset eine kupferne Schüssel, am

Boden mit Löchern, grösser oder kleiner, nach dem man die Schrote haben will, verfertigen, und richtet sie über ein mit Wasser anaefülltes Gefässe, zerläset hernach das Bley, also, daß es nicht gar zu heiß werde, und streuet darüber klein gepulvertes gelbes Suripigment, daß es darauf veroreme, so läutert sich das Bley, und dieses wiederholer man etliche mal. Den oben auf dem Bley verbrennter Schaum nimmet man herab, und füllet die kupferne Schüssel eines Oyer-Fingers hoch, so kan das Bley nicht so schnell durchfallen. Wenn nun das also geläuterte Bley abermal recht flüsig zerlassen ist, wird es allmählich in die Schüssel gegossen, so fallen die Schrot-Körner fein rund in das Wasser. Oder man nehme eine durchlöcherete eiserne Schmelz-Kelle, thue das Bley hinein, und Kohlen oben darauf, lasse es also schmelzen, und in Wasser, darauf Baum-Öel schwimmen, abtrauffen. Oder man zerlasse Bley, reinige es wohl, gieße es in eine Mulde, die mit Kreide oder Wachs wohl ausgestrichen, schwinde es in derselben, so giebt es sich zu Körnern, die hernach durch einen blechernen Durchschlag siebet, gleichförmig gesondert werden. An statt der Mulde kan man eine hölzerne Büchse mit einem Deckel nehmen, damit man sich nicht so leicht verbrennet.

Schrot oder Ohs, heisset auch das grob gemahlene Getraide, welches nur einmal in der Mühle aufgeschüttet worden. Man brauchet es gemeinlich zur Vieh-Mast, und denn wird nur das geringste Getraide an Roggen, Weizen, Gerste, Haber, Erbsen, Wicken, Bohnen und Heide-Korn darzu genommen. Von recht getrockneten oder gedorrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brantwein-Schrot, dessen man sich zum Brantwein-Brennen bedienet, wird besser Getraide, als zum Futter-Schrote genommen.

Schrot-Eisen, siehe Baum-Meißel.

Schroten, heisset das Getraide-Mahl oder Eicheln nur einmal von der Mühle laufen lassen. Es wird auch Brechen genennet. Die Müller pflegen die Eicheln nicht gerne zu schroten, weil sie viel Mühe damit haben müssen.

Schrot-Leiter, bestehet aus zweyen glatt gearbeiteten starken Leiter-Bäumen, welche nur mit zweyen Sprossen oder Riegeln zusammen gehängt und dergestalt befestiget sind, daß man auf selbigen die Vier- oder Weinkäffer, so man vorher mit dem Schrot-Seile gehörig umschlungen, gemächlich in die Keller lassen, oder auch aus selbigen herauf ziehen könne. Die Schrot-Leitern wollen, so oft sie gebraucht werden, mit fettem Zeug, Eeck-Schwarten, Talche, und dergleichen wohl geschmieret seyn, daß die Fässer bequemer darauf fortrutschen, und die Schrot-Leitern nicht so geschwind abgenuzet werden können.

Schrot-Säge, ist eine grosse und lange mit zweyen hölzernen Hand-Griffen verse-

hene Säge, welche an dem untern Orte, wo ihre große Zähne stehen, nicht gerade, sondern etwas gerundet ist; sie wird auch Baum-Säge genannt, und von denen Holz-Schlägern, Zimmer-Leuten, Müllern zc. stark gebraucht.

Schub-Karren, siehe Kadeberge.

Schuh, Werk-Schuh, Fuß, ist ein Maas, dessen sich verschiedene Künstler und Handwerker bedienen. Ein Schuh wird in zwölf Zoll getheilt, obgleich die Schuhe nicht einerley Länge haben. Ein geometrischer Schuh ist um besserer Bequemlichkeit im Rechnen willen in zehn Zolle getheilt. Der Nürnberger Schuh hält richtig eine halbe Nürnberger Elle, wie auch der Leipziger Schuh die juiste Hälfte einer Leipziger Elle ist. Sechszehen Nürnberger Stadt-Schuh machen eine Ruthe dafelbst, und fünfzehn Schuh zweien Zoll Leipziger Maas eine Leipziger Ruthe. Zwölf Rheinländische Schuh machen eine Rheinländische Ruthe. Siehe zu mehrerer Verständnis den Art. Zoll.

Schuh, heist nicht nur die einem Ieden sehr wohl bekante gewöhnliche Bekleidung derer Füße an den Menschen; sondern man nennet auch also das hornige Wesen an dem Hund-Schaaß-Schwein-Vieh und dergleichen, nicht weniger die harte Haut an den Füßen einiges Felder-Viehes, als Gänse, Enten u. s. f. Dieses lästet sich, nachdem die Füße in siedendes Wasser eine Zeitlang gehalten worden, gar leicht abstreifen. Die Schuhe der Menschen sind die gemeinsten. Man hat aber auch Bast- item Filz-Schube. Und in Westphalen bedienen sich das gemeine Volk derer hölzernen, aus dem Ganzen gemachter, und ausgehöhlter Schuhe oder Schlorffen.

Schuhu, siehe Zule.

Schüpffe oder Schüppe, ist eine flache etwas mündig geschmiedete eiserne Schaufel mit einem starken hölzernen Stiel, womit man den kurzen Mist, Sand und Erde aufzuladen, auch die Steige in denen Gärten gleich zu machen, und von Unkraut zu säubern pfleget. Sie wird auch zum Graben-Heben und andern Arbeiten mehr gebraucht.

Schüssel, ist ein rundes, mit einem tiefen Boden und plattem Rande versehenes, und entweder von Silber, Zinn oder Thon verfertigtes Gefässe, worinnen die Speisen aufgetragen werden. Sie sind von verschiedener Grösse. Die grossen nennet man Porzagen-Schüsseln, ingleichen auch Gang- und Braten-Schüsseln.

Schüssel-Zechte, heisset man die mittlere Gattung der Zechte, welche weder zu groß noch zu klein, und vor die beste gehalten wird.

Schüssel-Koch, ist eine gebackene Milch-Speise, welche wolgendergestalt verfertiget wird: In anderthalb Messel gute Milch quirt einen Eß-Löffel Mehl, schläget darnach zehn Eyer drein, und quirt zusammen klar ab-

schüttet ferner noch sechs Loth Zucker, und nach Belieben einen Eß-Löffel Rosen-Wasser drein. Wenn dieses geschoben, machet einen Kranz von Teig, etwa ein paar Quer-Finger hoch um diejenige Schüssel, darauf er kommen soll, gieffet die abgeführte Milch hinein, setet solche in einen darzu gehörigen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, laffet sie abbacken, und bestreuet sie beim Anrichten mit Zucker.

Schüssel-Pastete, siehe Pastete.

Schüssel-Ring, Zohl-Ring, ist ein runder von Silber, Zinn, Kupfer oder Messing gedrehter und durchbrochener Kranz, entweder platt, oder auf drey Knopfen ruhend, worauf die Schüsseln gestellet werden, das Tisch-Tuch rein zu halten; ingleichen andere Schüsseln, wenn etwa der Raum auf dem Tische nicht übrig, um so viel besser unter diese Schüssel, so auf dem Ring stehet, schieben zu können. Leute, die nicht gerne viel aufwenden wollen oder können, und doch die Reinlichkeit lieben; pflegen dergleichen von geschälten Weiden sauber gefochtene Schüssel-Ringe zu haben. Heut zu Tage bedienet man sich auch wegen der Reinlichkeit, derer geflochtenen Stroh-Teller, die man darunter leget. Der Schüssel-Ring gehöret unter das Heer-Geräthe.

Schütt-Boden, siehe Getraide-Böden.

Schütte, heisset ein Bund lang Stroh, welches von denen ausgedroschenen Korn- oder Weizen-Garben gesammelt, und in ein Stroh-Seil gebunden wird. Fünfzehn Schütten machen eine Mandel, und sechzig ein Schock Stroh.

Schütte-Gabel, ist eine hölzerne selbst gewachsene Gabel, mit zweyen oder dreyen Enden, womit das ausgedroschene Krumm-Stroh auf der Scheun-Denne aufgeschüttelt wird, die darinnen hängen gebliebene Körner heraus zu bringen.

Schütten-Stroh, heisset das lange Roggen- und Weizen-Stroh, so in Schütten gebunden wird. Man brauchet solches zum Heckerling, insonderheit aber das erkere, zu Deckung derer Schob-Dächer, zu Bändern oder Stroh-Seilen in der Erndte, zu Stroh-Decken in Gärten, zu Unterlagen in die Betten und zu allerhand Stroh-Manufacturen und dergleichen.

Schürze, heisset insgemein derjenige, der mit einem Schieß-Gewehr fertig umzugehen weiß; insonderheit aber wird ein solcher Jagd-Bedienter darunter verstanden, welchem zwar ein Pfeifer, jedoch an der Grenze, das überwechselnde Wildpret alda freizig wegzuschießen, angeschlossen worden. Man pfleget sie deswegen meistens Grenz-Schürzen zu nennen, vor welche aber eigentlich die Forst-Sachen nicht gehören; oder es werden auch derer Herren von Adel, die nicht allezeit Jurisdictionem forestalem haben, ihre zum Weid-Werck bestellte Leute Schürzen geheissen oder genennet; weil

weil gemeinlich ihre meiste Kunst in Wildschießen besteht. Nur ist zu bedenken, daß ihrer viele nicht eben allezeit erlernte Jäger-Purche, der Billigkeit nach, dazu annehmen, sondern meistens aus Menage ihre Unterthanen, Knechte, Laquayen, Schneider, Leinweber, ja wohl gar Schäfer und Schaafknechte gebrauchen, sich aber dadurch bey gemeinen und die edle Jagd-Kunst liebenden Gemüthern in schlechten Credit, so wohl, als ihr eigenes Interesse zum öftern durch dergleichen Mißthaten in große Gefahr setzen. In denen Städten werden auch die sich nach der Scheibe und dem Bogel zu schießen übende jungen Bürger Schützen genant, und ganze Compagnien in gewisser Ordnung davon ausgerichtet, von welcher Sache anderswo in diesem Lexico schon gehandelt worden.

Schule, heisset im Garten-Bau ein Ort, da junge Obst-Bäume aus Kernen gezogen, oder Wildlinge versetzt, die zu gehöriger Zeit gepflanzet werden, und so lange darinnen stehen bleiben, bis sie genugsam erwachsen, und anderwärts an eine bleibliche Stelle versetzt werden können. Wie dergleichen Schulen anzulegen, siehe Baum-Schule.

Schule, ist auch eine Gesellschaft, so aus einem oder mehr Lehrern, und einem oder mehreren jungen erwachsenen und unerwachsenen, theils kleinen, theils größeren jungen Leuten und Kindern besteht, und sowohl den Unterricht als die Zucht zum Zwecke hat. Daher sie in hohe, große und kleine oder niedrige Schulen eingetheilet werden. Sie sind entweder öffentliche oder Privat- und Haus- oder Winkel-Schulen. Die öffentlichen kleinen Kinder-Schulen sind nicht nur eine äußerliche Kirchen- sondern auch eine Politic-Anstalt auf dem Lande, in denen Dörffern. In der ersten Absicht sollen darinnen die Kinder im Christenthum unterrichtet, und dazu gebracht werden. In Ansehung der bürgerlichen Gesellschaft aber sollen die Kinder darinnen die zum gemeinen Leben allen notwendigen Dinge, als Lesen, Schreiben, Rechnen lernen, und zu einem ordentlichen äußerlichen Leben durch gehörige Zucht angeführt werden. Da aber die ersten Grund-Säße der Wirtschaft insgemein, und der Land-Wirtschaft in und außer dem Hause, sowohl in Geschäften des männlichen als weiblichen Geschlechts, insonderheit ebenfalls allen zu wissen nöthig sind, so sollen auch die Kinder, und zwar nach Unterscheid, auch dazu in solchen Schulen schon angeführt, überhaupt aber diese Schulen mit bessern und geschickten Lehrern, und diese zugleich mit besserer Verforgung versehen werden. Es sollen überdem bey uns noch verschiedene nöthige Arten von Schulen auch in denen Städten, ingleichen die Schulen vor solche, die nicht studieren, gleichwohl aber auch nicht gemeine Leute werden wollen, it. vor kleine und erwachsene Kinder des weilkichen Ge-

schlechts von einiger extraction gehören. Von denen Fehlern und Verbesserungen des Schuß-WeSENS, sonderslich der niederen Schulen, kan man das X Stück n. IV, das XI n. V, das XIII n. VI, und sonst verschiedene Stellen in Leipzigiger Sammlungen in Oecon, Polit, und Cameral-Sachen nachsehen. Denn gute Schuß-Anstalten sind der Grund von guten Wurz-Schäften.

Schuppen, siehe Schinken.

Schuppen, siehe Schoppen.

Schupff-Lehn, heißen an etlichen Orten Güter und Aecker, welche auf gewisse Zeit ausgethan werden, so, daß der Grund-Herr sie wieder einziehen kan, wenn er will. Werden auch Lehn-Erbe genant.

Schuppen, siehe Schoppen.

Schuppen, heißen auch die hornigen glänzenden Schalen, welche gewissen Fischen, so dahero Schuppen-Fische genant werden, zur Bedeckung dienen, und auf ihren Leibern wie die Ziegeln oder Schindeln auf den Dächern liegen. Die mit Schuppen versehene Fische werden vor gesunder als die glatten gehalten.

Schuppen, heisset denen Schuppen-Fischen mit einem scharfen Messer, welches man über den Leib derselben vom Schwanz gegen den Kopf zu, sacht hinführet, die Schuppen benehmen. Die Barben, Hechte und Karpffen, welche man trocken oder blau sieden will, dürfen nicht geschuppet werden.

Schur, siehe Schaaf-Schur.

Schurffen, werden von einigen diejenigen Pferde genant, die gar nicht abgeben, sondern ihre alten Zähne immer behalten. Dergleichen Pferde werden aber selten genant.

Schurz-Erde, siehe Gassen-Noth.

Schurz, heisset man den Rauch-Fang oder sogenannten Schornstein-Mantel, welcher dazu dienet, daß der Rauch auf dem Herd damit gefasset, und nach dem Schlund der Feuermäuer desto leichter geleitet werde. Seine Weite und Form richtet sich nach des Herdes Beschaffenheit, doch muß er auf allen Seiten desselben etwas darüber vorragen. Seine Höhe von der Erde beträgt aufs meiste drey Ellen. In den großen Küchen, wo manches mal der Herd mit allen vier Seiten frey steht, pflegt man den Schurz auf Vogen-Schlüsse zu mauren, und also von Grund aus steinern anzuführen, sonst aber wird er gemeinlich mit Stachwerk ausgemacht, geklebet, übertünchet, und entweder zwischen zwey Wände eingelegt, oder nur mit einem Ende in die Mauer besetzt, und mit dem andern Ende vermittelst starker eiserner Stäbe an die Balken gehalten. Ein Schurz heisset auch sonderslich den denen Mägden und Weibesleuten auf dem Lande, wenn sich selbige vermittelst eines Schurz-Bandes den Rock und die Schürze aufbinden, damit sie desto bequemer ihre Arbeit thun können. Dazzu brauchen sie nun ein

Schurz-Band, davon siehe Aufschürzen.

Schuf.

Schuß, siehe Schießen.

Schuß-Pferd, siehe Schieß-Pferd.

Schuß-Bret, nennet man dasjenige Bret, Stücke Woste oder dergleichen, welches man dem Ausfluß eines Wassers entgegen stellet, und dadurch nicht nur verhindert, daß es nicht mehr an diesen Ort laufft, sondern auch, daß man vermittelst dessen den Fluß aufschwellen und höher wachsend machen kan. Es hat demnach dergleichen seinen verschiedenen Nutzen, wie bey den Wehren, Schieffen, Mühlen-Gerinne u. a. m. Und wird daher auch nach einer jeden Art besonders zubereitet, wie es nemlich die Beschaffenheit der Sache selbst erfordert; bey den Schleusen werden diese Schützen, in Nieder-Sachsen aber an der Nord-See Klapp-Pumpen genennet.

Schurtz-Stall, heißt bey einigen der Ort, wo das Vieh, so im Felde um verursachten Schadens willen gepfändet worden, eingethan wird, bis der Herr desselben den Schaden gut gethan.

Schwabe, ist ein fliegendes Ungeziefer, lang, schwarz, und in Gestalt eines mittelmäßigen Käfers, so sich in Gebäuden, sonderlich aber in Mühlen und Becker-Häusern gerne aufhält, und alles eßbare Zeug, ja so gar, wo sie nichts anders finden, Schuhe und anderes Lederwerk anfrisst. Wenn man Bier in kleinen offenen Gefäßen hin und wieder hinsetzt, so pflegen sie sich gerne bey der Nacht-Zeit darinnen zu fangen; die Gefäße müssen aber tief, und nicht sehr angefüllt seyn, damit sie nicht wieder heraus kriechen können. Schieß-Pulver angezündet, hilft auch.

Schwad, heißt so viel Gras, als ein Mäher in seinem ordentlichen Schritt auf einen Hieb mit der Sense abhauet. Man sagt es auch von der Gerste und dem Haber, wenn sie mit der Sense abgebracht werden. Wenn das Gras abgemähet ist, werden bey gutem Wetter sogleich hinter den Mähern her, die Schwaden zerfchlagen, das ist, mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens, hin und her aus einander geworffen. Bey einfalendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen lassen, bis es sich wieder ändert. Wenn die gebauene Gerste in Schwaden bereget wird, ist es der selben nicht so gut, als dem Haber, weil jene des Roßteus nicht so wie dieser vermöthen hat.

Schwaden, siehe Zimmels-Thau.

Schwämme, davon glaubt man insgemein, daß sie weder aus Saamen, Wurzeln, Kräutern noch Blumen bestehen, und entstehen, und daher nichts anders, als ein unvollkommenes Gewächs, oder eine überflüssige Feuchtigkeit des Erdreichs, der Bäume oder anderer faulen Sachen wären. Um dieser Ursach willen werden sie auch eingekheit in Erdb-Baum- und Meer-Schwämme. Die ersten wachsen meistens auf dicken kurzen Stielen, die mit wenigen Fasern an der Erde hängen, und einen runden, breiten, platten und spitz-

zig zulauffenden Kopf haben, sind aber von keinem Bestand, denn in sieben Tagen wachsen und vergehen sie, und kommen vornemlich häufig hervor, wenns dennert. Es sind aber nicht alle Erd-Schwämme eßbar, daher machet man einen Unterschied zwischen Küchen- und wilden Schwämmen. Die Küchen-Schwämme, welche nemlich zu essen taugen, sind von gar verschiedener Benennung, und wollen wir hier nur diejenigen Arten anführen, die hiesigen Orts am bekanntesten, als da giebt es Morcheln, Heyderlinge, Rehlingen oder Ziegen-Bärie, Brätlinge, Eich-Schwämme oder Hasen-Gehlein, Sabicht-Pülze, Köthlinge, Roth-Häupte oder Stein-Pülze, Gehlichen und Leedlinge, Moos-Schwämme, Pflifferlinge oder *Champignons*, unter denen allen die Moos-Schwämme und *Champignons* die delicatesten und beliebtesten. Ob sie nun schon, wie oben erwehnt, aus einer Fäulnis erwachsen, und soltlich durchgehends ungesund, so kan doch diesem Uebel durch Butter und guter starker Gewürz in etwas abgeholfen werden, und ist unter dieser Erklärung eines jeden insbesondere auch dessen Zubereitung daselbst zu finden. Uthier erinnert man annoch überhaupt davon, daß sie frisch und grün zubereitet, von vielen den Nahmen Pülze bekommen, getrocknet oder gedörret hergegen den Nahmen Morgein erhalten, welche beyde Wörter hierzu nachzulesen. Allerhand Erd-Schwämme gedörret und unter einander zu Pulver gestossen, und solches an Brühen, Fricassée, Pasteten und dergleichen gethan, geben diesen einen angenehmen Geschmack. Die wilden Erd-Schwämme taugen nicht zu essen, und sind theils giftig, wie die sogenannten Fliegen-Schwämme, daher man sich vorsehen muß, wenn man Schwämme kauft, und zum Essen zubereitet, theils zur Medicin dienlich, dergleichen die weißen Tannenschwämme und der Bubenstiß oder Wolfs-Jurz ic. Von denen Baum-Schwämmen, die auf Eichen, Fichten ic. gefunden, und in einer guten Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen werden, geben viele einen guten Feuer-Schwamm; von Lerchen- und Hollunder-Schwamm, ja von dem Meer-Schwamm, dergleichen die Vade-Schwämme, von denen ist unter eines jeden besondern Benennung bereits gehandelt worden.

Schwängen die Hechte, siehe Aufschwängen.

Schwärmen, wird von denen jungen Bienen gesagt, welche aus denen stark besetzten alten Stöcken im May oder Junio, so der Bienen ordentliche Schwärmen-Zeit, mit ihrem eigenen Könige oder Weisel ausziehen, und eine andere Herberge suchen. Was hierbey zu beobachten, s. Bienen-Schwarm. Indessen, da das Schwärmen mit vielerley Schaden und Beschwerlichkeit verknüpffet, so sind deswegen die neuen Engländischen Einrichtungen

gen, welche Gedde in seinem apiario anglicano beschreibet, besser. Allermaßen dadurch immer ein Stock aus dem andern ohne Schwärmen, gleichsam wie viel Colonien dieselb auf einander gefestete und dazu artirte Bienen-Stöcke entsethet. In der XXI Tab. fig. 1 a sind solche zu Colonien eingerichtete Stöcke, wie sie auf einander stehen, abgebildet, fig. 1 b aber stellet einen solchen einzelnen Bienen-Stock, und fig. 1 c eben denselben nur aber also, wie er inwendig eingerichtet ist. Vor. Ferner siehet man fig. 1 d das dazu eingerichtete Haus, wie es hinten aussiehet, und fig. 1 e endlich eben dasselbe, wie es sich von vorne präsentiret.

Schwalbe, ist ein kleiner Vogel, von einer wohl proportionirten Gestalt, und sehr schnellem Fluge, welche einen schwarzen Rücken und dergleichen Flügel, einen weissen Bauch, einen kleinen und kurzen Schnabel, einen ziemlich langen und in der Mitten zertheilten Schwanz, und kurze schwache Füße hat. Die Haus-Schwalben haben über dieses noch einen rothen Flecken auf der Brust. Diese, die Haus-Schwalben, bauen ihre Nester von Leimen, Spreu und Haaren, und hängen solche an die Häuser, unter die Dach-Trauffen, an die Ecken der Fenster, oder inwendig in die Gebäude, an die Balken und Unterzüge; sie füttern solche mit Pfäunen-Federn oder Schaafe-Wolle, die sie denen Schaafen auf dem Rücken sitzend auszuraffen, und bringen darinnen bis fünf Junge aus. Die Mauer- oder Kirch-Schwalben nisten allein in Kirch- und andern hohen Thürnen. Die Erd-Wasser- und Rhein-Schwalben machen ihre Nester in Erd-Löcher an hohle Wasser-Ufer, sonderlich aber die letzten an den Ufern des Rheins. Sie lassen sich im Frühling sehen, und verkündigen mit ihrer Ankunft die warme Zeit, bleiben den Sommer über bey uns, und ziehen im Herbst, die Rhein-Schwalben aber bereits zwischen Petri Pauli und Jacobi, wieder davon, wohin aber, ist ungewis. Deysters hat man deren ganze Hauffen zur Winters-Zeit zwischen den Bergen an sonnichten Orten, oder in faulen und hohlen Eich-Bäumen, ingleichen an grossen Seen und Teichen zwischen dem Noth, auf einem Klumpen fast ganz todt beyammen liegend gefunden, welche, wenn man sie in eine warme Stube gebracht, von der Wärme gleichsam wieder lebendig worden, aber nicht lange gedauert. Das aber eben diejenigen, so hinweg gezogen, wieder kommen und ihre vorige Wohnung beziehen, ist daher zu schliessen, weil man oftmals einer Schwalbe einen rothen Faden um den Fuß gebunden, welchen sie auf den Frühling wieder mit gebracht. Die Alten, so wohl Männlein als Weiblein, wissen die Jungen in so feiner Ordnung zu äßen, oder zu speisen, daß sie allezeit dem ältesten oder zuerst aus dem Ege gebrochenen zuerst hernach denen andern in der Ordnung, wie sie ons Licht bekommen, ihr Futter darreichen, auch der blinden Jungen ihre Augen mit Schwalben- oder Schell-Kraut zum öfftern bestreichen, daß sie davon sehend werden. Die Schwalben dienen

ordentlich nicht zur Speise, doch finden sich nicht wenige Mäuler, so in den jungen wilden und sonderlich den Rhein-Schwalben eine Delicatesse suchen; oder Krancke, so dieselben vor das Fieber, die fallende Sucht und blöde Augen geniessen. In der Arznei werden sie vielfältig gebraucht, und zwar soll das Hertz von einer Schwalben mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; mit Zimmet und Amomo, das Gedächtnis stärken und den Verstand schärfen; der Mist frisch aufzufangen, mit der Erde von dem Nest und Eßig vermischet, auf die Stirn gebunden, das Kopfweg wegnehmen. Aus Schwalben-Nestern wird ein heilsames Pflaster wider die Bräune bereitet, und aus der Asche von verrotteten Schwalben, auf mancherley Weise Arzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halses zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn sie noch nachat, zerstoßen, mit Wibergeil und Eßig abgezogen, geben ein Wasser, so als ein treffliches Mittel wider die schwarze Noth und allerhand Weiber-Kranckheiten gerühmet wird. Man sagt, in dem Magen der jungen Schwalben soll bisweilen ein Steinlein von der Farbe und Größe eines Lein-Saamen-Körnleins, nur etwas dicker, gefunden werden, welches Chelidonium oder Schwalben-Stein genennet wird, und an den Arm gebunden, gleichfalls der schweren Noth feuren soll. Allein dieses Steinlein kömmt nicht von Schwalben, sondern sitzt in gewissen Felsen auf der Insel Malta, da oft in einem kleinen Klumpen derselben seihen, zwanzig und mehr beyammen gefunden werden.

Schwalben-Kraut, siehe Schell-Kraut.

Schwalben-Schwanz, siehe Geyer.

Schwalben-Stein, siehe Schwalbe.

Schwalben-Wurz, sonst auch Giffz-Wend oder Giffz-Wurzel genant, ist ein ohngefahr zwey Fuß hoch steigendes Gewächs, welches runde, zähe Stengel und länglicht breite und spitzige Blätter, je zwey und zwey gegen einander über, und weisse, stark riechende Blümlein hat. Die darauf folgende Schötlein, wenn man sie eröffnet, sind einer steigenden Schwalben nicht unähnlich, wovon es auch seinen Nahmen bekommen. Die Wurzel ist ganz zasericht und knollig, am Geschmack süßlich und ein wenig scharff; treibet den Schweiß und Harn sehr stark, und ist ein bewährtes Mittel wider alles Gift in Pest und andern ansteckenden Kranckheiten, hellet auch aifftiger Thiere Bisse. Sie vertreibt die Gelb- und Wasserfucht; ist ein besonderes Mittel wider die Kröpfe, wenn ein Trank davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebraucht wird; reiniaet auch alte Schäden und saule Wunden. Der ausgepreßte Saft von dem ganzen Kraut in die Pflaster gemischt, hellet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Arzneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut ist kräftig wider die Wasserfucht, und das destillirte Wasser hilft denen so Gift bekommen. Man findet dieses Gewächs an wilden

den und sandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, es wird aber auch um seiner Nutzbarkeit willen in die Gärten versetzt.

Schwamm, heisset man eines Theils diejenige Art der Baum-Schwämme, welche man zu einem Feuer-Schwamm zubereitet; andern Theils aber versteht man auch darunter die Meer-Schwämme, die man so wohl zum Waschen und Baden, als auch in der Arznei zum öfftern gebraucht. Von beeden wie auch andern Arten der Schwämme ist unter diesen Wörtern gehandelt.

Schwan, ist der gröfste und schönste Wasser-Vogel, in Gestalt einer Gans, mit einem sehr langen Hals, der acht und zwanzig Gewerbe- und Absätze-Feinlein hat, einen platten und rothen, im ersten Jahre aber gelblichten Schnabel, auf welchem oben unter den Augen ein schwarzer Hügel oder Knoten, in der Grösse einer Welschen-Nuß, welches ihn sonderlich zieret. Der wilde Schwan aber, welcher um ein merkliches kleiner ist, hat einen beständig schwarzen Schnabel. Beide haben schwarze Füße, aber Schnee-weiße Federn, die sie doch nicht eher bekommen, als wenn sie ein Jahr alt werden, denn vorher sind sie dunkel-farb, und fast schwarz. Ihr Fleisch ist schwarz, unangenehm und unverdaulich zu essen, insonderheit haben die alten ein hartes ungeschmacktes Fleisch; die Jungen aber, so noch nicht jährig, lassen sich eher genießen, wenn sie mit Würz-Nägeln gespickt, gebraten und kalt gegessen werden. Im Sommer sind sie fleischtiater und fetter, als im Winter, da sie so aute Nahrung nicht haben. Das sonderbareste an ihnen ist die Luft-Röhre, welche viel länger als der Hals, und gebogen in der Brust liegt. Wenn ein Schwan nach seiner ganzen Länge ausgestreckt wird, erreicht er die Länge eines Mannes, und hat über dreyßig Pfund am Gewicht. Aus denen starken Rielen werden Federn zur groben oder Fractur-Schiffte geschnitten, aus denen kleinen Federn aber, sonderlich aus denen Pflaum-Federn, welche man ihnen des Jahres zweymahl abrupffet, werden für grosse Herren weiche Betten verfertigt. Die Haut mit den Pflaumen gar gemacht, giebt ein zartes, warmes und dem Magen sonderlich dienendes Pelzwerk. Sie halten sich in Seen und Sümpffen auf, oder in Flüssen, die sich weit ergießen, und grosse Austritte haben. Man pflanzet sie auch gerne in Schloß- und Stadt-Gräben zu halten, und ihnen daselbst hölzerne Hütten oder Schwänen-Häuslein mit Stiegen zu bauen, daß sie außer dem Wasser in denselben abtreten können, wiewohl sie selten auf trockene kommen, die meiste Zeit schwimmen und wenig fliegen. Doch dieses ist mehr von denen zahmen Schwänen zu verstehen, darunter man denen Jungen, ehe sie ein Jahr alt, das äußerste Gelencke der Flügel lähmet, oder vielmehr abschneidet. Es ist sonst der Schwan ein frommer Vogel, der wenig zu erhalten kostet, denen Fischen nichts thut, vielmehr allerhand schädliches in denen Teichen ausrottet.

Sie ziehen ihre Jungen selbst auf, ohne daß man so viel Mühe als mit denen Gänsen damit haben darff. Sie legen insaemem fünf Eier, nachdem sie im April ihr Nest dazu gebauet, darinne sie solche in 4 Wochen ausbrüten. Die Jungen sind anfänglich gelb-grün, wie die jungen Gänse. Im May pflanzet man diejenigen sonderlich zu beruffen, welche keine Jungen haben. Ihre Nahrung ist Gras, welches sie mit ihrem langen Hals unter dem Wasser hervor suchen. Sie leben gerne in Gesellschaft ihres gleichen. Ihre Jungen haben sie lieb, und thun keinem andern Thier einiges Leid. Wenn aber ein Schwan von dem Adler oder Geper angefallen wird, wehret er sich so wohl, daß er oft seinen Feind übermeisteret. Wenn man dieses alles bedencket, so solte die zahme Schwänen-Zucht, wenn man sich daselbst darauf mehr legete, wo man Gelegenheit dazu hätte, viel nutzbarer als die Gänse-Zucht seyn, ob man auch gleich den Nutzen eines delicaten Bratens und des Fettes entbehren müßte. Wiewohl die Jungen auch gemästet und genossen werden können. Die wilde Schwänen-Jagd ist in Dänemarck eine besondere Lust, welche zu gewissen Jahres-Zeiten vorgenommen, und nahe bey den Inseln, woselbst sich die Schwänen in der See aufhalten, vollzogen wird, da denn gemeinlich etliche hundert Stück erschossen werden. Der Schwänen-Gefang, welchen sie kurz vor ihrem Tode sollen von sich hören lassen, ist mehr vor eint Gedichte, als gewisse Wahrheit zu halten. In der Arznei wird das Schmalz gebraucht, die Runzeln und Schwielen der Haut zu vertreiben.

Schwanschel, siehe Grinling.

Schwanz-Meise, siehe Meise.

Schwanz-Nieme, ist ein starker lederner Riemen, welcher unter dem Schwanz eines Pferdes herumgehelt, und an den Sattel oder das Vorder-Zeug befestiget ist, solches im Stand zu halten. Die Englischen Schwanz-Niemen, welche man nach Belieben länger oder kürzer machen kan, sind die besten und bequemsten. Wenn ein Pferd auf der Reise von dem Schwanz-Niemen unter dem Schwanz wund wird, soll man alle Tage den Schwanz-Niemen über, oder bey dem beschädigten Orte stark mit Unschlitt schmieren, und den Schadeu oft mit Brantwein waschen.

Schwarm, siehe Bienen-Schwarm.

Schwarte, heisset das Theil mit der Rinde, so erstlich von einem Baum oder Block abgeschnitten wird, ehe die andern Pfosten oder Bretter geschnitten werden.

Schwarte-Magen, oder Sau-Sack, ist ein mit würflich geschnittenem Speck und Schwarte, geriebener Semmel, Zwieback, guten Gewürz und Schweins-Blut gefüllter Schweins-Magen, welcher hernach, wie die gewöhnliche Mägen in Rauch gehangen, getrocknet und verpisset wird.

Schwartz-Amsel, siehe Amsel.

Schwartz-

Schwarz-Beer, siehe Heidel-Beer.
Schwarz-Dorn, siehe Schleben-Dorn.
Schwarz-Holz, wird das Nadel- oder Tangel-Holz, als Tannen, Fichten, Föhren oder Niefen etc. genennet.

Schwarz-Kümmel, siehe Kümmel.

Schwarz-Specht, siehe Specht.

Schwarz-Wildpret, darunter werden die wilden Schweine verstanden.

Schwarz-Wurz, Wall-Wurz, Beinwelle, ist eine auswendig schwarze, inwendig aber weiße Wurzel, so fast zwey Ellen lang ist, und einen langen, hohlen, mit grossen spitzigen rauhen Blättern versehenen Stengel hat. Die Blumen sind insgemein weiss, oder bleich-roth, doch giebt es auch Purpur-farbene. Der Saame ist schwarz und glänzend. Dieses Gewächs findet sich an sumpfigten und feuchten Orten, auf Wiesen und in Wäldern, und ist eines von denen vornehmsten Wund Mitteln, filltet den Durchbruch heilet die Geschwüre der Lungen, und allerhand Wunden und Brüche. Der Syrup davon ist gut für die Lungenfüchtigen, und führet den Schleim, Eiter und andern Unrath von der Lunge ab. Von der Wurzel, welche voll zahes und schleimigtes Safft ist und zum Arzney Gebrauch im May gesammlet werden muß, wird voragegeben, wenn man einer Köchin ein Stücke davon in einen Fleisch-Teyff practicirte, solte selbiges alle Stücken Fleisch zusammen wachsen machen.

Schwebisch, ist ein weisses, dünnes und leichtes, aus Flachß verfertigtes Gewebe, und von dem Schleyer darinnen allein unterschieden, daß er nicht so klar und von dergleichen Güte. Er wird zu vielerley ansehnlichen Puz von dem Frauenzimmer angewendet.

Schweder, nennet man an den Thieren die Drüsen oder Mandeln am Halse, und wird der Schweder vom Kalbe vor andern am meisten geliebt, welchen man sonst auch Kalbs-Milch, oder Milch-Bröfgen zu nennen pfleget. Es ist derselbe in den noch jungen Thieren ziemlich groß, wird aber mit den zunehmenden Jahren immer gemindert. Die alten Römer machten aus dem drüsigem Hals-Fleische von einem wilden Schweine eine sonderbare Delicatesse.

Schwefel, ist ein irdisches, mit etwas Vitriol vermischtes, fettes und leicht brennendes Harz, welches eine blaue Flamme von sich aebet, und einen durchdringenden starken Geruch hat. Man pfleget ihn überhaupt einzutheilen in natürlichen oder lebendigen, und in gemachten. Der lebendige Schwefel siehet insgemein wie eine graue Erde aus, die gerne brennet, und eine blaue Farbe von sich giebt. Seine Kennzeichen sind, daß er zart, und leichte zerbricht, auch in- und auswendig glänzend, nicht viel kleine Stücklein oder Sand bey sich hat, und wenn er zwischen zwey eiserne Bleche geleget wird, gerne wie Wachs zerfließet. Es kommt auch ein natürlicher Schwefel aus England und der Schweiz, der ganz durchsichtig

und grün-gelblicht, wie der Nat-Stein ist. Aus diesem, wie auch aus rothen Sandel, Coriander, Muscaten u. s. f. wird der Einschlaag gemacht, womit man die Wein-Kässer einbrennet. Der gemachte Schwefel, wie ihn gemeiniglich die Eramer führen, wird in denen Hütten entweder aus schweflichten Feuer-Steinen gebrennet, oder aus aemßigem schweflichten Wasser gekocht, und in langen, Köhrenförmigen Stücken aus Böhmen, Goslars, Island, Neapoli und der Türcken zu uns gebracht. Dergleichen muß schön gelb, leicht, zerbrechlich, inwendig glänzend, und gleichsam erstallisirt seyn, und so man ein Stück in die Hand nimmt, knacken, ja gleichsam Schläge von sich geben, solcher ist auserlesen gut. So bekommt man auch einen bleichen und gar feinen Schwefel in runden Kuchen, welchen man Jungfer-Schwefel zu nennen pfleget: womit die Woll- und Zeug-Wircker ihr Gut räuchern, und dadurch weisser machen. Ein roher Schwefel wird gemacht, wenn man den Schwefel-Stein in einer eisernen Retorte treibt, da er denn von dem Eisen die Farbe bekommt, daraus hernach die Mahler eine schöne Vomeranz gelbe Farbe bereiten. Zuweilen sublimiret die Natur an einem und dem andern Orte den Schwefel von sich selbst durch das unterirdische Feuer, welcher Trieb-Schwefel genennet, und theils in Pohlen, theils in Italien gefunden wird. Das unreine Weisen, so nach Verfertigung des Schwefels übrig bleibt, und entweder allein oder mit einem Zusatz von Eisen-Schlacken in gewisse Krüge gegossen, mit gelben Schwefel überzogen, und in ganzen Stücken verkauft wird, heisset man Rogn-Schwefel, weil die Rindigkeit der Her eodas durch vertrieben wird. Die Art, den Schwefel zu reinigen, ist gemeinlich dreyerley, entweder man läßet ihn in Wasser vom ungelöschten Kalk auflösen; oder man kochet ihn in Menschen Urin, wodurch er noch reiner wird; oder man reiniget ihn mit Wachs auf folgende Weise: Man nimmet von beyden Theilen gleich viel, machet es ben gelindem Feuer damit sich der Schwefel nicht entzündet, fließend, und schüttet es zusammen in warmes Wasser aus, so fällt der Schwefel vom Wachs separiret zu Grunde, das Wachs aber, welches viel Unreinigkeit und Gestand des Schwefels an sich gezogen, bleibt oben auf schwimmen. Der Schwefel wird zu Verfertigung des Schießpulvers, zur Feuerwerckerey, und zu vielerley Arzneyen vor Menschen und Vieh gebraucht. Man ziehet daraus die Schwefel-Räden zum Licht oder Feuer anmachen: so ist er auch das vornehmste Stück zu denen Einschlägen des Weines, welchenfalls er aber vorher geläutert werden muß. Die Wollen Weber bedienen sich dessen, die Wolle damit zu räuchern und weisser zu machen. Nicht weniger pfleget man auch dem Flohr oder weissen Spizen bey dem Waschen durch Schwefel Rauch eine rechte weiße und reine Farbe wiederam zu geben. In der Wirtschaft hat man sonderlich Schwefel zum Feuermachen nöthig. W

lerrassen in einer wohl bestellten Wirtschaft ein ordentliches blechernes Behältniß, so man das Feuerzeug neinet, mit Zunder, Stahl, Stein und Schwefel-Faden, das ist, durch zerlassenen Schwefel gezogenen Faden oder Schwefel-Hölzgen, oder auch Papiergen versehen, und sonderlich, wenn man zu Bette gehet, an einem gewissen Orte, um es leicht auch im dunkeln zu finden, in Bereitschaft seyn muß. Eben diese Schwefel-Faden werden auch oft nur schlechtweg Schwefel genennet.

Schwefel-Wurz siehe Haar-Strang.

Schwere Krankheit der Pferde suche fallende Sucht.

Schweiff-Bügel, siehe Steig-Bügel.

Schwein, ist ein vierfüßiges Thier, mit einer spizigen Schnauze und Müßel, kurzem Hals, niedrigen Beinen, gespalteten Klauen, und einer starken mit Borsten bedeckten Haut. Es giebt derselben zahme und wilde. Die zahmen Schweine sind bey einer Haushaltung nützliche Thiere, so wohl wegen ihrer Fruchtbarkeit, als auch, weil sie von drey Wochen ihres Alters an, alle Monat und Jahr, sonderlich im Herbst und Winter, können geschlachtet und verspeiset werden, da, was der Größe und Fettigkeit abgeht, durch die Güte des Fleisches ersetzt wird. Das Männlein heißet man den Bär oder Eber, Kunzsch oder Sacksch, das Weiblein die Sau, Fahr-Mutter, oder Mutter-Schwein. Diejenigen, so leichte zu Zucht-Schweinen kommen wollen, kaufen sich im Frühling junge Schweine, welche sie mit geringen Kosten, zumal, wo sie mit zu Felde gehen, den folgenden Sommer hinführen können; denn ob schon im Herbst die jungen Schweine wohlfeil sind, so machet sie doch der darauf kommende Winter, wegen des Futters noch theuer, und hat es, so ein harter Winter kommt, Mühe und Gefahr, selbige hindurch zu bringen. Ihr Alter ist nicht wohl zu erkennen, außer, daß mit den Jahren die Zähne immer länger werden. Ein Schwein von guter Art soll lange Seiten, kurze Füße und grosse Ohren haben. An der Farbe ist nicht viel gelegen, wiewohl man die schwarzen, und die den wilden Schweinen gleich sehen, vor dauerhafter und von derberen Fleisch hält: die weissen sollen zarter seyn, und die rothen leicht sinnig werden. Wer gerne einer Farbe Schweine hat, pfleget die bunten und scheckigten auszumustern. Die Anzahl der Fütterung, so man für sie haben kan, richten; denn von wenig Schweinen, die man wohl füttert, hat man mehr Nutzen, als von vielen, die nicht wohl gehalten werden. Ein Eber soll von guter Art, und ein Jahr alt seyn, ehe er zugelassen wird. Die Mutter- oder Zucht-Schweine sollen fein gestreckt und langseitig seyn, auch einen runden Rücken und viel Warzen am Bauch haben. Sie können zugelassen werden, wenn sie jährig sind, besser aber, wenn sie über anderthalb Jahr alt werden, und wenn sie das siebende Jahr erfüllt, taugen sie nicht mehr zur Zucht. Ihre

Trage-Zeit währet vier Monat bis achtzehn Wochen, und daher ferckelt sie des Jahres oft zweymal. Sie können wohl achtzehnen Junge auf einmahl bringen, man läset ihnen aber nicht alle, sondern nur die besten, zum höchsten sieben, die andern können nach der dritten Woche geschlachtet werden. Die Zukommungs-Zeit will mit allem Fleiß in acht genommen, und die Würffe also eingerichtet seyn, daß der eine im Martio oder April, und der andere um Jacobi, oder höchstens um Bartholomäi geschehe. Wer auf die Zeit nicht Acht hat und zuläßt, daß der eine Würff mitten im Winter kommt, blüset fast den ganzen Nutzen ein; denn die Schweine, so auf letztgedachte Zeit jung werden, bleiben selten am Leben, und trauret niemand dieselben zu kaufen und aufzuziehen. Siehe Schwein-Mutter. Die Ferckel von dem zweyten und dritten Würff werden vor die besten zur Zucht gehalten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt, und muß man denen, so schwarze und spizige, oder sogenannte Wolfs-Zähne haben, dieselben ausbrechen, sonst können sie um. Die Kälte ist ihnen höchst schädlich, weil sie davon verbutten. Die Junge bleiben nebst der Mutter die ersten Tage eingesperrt, hernach wenn diese auf die Weide getrieben wird, versiehe man die Jungen mit Spülich von saurer Milch, und Mehl- oder Kleyen-Träncken. In der sechsen oder siebenden Woche setzet man sie ab, und giebt ihnen sodenn Gersten-Körner und Getränke von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget; etliche lassen die Gerste auf den Ofen oder sonst dörren, als wovon sie besser gedeihen sollen. Wenn man ihrer, weil sie noch kleine und, nicht wohl wartet, sondern sie verbutten läßt, kan man sie darnach nicht wieder zu Kräfften bringen. Bey windigem und nassen Wetter soll man sie daheim behalten, und nicht austreiben lassen, auch sie iederszeit mit guter und dicker Stren versehen. Die Schlacht-Schweine müssen geschnitten seyn, wenn das Fleisch und Speck wohl gerathen soll. Es kan solches noch bey der Mutter Milch geschehen, da sie es eher vergessen. Wenn sie geschnitten sind, soll man ihnen ohngefehr zwey oder drey Tage gekochten Haber geben. Die Eber können, wenn sie vier Jahr gedienet, die Mutter-Schweine ein Jahr später geschnitten werden, und hält man diese zur Mast vor besser, als jene, weil sie geküger fressen, und einen geraumen Bauch haben, Schmeer und Speck anzunehmen. Im Herbst bey abnehmendem Mond-Licht soll der Schnitt am süßigsten und besten geschehen. Nach dem Schneiden muß man die Sauen nicht überfüttern, oder unvorsichtiger Weise in die Scheunen lassen, denn wenn sie zu solcher Zeit zu viel fressen, so sterben sie jähling dahin. Im Sommer werden die Schweine, wie ander Vieh, in die Weide getrieben, es soll aber solches nicht eher geschehen, als bis der Morgen-Thau vom Gras abgetrocknet ist. Man treibt sie über die Brach-Felder, Stoppeln, Leeden, Anger, Berg und Thal, trocken und feuchtes Land, sonderlich aber sind sie gern in Wäschern und Holzau-

Haltungen. Des Morgens, ehe sie ausgetrieben werden, und des Abends, wenn sie wieder nach Hause kommen, schüttet man ihnen ihr Gesott für, welches von allerhand Epulisch, so im Haus und in der Küche zusammen geossen wird, mit dem Abgana von Salat, Kohl, Kraut, Rüben und andern, oder sonst gesammleten Kräutern und Wurzeln, mit kaissem Wasser abgebrühet, aber nur laulich süßgegeben wird. Sie wollen allezeit mit einer guten Streu versorget, besonders aber im Winter fein warm gehalten, daneben, weil sie nicht in die Weide gehen, täglich drey- oder viermahl mit Gesott abgespeiset seyn. Wo Bran- und Brantewein: Häuser vorhanden, thun die Treber einen statlichen Vorzuch. In Mangel der Treber geben etliche den Schweinen von der gar kleinen Roggen- oder Gersten- Spreu, so zuvor ausgelebet, oder einmahl von der Mühle abgelaufen ist; oder auch Lein- Knoten oder Hirsen- Erren, welche man ihnen brühet, und mit Schrot oder Kleien annenget; oder stumps Leinen- Kuchen, weichen solche ein, und mengen die Spreu damit. Etliche werfen ihnen ins Trinken ein wenig Salz; andere legen in die Tonnen, darein sie das Gesott aessen, auch durchs ganze Jahr in das Trinken ganzen Schwefel, welches ihnen beides sehr wohl bekommen soll. Auch pflaget man bald nach Ostern, den Schweinen Angelica mit Kraut und Wurzeln in das Trinken zu legen, und wenn die Krafft heraus ist, wiederum frische darein zu thun, auch solches also das ganze Jahr über zu continuiern, weil es das Schwein: Sterben verhindert soll. Im Mayen fressen die Schweine auf der Weide viel Raupen mit ein, davon sie krank werden; zu solcher Zeit soll man ihnen Christ- Wurzeln ins Trinken legen, daß sie sich reinigen können. Die Mästung der Schweine geschieht entweder zu Hause, oder in Wäldern, wo Eichel- oder Buch- Mast vorhanden ist. Ein Schwein im Hause zu mästen, kostet etwas, bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett haben, so gebe man ihm drey Tage vor dem neuen Mond ein halb Quint Antimonium crudum, klein gestossen, und in einen Teig geknetet, lasse es also gehen bis drey Tage nach dem Neu- Mond, alsdenn stelle man es auf die Mast. Die Zeit des Aufstellens ist unterschiedlich, nachdem es die Haushaltung erfordert. In der größten Hitze oder Kälte taugt es nicht; die beste Zeit hierzu ist um Bartholomäi und Michaelis, da die Schweine im Felde nicht viel mehr zu genießen haben. Sie wollen anfangs nicht zu stark gefüttert seyn, sondern, wenn man ihnen erst ein wenig giebt, und allgemach das Futter bessert, so gedeihen sie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Zur Herbst- Zeit giebt man ihnen erlich Kohl und Kraut, alsdenn kommen die Eicheln. Wenn man mit diesen mästet, muß man denen Schweinen fleißig zu sauffen geben, sonst ist es ih-

nen zu hitzig, so ist auch das Brantewein- Epulisch bey der Eichel- Mast nichts nütze. Wo Heyde- Korn wächst, kan man sie auch sehr wohl mit Heyde- Korn- Schrot mästen, in dessen Ermangelung aber mit Gersten- und (wer es haben kan) mit untermenaten Erbsen- Schrot, oder auch mit wilden Obst- Rüben, Möhren, Erd- Äpfeln und dergleichen. Die mit lauter Bohnen gemästet werden, bekommen ein bitteres und widerliches Fleisch, wenn sie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen, bekommt es ihnen wohl. Wenn die Eichel- oder Buch- Mast wohl geräth, werden die Schweine gegen ein gewisses Mast- oder Fehm- Geld in die Eichel- oder Buch- Wälder geschlagen, und daselbst gemästet. Die Eichel Mast wird vor besser, und der Speck davon vor körniger und wohl geschmackter, als von der Buch- Mast gehalten. Die gemeinste Krankheit, womit die Schweine vornemlich geplagt werden, sind die Finnen, welches weiße Körnlein sind, in der Gestalt und Größe des Corianders, und überall in dem Fleische stecken. Wie solche zu erkennen, und zu curiren, davon ist unter dem Wort Finne Meldung geschehen. Das Schweine- Fleisch wird zwar vor sehr nahrhaft, aber auch dabey vor süchtig und ungesund geschähet, daher es denen überlassen wird, die es wieder ausarbeiten können, ausser dem Kopf und Schincken, und gewissen Würsten von besonderer Zubereitung. Doch werden auch die Spanferkel vor eine niedliche Speise geachtet, und gemeinlich gebraten, mit einer Fülle von Gebäheten und in Wein gequellten Semmeln, Zucker, Zimmet und süßen Citronen, worzu einige noch Borsdorffer- Äffel zu thun pflagen, oder aber mit einem Gefüllsel von feiner Lunge mit Mehl, Eiern und etwas Gewürz zu einem Teig gemacht, aufgetragen. Will man es gekocht haben, wird es erst mit groben Speck- Schmitten gespickt, in eine Serviette gebunden, aahr gekocht, in eine Schüssel gelegt, mit Blumen bestreuet, und mit einer kurzen Brühe abgemacht, oder in vier Theile zerschnitten, der Kopf in der Mitten aufgerichtet, und die vier Stücke umher gelegt. Von alten Schweinen wird das Fleisch mehrentheils eingesalzen oder geräuchert. Und soll dasjenige Schweine- Fleisch viel schmackhafter werden, welches, wenn das Schwein geschlachtet und abgebrühet, mit angezündetem Stroh aefenget worden. Dasjenige Fleisch aber, das man davon frisch kochen will, und nicht allzu fett seyn darf, wird in kleinen Koch- Stücken mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, weich gekocht, ausgekühlet, und alsdenn mit Sauer- Kraut, Braun- Kohl, mit Klößen, mit ganzen und durchgestrichenen Erbsen, mit Mandeln und Eibeben gelb oder braun, mit Zwiebeln gelb, mit Kump- Kraut, u. s. f. zugerichtet. Soll es aber gebraten werden, wäschet man das Stücke sauber aus, und leget es eine Stunde in Salz, hierauf stecket man es an

Eweien, und wenn es trocken worden, so schneidet man mit einem scharffen Messer durch die Schwarte, etwa so breit, als man es bey dem Vorlegen zu zerschneiden gedenket, quer über den ganzen Braten, befreiet ihn ein wenig mit Speck, damit die Schwarte fein hart werde, oder man gebrauchet auch an stat des Speckes Butter, davon denn die Schwarte nicht nur hart, sondern ganz kraus, und lauter Bläszen wird. Also kan endlich nach Gefallen angerichtet werden. Das geräucherte Schwein-Fleisch wird vorderst reine gewaschen oder geschwartzert, hierauf in Stücke verhackt, eine Nacht gewässert und endlich mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, da es denn nach eines jeden Gefallen, mit Sauer-Kraut, welcken Rüben, Klößen, Erbisen, so durchgestrichen, u. s. f. vollends zubereitet werden kan. Aus den Därmen werden Blut- oder Schweis-Brat-Knaet- und Leber-Würste gemacht. Die Füße, Ohren, Schnausen, und Stücke aus dem Rücken geben eine gute Gallerte, oder werden in einem Topf aedämft, mit einer Senff- oder Zwiebel Brühe zugerichtet, oder fricahiret, oder mit Baum-Del und Eßig zubereitet. So pflaget man auch aus dem Kopffe einen sogenannten Schweins-Käse folgender Gestalt zu machen: Man pust gewöhnlicher massen den Kopf ganz sauber, zerspaltet ihn, wäschet selbigen nochmal aus, und setet ihn mit Wasser und Sals zum Feuer, daß er recht weich kochet, hiernächst thut man alles Fleisch von den Knochen herunter, schneidet es klein, den Speck aber schneidet man ganz klein würfflich, und menget solchen unter das Fleisch, welches man mit Ingber, Pfeffer und Citron-Schalen gewürkt in der daraus gekochten Brühe, nebst weich gekochten und klein geschnittenen Kalbs-Füssen, in einem Casserol nochmahlen auf Kohlen eine gute Zeit kochen lässet. Indessen schneidet man aus Citronat würffliche, oder lange Stückgen, wie auch geräucherte Rinds-Zunge, häüt auch darnach noch Vistacien, Vinien und Citronen-Schalen bereit. Endlich leget man auf ein reines Tuch von dem vorher gedachten gehackten Schwein-Kopff, daran die meiste Brühe eingekocht seyn muß, eine ziemliche Lage, schütet eine Schicht von den lezt gedachten klein geschnittenen trockenen Sachen darauf, und breitet wieder von dem ersten eine Lage darüber, welches man Wechfels-weise so lange treibet, bis es genua. Alsdenn bindet man das Tuch feste zusammen, leget es auf einem reinen Ort, und ein reines Bret darüber, beschweret es mit einem Gewicht so lange, bis es recht erhärtet, da man es heraus nehmen, in dünne Schnitten schneiden, und mit Baum-Del und Eßig zum Verspeisen aufsetzen kan. Die Garnitur daz zu sind geriffene Citronen-Scheiben. Der Speck wird stark gebraucht, andern Speisen im Braten oder Kochen eine Annehmlichkeit zu geben. Ausser dem Gebrauch des Fleisches

in der Haushaltung, und den Vorsten, die zu mancherley Bürsten, und Kebr-Besen, auch sonst nützlich dienen, trägt das Schwein auch zu der Arzenei etwas bey. An dem Kopffe um die Ohren befinden sich einige ganz weisse mürbe Heilmlein, die eine besondere, und bis daher heimlich gehaltene Krafft wider die fallende Heuch haben. Das Hirn, den Kindern an die Gaumen gerieben, befördert das Ausbrechen der Zähne. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegessen, soll der Trunkenheit wehren. Die Blase gepulvert und eingenommen, soll denen gut seyn, so das Wasser nicht halten können. Die Knochen aus dem Fuß weiß gebrannt und gepulvert, dienen für die Darm-Gicht. Die Klauen zu Aischen gebrannt, und als ein Zahn-Pulver gebraucht, befestigen die Zähne; in Wein eingenommen, sollen sie die rothe Ruhr vertreiben, und denen gut seyn, die das Wasser nicht halten können. Der Koth frisch in die Nase gerieben, vertreibt die Colica; in Baumwolle eingewickelt und aufgelegt, soll er das Fließen des Blutes stillen, es sey an welchem Orte, und aus was für Ursache es wolle; auf den Magen gelegt, soll er das Erbrechen stillen. Die Milch soll von angezauberten Krankheiten befreien. Aus der Milch eines im December geschlachteten Schweines wollen die Barren von des Winters Beschaffenheit urtheilen: Denn nachdem das untere Ende derselben nach dem Bauche, oder das Mittel, oder das obere Ende nach dem Rücken dicker ist, soll auch im Anfange, Mittel oder Ende die stärkste Kälte; wenn sie aber durchaus von gleicher Dicke, ein sehr strenger Winter zu vermuthen seyn. Das

Wilde Schwein, also genannt, weil es in Wäldern seinen Aufenthalt hat, und sich niemahls zahm machen läßt, ist ein beherstes und grimmiges Thier, welches, wenn es zu seinen Jahren gekommen, und seine Waffen erlangt, nicht leicht in die Fucht zu bringen ist, sondern seinem Feind tapffer und unverzagt unter Augen gehet, wiewohl es den Menschen nicht anareißt, es sey denn von ihm angeschrieen oder verwundet worden. Es führet nach den Jahren seines Alters verschiedene Nahmen; im ersten Jahre heißet es ein jähriger oder heurriger Frischling; im andern oder schlechterdings ein Frischling; im dritten Jahre wird das Männlein, nach der Jäaer-Sprache, ein Keuler; im vierten ein angehendes; im fünften ein hauen-des; und im sechsten ein Haupt-Schwein: das Weiblein aber, wenn es geworffen, eine Wache genennet. Sie brunften erst im dritten Jahre, halten aber ihre Brunst-Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen oftmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gefunden werden, allein ihre ordentliche Brunst ist zwischen Martini und Andree, und frischen selbige um Lichtmesse, tragen also mit den zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate. Die Wache wirft

wirft jährlich nur einmal. Die Ferklein sind anfänglich roth und schwarz, nach der Quer gekreift, nachgehends werden sie allgemach dunkelbraun, oder folt. Sie bringen alle Zähne mit zur Welt, die aber mit der Zeit stärker werden; darunter sind vornehmlich vier, einer unten und einer oben auf jeder Seiten, die man Wehr-Zähne, auch Faderer, und das Gewärf oder Gewehr, auch Waffen nennet. Mit den obern thun sie keinen Schaden, mit den untern aber können sie grimmiglich hauen. Die Jungen folgen der Mutter, bis sie wieder wirft, alsdenn weichen sie den Jüngern, und halten sich besamman, ihre Nahrung zu suchen. Die Alte verteidiget ihre Junge aufs beste, als sie kan, und wenn sie grunket, fahren selbige unter die Stauden oder das Laub, und liegen daselbst so lange stille, bis die Alte wieder ein Zeichen giebt, daß sie hervor kommen sollen. Die Schweine siehen gerne in Wäldern und Brüchen; um die Zeit, da das Korn und wilde Obst reiff ist, treten sie in die Felder, ihre Nahrung besser zu finden, um welche Zeit sie auch feißt werden, und bis um Martini am besten sind. Im Winter brechen sie in den Sumpffen und Wiesen nach Wurzeln und Wümmern, und in Wäldern nach Fahren-Wurzeln. Wo sie in Feldern und Wiesen zu wühlen anfangen, thun sie grossen Schaden. An dem Wühlen kan man des Rüssels Gröfse erkennen, und an den Lagen und Pfützen, in denen es sich wälzet, wie auch an den Bäumen, an denen es sich reibet, wenn es wieder aus der Suble aufgestanden, siehet man dessen Höhe. Ein stark alt schlagend Schwein wird an der Spur erkannt, wenn es zwischen denen Klauen sehr offen und weit gesperrt ist, auch viel Koth aefasset hat; ingleichen wenn beyde Lauff-Klauen krumm gebogen gegen einander stehen, die Schaalen gewölbt, und auf denen Seiten stumpf, die Ballen stark, vorwärts geschoben, und mit denen krummen Klauen angezogen sind: So sind auch hinter denen Ballen etliche kleine Runzeln, und nahe daran die After-Klauen, zu beyden Seiten breit von einander stehend, allezeit deutlich zu sehen. Die Bache hat kleinere Ballen, so enge besamman stehen; die Schaalen sind flach und kürzer, jedoch auch krumm gebogen. Die After-Klauen sind höher, und viel näher besamman, auch nicht so breit von einander. So hat auch die Bache einen kürzern Schritt, als der Keuler. Ein Haupt-Schwein gehet auch geschräncket, mit denen Ballen ein- und mit den Klauen auswärts, und schreitet inseinem zwey gute Werck-Schuh lang. Die Fährde ist drey bis vier Finger breit, und der Schrank eine Spanne weit, nachdem es feise ist über den Rücken, und die Keulen von einander gesperrt. Das Schwarz-Wildpret, so noch unter drey Jahren ist, spüret sich alles sowohl an den Hinter- als Vorder-Läufften mit einer Schaale länger, als mit der andern; daß sich aber ein starker Keuler,

angehend oder Haupt-Schwein mit gleichen und runden Schaalen spüren lästet, kömmt daher, weil dieselben mit der Zeit die eine lange Schaale nach und nach vertieigen und stumpff gehen, daß sie endlich eine solche Kunde der Schaalen vorne, als ein Hirsch von zehen bis zwölff Enden, bekommen, mit welchen sie öfters den klügsten Wender-Mann zumahl auf harten Boden, blinden und verführen würden, wenn sie sich nicht mit dem kurzen Schritte und weiten After-Klauen, wiederum deutlich zu erkennen gäben. Die Bache schränkset gar nicht, sondern gehet ganz gerade schlecht vor sich hin. Die Fährde oder Spur einer trächtigen Bache, welche schon um die Helffte ist, kan man desto leichter merken, und vor gewiß tragend aussprechen, wenn die beyden Hinter-Läuffte eine aute quer Hand hinter denen vordern zurücke bleiben, weit von einander sind, und zu beyden Seiten auswärts stehen. Wenn auch viel Junge im Leibe sind, so sie sperren und schwer machen, schleppen sie oft einen Hinter-Laufft um den andern, jedoch will dieses, weil hierinnen leicht zu fehlen, gar genau observiret seyn. Alles Schwarz-Wildpret oder wilde Sauen brechen, wo sie hinkommen, durch Mast-Hölzer oder Frucht-Felder, allezeit gerade aus, fast wie in einer Furche, tief in die Erde, und um die Stämme oder Wurzeln von einem Ort zu dem andern. Sie streifen auch den Hirsen, Heide-Korn und andere Früchte auf dem Felde. Die zahmen Sauen aber wühlen sich in die Erde hin und her auf runde Plätze, sie tauen und schmazen auch das Getraide, und speyen es zum Theil wieder aus. Die Losung eines wilden Schweines, wenn es in der Feist- und Mast-Zeit, ist schleimigt besamman, und von starkem Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapfen gedrungen; der Bachen Losung aber ist fleckweise, jedennoch auch unterschiedlich. Die wilden Schweine haben ein scharffes Gehör: Sie üben sich von Jugend auf im Hauen und Kämpffen. Die hauenden Schweine, so sich einander gewachsen zu seyn merken, fahren, wenn sie kämpffen, zusammen, lehnen sich mit dem Rücken hart an, schlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen einander viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öfters welche in solchem Streit lahm oder wohl gar todt geschlagen werden; so es aber noch ohne dergleichen abgehet, schwellen sie auf ihren Schultern, und wann wiederum neue Schläge darzu kommen, reiben sie sich an die hartigsten Bäume, und heilen sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Panzer feste verwächst. So sie aber in währendem Kampff eines Wolfes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde, und verfolget den Wolff, als ihren gemeinen Feind, mit großem Eifer. Solche Schweine, wo sie sich aufhalten, sonderlich in der Brunfft, geben einen starken, süßlichen Geruch von sich. Das

Lager, so insgemein in grossen Behältnissen, Brücken und Löchern, oder grossen Dickigten ist, können sie gar weich machen von Moos, so sie im Rüssel herzu tragen; so jemand in ihrer Abwesenheit zu diesem Lager kommt oder hinein tritt, kommen sie so balde nicht wieder, sondern machen sich ein anders, bis sie merken, daß lanæ Zeit an dem ersten Orte niemand gewesen, oder hingekommen. Die grossen Haupt = Schweine werden am Kopff, auf der Stirn und an dem Rüssel, wie auch an den Vorder = Blättern ganz grau, und sind nicht so süchtig, als die hauennden und angehenden Schweine. Die Schweins = Has oder Schweins = Jagd, wovon unten an seinem Orte ein mehrers, muß bald um Martini angestellt werden, da sie von den Eichen, Buch = Eekern und wildem Obst am fettesten sind, denn hernach werden sie wieder mager. Wenn man durch Schiessen wilde Schweine fällen will, muß man gute Leit = Hunde und Sau = Finder haben, auch ihre Weiden, Wechsel und Fahrten quäspüren, alsdenn einen gelegenen Baum ansehen, davon man das ankommende Schwein sehen und treffen möge, alsdenn da hinauf steigen und dessen erwarten. Das Rohr muß ein gross Bley schiessen, und der Schuß, wo möglich, neben dem vordern Blat gerichtet werden. Man macht auch ein Geäse von Korn oder Obst, läßt sie erstlich darauf gewöhnen, und wenn sie es angegriffen, mag man des Morgens oder Abends, hinter einem zugereichteten Schirm, oder auf einem gelegenen Baume aufpassen. Es dienet, ein paar Kugel = Büchsen bey der Hand zu haben, damit, wenn der erste Schuß nicht recht geclücket, mit dem andern nachgeholfen werden könne. Die wilden Schweine werden nicht fänicht wie die zahmen, so ist auch das Schweine = Wildpret gesünder und angenehmer, sonderlich von Frühlings, daher es vornehmen Tafeln vorbehalten, und die Zimmer von denen Bachen, ingleichen die Köpffe durchgehends vor die besten Stücke geachtet werden. Die Vorbereitung und übrige Zurichtung eines wilden Schweins = Kopffs bestehet darinnen: Wenn man den Kopff, in dem die zwey vordern Läuflte zusammen genommen, und gegen die hintern gejoagen werden, oben am Genicke, so weit als das Ohr langet, und an beyden Seiten derer Büzger herunter geschnitten, und solchen alsdenn vollends herab gehacket, steckt man zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder heraus einen Spieß, daran man über einem Loß = Feuer seligen senzet, und ihn denn endlich mit glühend gemachten Eisen vollend gong alatt brennet, darbey aber oft mit Speck bestreichet, damit er recht schwarzbraun werde. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hange, und denn das obere auch, damit sich der Rüssel überhenge. Hierauf wird der Kopff einewässert, sauber abgewaschen und abgeseuert mit Wasser, Wein und Ezig, eines so viel als das

andere genommen, ziemlich stark gesalzen zum Feuer gesetzt, (manche streuen ihm auch vorher noch Salt und Pfeffer ins Maul), so wirfft man auch allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer = Blätter, Salbey, Ysop und etliche ganze Zwiebeln hinzu; ja einige thun wohl über dieses noch ganzen Pfeffer, ganze Melcken und Citronen = Schalen daran, und läset ihn so lange kochen, bis er weich genug; wäre auch die Brühe eingekocht, ehe der Kopff recht weich, so gieisset man noch mahls Wein, Wasser und Ezig zu, daß er gehörig weich koche. Ist dieses nun geschehen, setz man ihn zusamt der Brühe, darinnen er gekocht, aber ja in keinem Kupffernen, sondern vielmehr hölzernen Geschirre, weil er vom Kupffer gleich bitter wird, in ein Gewölbe, daß er erkaltet. Bey dem Anrichten schneidet man ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein paar quer Finger um den Kopff herum weg, daß das Weisse absticht, stellet ihn hernach auf eine Schüssel, bestreket ihn mit Buchs = Baum und Blumenweck, giebt ihm eine Citrone oder schönen Vorderdorffer = Apffel ins Maul, und läset ihn auch wohl oft mit farbigen Gelées garnirt zur Tafel tragen. Im übrigen richtet man das Schwein = Wildpret eben auf solche Art zu, wie das gemeine, sowohl im Kochen und Einsalzen, als im Braten, nur daß man keinen sonderlichen Speck davon macht, sondern auch die Haut abzulehet. Schwein = Wildpret lange und gut aufzubehalten, wafche man solches, wenn es drey oder vier Stunden im Wasser gelegen, sauber aus, lege es in einen Topff, oder, wenn es viel, in einen Kessel, nebst ein oder zwey in Stücken zerschnittenen Zwiebeln, gröblich geflossenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muscaten = Blumen, Salt, ein wenig Wachholder = Beeren, etlichen Rosmarin = Sträußlein und Lorber = Blättern, wechsels = weise geschichtet, gieße Wein, Wein = Ezig und Wasser, jedes den dritten Theil daran, lasse es zusammen sieden, hernach lege man das Wildpret auf ein sauber Tuch, damit es abtrockne und verkühle, schlichte es solgends in einen Topff, und schützte die Brühe, wenn solche auch ein wenig erkühlet, samt dem Gewürze und andern darüber; der Topff muß mit einer Stürze bedeckt, mit einem Tuche wohl verbunden, und in einem kühlen Keller zum Gebrauch verwahrt werden. Sollte die Brühe, darinnen das Wildpret gesotzen, nicht so viel Fett haben, daß der Topff oben ganz damit bedeckt würde, kan man frisches Schmalz heiß und wiederum kalt werden lassen, und solches darauf gießen, damit das Wildpret und die Brühe völlig bedeckt bleibe, daß keine Luft darzu kommen kan. Solchergegestalt hält es sich ein halb Jahr und noch länger gut. Sollte es sich aber, besonders in grosser Hitze, fügen, daß das Fleisch riechend würde, darff man nur Kälber = Hülse, auf eben diese Weise, wie das Wildpret, sieden, und die Brühe davon über das riechende Wildpret gießen, es muß aber zuvor etli-

che mal aus frischem Wasser sauber ausgewaschen, und nachgehends mit frischem Schmolz bedeckt werden. Das Fett von wilden Schweinen wird zur Waschen-Salbe genommen, dienet auch in Seiten-Schmerzen, und stillt das Blut-Verfließen, wenn es in Eisz oder Wein eingenommen wird. Die Zähne von einem wilden Schweine geßilbert, bis zu einem Dornlein eingenommen, sind ein eignes kräftiges Heil-Mittel wider das Seiten-Stecken und alle innerliche Entzündung. Es wird auch ein Sals daraus bereitet. Die davon zugerichtete Gallerte oder Gelatina dienet vorzüglich im Seiten-Stecken, unter das Getränk gemischt. Die Weilen geben eine gute Stärkung der männlichen Kräfte. Das Blut, sonderlich von Frischlingen, mit Krebsen, Schnecken und einigen feuchtenden Kräutern destillirt, ist wider die Zehrung und Abnehmung des Leibes ein dienliches Mittel.

Schwein-Brot, ist ein Kraut mit breiten runden Blättern, welche oben dunkel-grün mit weiß marmorirt, und unten etwas purpurfarbig sind. Die Blümlein kommen auf langen Stielen hervor, und sind ebenfalls purpurfarbig; auf dieselbe folgt eine runde härtliche Frucht, welche sie in viele Theile öfnet, und ungleiche Saamen-Körner in sich hat. Die Wurzel ist rund und mit vielen kleinen schwarzen Fasern behängt. Von ihr hat das ganze Kraut seinen Nahmen bekommen, weil sie nemlich wie ein Brot aussehet, und von denen Schweinen gerne gefressen wird. Man zählet sie mit unter die stärksten Purgantia, so gar, daß auch die davon präparirte Salbe mit Aloe und Döyser-Gall vermischt, und auf den Unter-Leib gerieben, äußerlich die Kraft zu purgiren hat, und den Kindern die Würmer abtreibet. Ausser dieser wilden Gattung vom Schwein-Brot, so mehrentheils in schattichten Wäldern und auf hohen Gebirgen gefunden wird, hat man in Gärten noch viererley, welche zur Luft in Geschirren gehalten werden: Nemlich ein ganz weißes mit fünf zurück gewandten Blätlein, dessen Mund-Loch röthlicht oder Leibfarbig ist; diese Gattungen haben eintache Blumen: ein weißes mit aefüllten Rumen. Alle drey zusammen blühen in den Frühlunge, und geben einen sehr lieblich Geruch von sich; das letzte weiße blühet erst gegen den Herbst zu, und ob es gleich wenig oder gar keinen Geruch hat, wird es doch nichts desto weniger hoch gehalten. Die drey erstern Sorten oder das Frühlings-Schwein-Brot will gerne in der Sonnen, die letztere oder das Herbst-Schwein-Brot aber in dem Schatten stehen; beyde müssen eine gute, fetze und leichte Erd haben. Man pflanzet sie in grosse Scherbel, zwey Finger tief, und wenn sie sich dergestalt vermehret haben, daß die Wurzel den Scherbel ausfüllen, welches man an der Dicke der Blätter abnehmen kan, so nimt man einen Theil davon, mit samt der Erden, gemächlich heraus, und verkehret es in andere, geräumere Scherbel.

Die Vermehrung geschieht entweder durch Zerschneidung der Wurzeln, oder durch den Saamen. Von denjenigen, welche man aufschneider, muß ein jedes Stück ein ganzes Auge haben, das nicht angeschnitten oder verkehret sey. So bald der Schnitt etwas getrocknet, muß derselbe mit Peltz- oder Pfropf-Wachs überleget, und im Pflanzen dergestalt gesetzt werden, daß der Schnitt auf die Seite zu stehen komme, und alsdenn wird magere Erde nahe herum geworfen; alle übrige Erde aber muß fett und leichte seyn. Und damit die allzugroße Feuchtigkeit ihnen nicht schade, so sollen sie, ehe sie angefangen herfür zu schießen, nicht begossen werden. Wenn man sie von Saamen zeugen will, verfähret man also; Man nimt den Saamen aus den langstielichten Hülsen oder Knöpfen, und säet den vom Frühlings-Schwein-Brot im Frühlung, und den vom Herbst-Schwein-Brot in dem Herbst, in hierzu angeschoffte und mit guter Erde aefüllte Töpfe, welche hierauf an einen Sonnen-reichen Ort aefellet, und mit feiszigem Begießen wohl gewartet werden. Der Saamen, welcher Castanien-bräunr Farbe ist, hat dieses besonders, daß er in der Erde nicht austreibt, wie andere Saamen, sondern erst zu runden Kügelchen sich zusammen ziehet, die hernach ihre Blätter austreiben. Was gesäet worden, doch vor Verlauff des dritten Jahres nicht oerpflanzet werden. Man muß die Geschirre, darinnen diese Arten vom Schwein-Brote stehen, des Winters beysetzen, weil sie die Kälte nicht, wie das wild-wachsende Schwein-Brot vertragen können.

Schweine-Mast, suche Schwein, item Mast.

Schweine-Meister, an manchen Orten hat man bey grossen Ritter-Gütern, wo starke Schweins-Zucht ist, einen besondern Mann, welcher die Aufsicht über die Schweine hat, und das Vrädicat, als Schwein-Meister, führet. Seine Schuldigkeit ist, daß er auf die trächtigen Schwein-Mütter wohl Achtung gebe, den Stall, darinnen sie aefgehalten werden, mit Wirtz-Stroh gut versehen: Aht habe, daß die Schweine zu rechter Zeit ausgetrieben, und bey kaltem Wetter nicht eher ausgelassen werden, es habe sich denn der Reiff verlohren, und bis das Eis zerschmolzen. Er muß des Abends, bevor er die Schweine in die Ställe thut, sie umzählen; vor den Verkauf der Schweine sorgen, und im Frühlunge Junge, daferne es nöthig, einkauffen, auch bey derselben Anschaffung vornemlich auf die gute Art sehen; sich angelegen seyn lassen, dieselben wohl und tüchtig zu mästen, und daher beurtheilen, was und wie viel sie auf der Weide, außer der Erndte-Zeit auf den Streupeln, oder von Eicheln antreffen, und da sie sich auf der Weide nicht sattfam beheffen können, sie zu Hause zu rechter Zeit und auf gehörige Art, mit Futter und Trank vollends vorfor-

gen; ihre Stallungen und die Sau-Koben fleißig besichtigen, ob sie in gutem Stande sind, die Thüren und Tröge ausbessern lassen, damit sie von diesem unruhigen Vieh nicht zerbrochen und ruiniret werden; die grossen Schweine in einen Stall zusammen thun, und die geringen und kleinen auch alleine halten, und einem jeden sein Theil in Fressen und Sauffen absonderlich geben lassen; ihnen allezeit des Morgens, Mittags und Abends ihr ordentliches Futter an Fressen und Sauffen antheilen, und die träch-tigen Schweine, zumahl gegen das Ende der Trage-Zeit besser warten, auch zwischen sol-cher sie nicht heftig jagen noch schlagen las- sen, damit sie nicht verwerffen. So bald er höret, daß eine Sau Junge bekommen, muß er fleißig nachsehen, und die Alte mit dickem laulichem Geträncke versorgen, damit sie nicht vor Hunger genöthiget werde, ihre Jungen aufzufressen; er muß besorret seyn, daß auf dem Ritter-Gute bey den Schwein- nen allezeit tüchtige Fahr-Mütter und Eber von guter Art, die weder zu jung noch zu alt sind, gehalten werden, und die Zukom- mungs-Zeit so suchen einzurichten, daß der Wurf nicht im Winter komme; die Jungen bey Zeiten gewöhnen, daß sie ein und anders fressen lernen, damit sie nicht, wenn sie ab- gefest werden, verbütten; die Zeit der Ab- fegung nach denen Umständen beobachten, wie sie es vor dienlich befinden; acht haben, daß die Schweine auf dem Hofe oder in Gärten nicht Schaden thun, und in allen Stücken das Interesse seiner Herrschaft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten suchen.

Schweins-Dachs, siehe Dachs.

Schweins-Eber, siehe Eber.

Schweins-Haze, Schweins-Jagd, diese werden im Herbst, da die wilden Sauen von der Eichel-Buch- und wilden Obst-Mast feist ge- worden, am besten angestellet, und die Schweine in einen mit Netzen und Luchern umstellten Ort zusammen getrieben, allwo in dem Lauf ein Schirm aufgerichtet, vor die, so allein mit Schiessen sich belustigen, oder bloß zuse- hen wollen. Die andern gehen auf die Schweine los, und fällen sie mit Fang-Eisen. Dassel- be muß nicht zu niedrig, sondern von oben her geführt, mit der linken Hand registert, und mit der rechten Hand nachgedrückt, zugleich der linke Fuß unter die lincke, und der rech- te unter die rechte Hand fest und stark gese- set, das Schwein aber entweder an der Brust oder hinter dem Bug gefasset werden. Ange- hende Schweine, und die drüber sind, wer- den auch mit Spreng- oder Streiff-Jagen (par force) gejagt, oder gebeht. Wenn man ein solches im Lager besten Lauf-Platz sehen, auch wahrnehmen, wo es mit dem Kopff zu- liege, oder seine Ausflucht nehmen werde. Wo ein Buch oder Morast nahe lieget, da müs- sen die Lucher-Lapren vorkommen, wo es aber hinlauffen möchte, da müssen die leichten Cours-

Hunde, und andere heisige Sau-Rüden auf die Hut gestellet werden, damit, wenn es sich auf die Seite wendet, und vorher springen will, man es mit denselbigen bezeh könne; die schweren Englischen Hunde hingegen, welche zum Theil wegen ihrer Schönheit geschonet, und mit Wangern oder Jacken beschirmet sind, werden von weitem gestellet. Der Jäger, und die er bey sich hat, müssen alle zu Pferde seyn, und gute Hirsch-Fänger bey sich haben. Wenn nun der Sau-Finder, so hinein gela- sen worden, vorsetzet, und das Schwein an- billet, so fährt es entweder heraus, oder es sperret sich und bleibt liegen; solchenfalls muß ein mäßiger Sau-Rüde an dasselbe abge- schicket werden. So bald das Schwein aus- reißet, wird es mit leichten Hunden gehehet, die es bald einkriegen, herum rücken, und, ob es schon wieder fortläufft, dennoch dadurch müde machen und aufhalten. Doffters schlä- get es auch die besten Hunde lahm und zu Schanden, bis die schweren Hunde zu Hülfe kommen, solches anpacken, und zu beyden Seiten an den Ohren halten, daß sich nicht rühren kan; da denn der Jäger mit dem Hirsch- Fänger absetzet, und dem Schwein einen Fang giebt, welcher Fang, weil man nicht leicht durchbohren kan, unter dem Vorder- Blat geschoben muß. Dieses ist eine sehr lu- stige Jaad; wobei jedoch derjenige, so Schweins-Köpfe haben will, nach dem ge- meinen Sprich-Wort, Hunde-Köpfe dar- an wenden muß; weil viele durch die Schweine lahm oder gar todt geschlagen werden; auch die Jäger, wo sie nicht gute Fährlich- keit brauchen, öfters nicht verschonet bleiben.

Schweins-Igel, siehe Igel.

Schweins-Mist, siehe Mist.

Schweins-Mutter, siehe Fahr-Mutter.

Schweins-Neze, siehe Sau-Neze.

Schweins-Rüden, siehe Sau-Rüden.

Schwein-Schneider, sind in einem Lande, wo Vieh, sonderlich Schwein-Zucht ist, sehr nöthig, und diejenigen Leute, welche alle diejenigen Vortheile wissen sollten, welche bey dem Schneiden der Schweine so wohl als auch derer Ochsen und dem Wallachen derer Pfer- de angewendet werden müssen, damit diesel- ben nicht allein in rechten Alter und zu rech- ter Zeit im Jahre ohne Beschädigung geschmit- ten, d. i. ihrer männlichen Klöße entlediget, sondern auch vor Gefahr und Zufällen bey der Heilung verwahrt würden. Ja bey denen Schweinen und Hunden müssen sie auch denen Sauen und Bezen den uterum ge- schickt heraus nehmen können. Sie sollten von Rechts wegen die Vieh-Medicomie wohl inne haben, und die Vieh-Arthey-Kunst verstehen. Es ist an vielen Orten in rich- tes Landwirthschaftliches Handwerk, sie müs- sen examiniret, verpflichtet, an gewis- Ordnungen, Pflichten und Kreise gebunden wer- den. In denen Preussischen Landen hat nun eine schöne besondere Verordnung vom 20. Aug.

Aug. 1720. Sonderlich müssen sie vor die Verwahrlosung sehen, und wird ihnen ein gewisses Geld vor den Schnitt verordnet. Sie müssen auch von dem Kreis, der ihnen angewiesen wird, der Obrigkeit, sonderlich in das Forst-Amt einen gewissen Pacht oder Zins erlegen. In vielen Orten aber verrichten solches auch die Hirten, welches aber, wenn sie nicht sattfam erfahren, nicht zu verrichten.

Schwein-Stall, dieser soll also angeleget werden, das alte, junge, und sonderlich die Zucht-Schweine mit ihren Jungen, jede Sorte absonderlich, und von den andern abgetrennt seyn können. Die Böden, so von stordem Holz durchlöchert, einen Fuß hoch von der Erden geleget werden, damit der Urin sich durchziehe und drunter wegfließe, müssen so wohl als die Tröge täglich aereiniget, auch die Thüren und Deckel über die Tröge wohl und feste versperret werden, damit sie die Schweine nicht erbrechen. Der Raum, da diese Ställe sind, soll seinen besondern, von dem übrigen Vieh-Hof abgetrennten Hof haben, nicht nur, damit man die Schweine, wenn ihnen ausgemistet wird, dorein zu lassen, sondern auch weil der Gestand von den Schweinen dem andern Vieh, und hienowen den Schweinen der Mist vom Feter-Vieh, wiewohl sie ihn sehr gerne fressen, verächtlich geachtet wird. Sonderlich ist wohl einzurichten der

Säffine-Trog, wie überhaupt ein Trog beschaffen ist, vorsehe den Artikel Trog. Hier aber ist wegen der Schweine-Tröge anzumerken: Dieselben müssen nicht so beschaffen seyn, daß die Schweine hinein steigen können. Dadurch verderben sie mit ihrem Urinat das Fressen. Ja eins pfleget hinein zu steigen, beißt die andern weg und höfirt dazu hinein. Zu dem Ende muß man vor die Tröge Latten, so weit vorne in die Höhe darüber nageln lassen, damit die Schweine nur mit den Köpfen durch kommen können. Werden sie aber stärker, so bringt man sie in andere Ställe. Daher man mehr Ställe der rechter Schweine-Zucht haben muß. Und weil endlich auch doch manches Schwein in einem solchen Loch um sich hauet, wenn ihrer etliche, z. E. 6 zusammen aus einem Troge fressen, so stelle man z. E. zu einem Troge, dazu 6 Löcher gehen, nur 5 Stücke, damit, wenn eines gehauen wird, dasselbe ein offenes Loch wieder finde, und mit denen andern fressen könne, folglich zugleich fett werde, nicht aber verkomme. Nur dieses ist noch zu erinnern, daß dergleichen verschlagene Tröge vor die Mutter-Schweine nicht angehen, sonst würden die Ferkel durchkriechen und unkommen. Daher müssen, so viel Mutter-Schweine vorhanden, so viel zugemachte Ställe auch gemacht werden, vor die übrigen aber sind die Löcher nach Proportion der Größe zu machen.

Schweiß, wird von denen Jägern das Blut der wilden Thiere genennet. Der Gemen-Schweiß wird von den Jägern vor den Schwindel gebraucht. Der Schweiß von Merk-Hasen auf rohe Leinwand gestrichen, soll vor die Rose oder das Rothblau ein bewährtes Mittel seyn; der Schweiß vom Fuchse aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dach-Schweiß wird in den Apotheken unter andern speciebus zu einem gewissen Nitridat wider die Pestilentialische Seuche genommen.

Schweiffen, heisset bey den Jägern so viel als bluten.

Schweiß-Fuchs, ist eine besondere Art rother Farbe von Pferden. Siehe Fuchs.

Schweiß-Hund, ist nechst dem Leitz-Hunde fast der nöthigste und nützlichste Jagd-Hund, massen ohne denselben das von einem unachtsamen Weidemann zu Holz geschossene Wild wohl schwerlich würde gefunden, vielmehr aber von Krähen, Füchsen und andern Thieren verzehret werden, oder auch in der warmen Sommerzeit in wenig Stunden verderben müssen, mithin denen Menschen nicht zu Nutzen kommen. Zu solchem Ende wird der Schweiß-Hund, so bald ein Stücke Wild angeschossen, in einer Kurie weit fortläuft, auf der Fährde oder ausgelassenem Schweiß angeführt; und weil dasselbe, indem es insgemein wende-wund, oder durch den Wauß, Mast-Darm, oder Geseheide getroffen worden, hiervon ie länger, ie kräncker und matter wird, und, wenn man ihm Ruhe lästet, in dem nechsten Behältnis sich nieder thut und verbirget, so gehet man ihm mit dem Schweiß-Hunde nach, und suchet in der Stille so lange, wenn es auch schon wieder zu Holze gegangen wäre, bis man es mit allen Ein und Ausgängen beschloffen, und gleichsam bestättiget hat. Hierauf kan man den Hund, welcher eben wie der Leitz-Hund geführt wird, an einem reinen Ort anbinden und ruhen lassen; und denn mit dem Firsch-Rohr hinein schleichen, um das Wild anzutreffen, welches, weil es immer kräncker wird, sich gleichsam gutwillig eralebt, auch leztlich ganz nahe kommen läst, daß man es vollends niederschleffen kan. Solches ist an denenjenigen Grenzen, da man der Nachfolge nicht berechtiget, und weder mit der Büchsen, noch mit dem Hunde das angeschossene Wild über die Grenze verfolgen darf, sehr dienlich: Ist aber die Grenze weit abgelegten, so kan das Thier mit einem losgelassenen Blendlinge verfolgt werden, und weil angeschossenes Wild die gefunden verlästet, und vor Schmerzen, den Brand zu löschen, seine Flucht gemeinlich nach dem Wasser nimmt, hineinspringet, und vor dem Hund stehet, kan der Schütze des Hundes Anschlag und Laut vernehmen

men und hören, sodenn nachfolgen, es hinterzubleiben und schiessen. Sonsten hat man auch eine Art Schweisz-Hunde, wenn von Dänischer mittelmässiger Art eine Hündin mit einem Jagd-Hunde belegt wird, so fallen die Junge von sehr gutem Geruch, und werden auch Blendlinge genennet, welche auf der Fährde nicht gerne laut werden. Man hat sie gerne von roth-bräuner Farbe, und pflaget sie ebenfalls, wie die Leit-Hunde, jedoch ohne Zuspruch, an einem Leinichen auf der Fährde des Wilds zu arbeiten, daß sie so wohl die Fährde, als den Schweisz suchen, welches eine Menage vor einen Grenz-Schützen ist, der viel Hunde zu halten nicht vermag. Ein solcher Hund wird auch in gemein zum Schieß Hund hinter dem Schützen herzukriechen abgerichtet, daß er, so bald geschossen, nach dem Schweisz das Wild verfolget, und entweder erlege, oder wiederum ständig mache: Weswegen man sie gerne etwas flüchtig hat, einen angeschossenen Hirsch oder Thier einzuholen, oder die Sauen herum zu rücken und ständig zu machen, bis man mit dem Schuß ankommen, oder sie beschleichen kan: Sind also gleichsam, als halbe flüchtige Hirsch-Hunde zu gebrauchen.

Schweisz-Wurfs, siehe Wurfs.

Schweizer-Kosen, siehe Mexicanische Wunder-Blume.

Schwimmen der Pferde, geschiehet entweder in stillstehenden Wassern, und besonders darzu bereiteten Pferd-Schwemmen, oder aber in fließenden Wassern. Wenn die Pferde von der Arbeit kommen, oder wenn sie über Land oder sonst geritten und unrein worden, also, daß sie einer Abwaschung oder Säuberung vonnöthen haben, soll man sie nicht also bald in die Schwemme reiten, oder sonst abwaschen, es sey denn, daß sie zuvor wohl abgekühlt sind: Denn sonst überkommen sie Galtten, Krappen und dergleichen Zustände; zu Sommers-zeiten mag man sie wohl in ein fließend Wasser reiten, aber zur Winters-Zeit wäre es viel besser, man wüsche sie sonst zu Hause ab, und vermischte das kalte Wasser mit ein wenig warmen, und trocknete ihnen die Schenkel mit einem Leinenen oder wöllenen Tuche wohl ab: Denn das ist eine gewisse Keuel, je weniger man ein Pferd mit kaltem Wasser netzet, es sey gleich an was Orten oder Enden am Leib es wolle, insonderheit aber das Geschröt, so ist es um so viel desto besser; ausserhalb im Sommer, wenn es gar warm, da halten etliche vor gut, daß man die Pferde zu Abend ohngefähr um 5 Uhr oder etwas eher in ein fließend Wasser gehen liesse, aber nicht tiefer, als ein wenig über die Knie, damit ihnen der Bauch nicht zu nas werde: Denn auf diese Weise werden sie fein bequem erfrischt, und stehen des Nachts desto kühler, und trocken ihnen auch die Schenkel und das Gesdr dennoch, ob man sie gleich eine gute Zeit im Wasser also umgehen, oder gegen dem Was-

ser stille stehen lässe; so man aber den Bauch netzet, so überkommen sie gerne das Grimmen, und nehmen nicht zu; wie man denn viel Pferde findet, die von Natur zum Grimmen geneigt sind, und begiebt sich solches vornemlich an denen mageren Pferden, den feisten hingegen schadet es nicht, und ist wohl nichts bessers, wenn ein Pferd zu feist ist, oder zu viel Leibes hat, als daß mans nur oft schwemme.

Schwenzel-Kessel, Spül-Kessel, ist ein großes, ablanges, entweder ganz von Zinn verfertigtes, oder aber von Kupfer getriebenes und inwendig verzinntes Gefäße, welches mit reinem Wasser angefület wird, die Wein- und Bier-Gläser darinnen zu schwenzeln und auszubülen.

Schwengel, heist ein Stücke Holz, so auf eine oder andere Weise dergestalt befestiget ist, daß es bewegt werden kan. Also ist ein Brunnen-Schwengel ein langes Holz oder Baum, der um seine Mitte auf der Brunnen-Seule an einem Zapfen beweilich ruhet, und an dessen einem Ende der Brunnen-Eimer mit einer Stange angehenket, womit Wasser aus dem Brunnen gezogen wird. Ein Pompen-Schwengel aber ist dasjenige Stücke Holz, womit die Pompen-Stange bewegt wird.

Schweng-Rad, siehe Schwung-Rad.

Schwerdt-Fisch, ist ein großer See-Fisch, sonderlich in der Nord-See, aus dessen Rinn-Backen ein Bein in Gestalt eines Schwerdtes gehet, so an beyden Seiten mit spizigen Zacken versehen, und oft 5 Fuß lang, 6 Zoll aber breit ist. Hiermit kämpft er gegen die größten Fische, und ist sonderlich ein Feind des Wallfisches.

Schwere-Noth oder das böse Wesen, siehe den Artikel fallende Sucht. Es wird aber auch von verwegener, lieblosen und unvernünftigen Leuten dieses Wort, als ein Verwünschungs- und Fluch-Wort, womit sie Menschen und Thieren diese erschreckliche Krankheit an den Hals wünschen, gebrauchet. Ob nun gleich dergleichen Wünschen an sich von keiner Wirkung ist und seyn kan, so zeiget doch alles solches Verwünschen und Versuchen bey einem Hauswirth ein liebloses, unbedachtsames, zorniges und unordentliches, oder doch leichtsinniges, freches und sehr schlechtes Gemüthe an, mit welchem andere vernünftige Leute nicht gerne viel zu thun haben. Ob aber nicht im übrigen Gott bisweilen solche rohe Menschen, die überdem auch noch andere Dinge nach ihrer Unart begeben, in welchen ein wahrhaftiger zureichender Grund lieget, daß die Thieren oder ihr Vieh krank würden, und allerhand Uebel an dem Hals kriegen, mithin durch den Zusammenhang natürlicher und moralischer Ursachen, oder auch ausserordentlich strafe, das kan man wohl nicht leugnen, massen es unter die abscheulichsten Zungen-Sünden geböret.

ret, welche Gott ein Grenel sind. Inzwischen dürfen sich doch solche feindelige Menschen eben nicht einbilden, als ob sie an und vor sich durch die Kraft ihrer verwünschenden Worte und Flüche einem andern Schaden thun konten, wie sich öfters die gemeinen Leute aus Aberglauben betreden, und also auch hier wiederum in Irrthum und Sünde verfallen. Segnen und Fuchen cum effectu kan niemand eigentlich als Gott. Es wird also dadurch demselben seine Ehre geraubet. Und eben dieser Irrthum hat einen Theil der abergläubischen und auch teuflischen Magie herfür gebracht, und unterfühet, daher aber einen Grund nehmen wollen, weil Gott in der Religion mit seinem Wort bisweilen allerhand ordentliche und außerordentliche Wunder-Wirkungen, wenn es Menschen aussprechen, zu verknüpfen, in heiliger Schrift verheissen, und auch wirklich zum Behuf seines Gnaden-Reichs verknüpfet hat. Daraus ist hernach der Aberglauben der Juden und Heyden von der Kraft und Wirkung gewisser geschriebener oder ausgesprochener Worte, oder auch anderer Zeichen, die solche außer der Verheissung Gottes in andern leiblichen und geistlichen Dingen, zu andern Zwecken, ja so gar zu bösen Absichten haben sollen, entstanden. Sondern, da man damit zugleich leere Phantasien und ungegründete Begriffe von den unerschaffenen und denen erschaffenen Geistern aus der alten Geister-Philosophie der Heyden, und nach dieser der jüdischen Lehrer verknüpfte. Vor solchen Dingen muß sich nun ein Christlicher Wirt hüten, und die hin und wieder noch Stückweise unter gemeinen Leuten im Schwang gehenden Reliquien dieser sündlichen Thorheiten, die man öfters, ohne daß man ihre Abscheulichkeit recht versteht, nur so aus Gewohnheit beybehält, ernstlich fliehen.

Schwertel-Lilie, ist eine Blume, welche diesen Nahmen von ihren, wie ein Schwerdt geformten, Blättern führet. Man hat ihrer von vier- oder fünferley Farben, als Purpur-farbne, welche die gemeinsten, weisse, Leib-farbne und die kleine Pierich-Blüt-farbene, so alle einerley Kraut oder Laub haben. Eine besondere Art ist, die eine zweyfache Blumen-Reihe auf einem Stengel hat; die ganz weissen sind die allerseinsten; die aus Candia ist so hoch roth, daß sie gleichsam schimmert, bedorff aber sonst keiner absonderlichen Wartung. Die gemeinen seggen also zu, daß sie oft, wenn ihnen nicht gewehret wird, einen ganzen Garten auslaufen. Sie wollen einen leichten und wohlgearbeiteten Grund und gute Wiesen-Erde haben, und werden von den jungen, so in großer Anzahl neben absetzen, vermehret und fortgepflanzt. Man setz sie im halben September im wachsenden Monden drey Zoll tief in die Erde, und lästet sie darinnen drey Jahre stehen: Denn eher ist nicht nöthig, sie auszunehmen, und pfleget die Ausnehmung zu geschehen um

die Zeit, wenn man die Tulipanen ausnimmt.

Schwimmer, ist eine Art Falcken, welche gut zum Hasen-Weizen sind. Ihr Vaterland ist Sicilien, da sie auf den hohen Häumen und Felsen nisten. Dieser Vogel hat seinen Nahmen daher bekommen, weil er im Fliegen eben eine solche Bewegung, wie ein schwimmender Mensch machet; er liebet die Hunde von Natur, und ist dabey von großer Geschwindigkeit, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Siehe Falk.

Schwimmer, wird auch eine Art von Carosfen oder Chaisen genennet. Ingleichen heist ein Schwimmer derjenige, der im Wasser gut schwimmen und schweben kan.

Schwindel, ist eine bekannte Schwachheit des Haupts, welche vom dicken Geblüt und verstopfften Nerven entsethet, von kalter, nasser und trüber Luft, blebenden Speisen, sonderlich Bohnen, Zwiebeln, Meerrettig, schweren Geträncke, stark gehopfftem Biere, übermäßigen Trinken starker Weine, vielem Waschen, Verstopfung des Leibes, und großer Traurigkeit aber befördert wird. Neben denen Schwindel-Körnern soll ein Haus-Mittel seyn, wenn man des Morgens ein Schnittlein Brot in Spanischen Wein tunktet und genießet.

Schwindel-Körner, suche Coriander.

Schwindel-Kraut, siehe Gensfen-Wurz.

Schwinden, suche Buch-Schwinden und Kern Schwinden.

Schwindsucht, ist eine Auszehrung des ganzen Leibes mit einem stillen Fieber und faulen Hüften begleitet, wobey sich eine geschwärrige Lunge endlich befindet. Die nächste Ursache ist die Lunge, wenn sie von sauren und scharffen Theiligen, die in denen Blut-Gänaen stocken, angegriffen und Eiterichwürrig worden. Schwindfüchtige müssen nahrhafte und verdauliche Speisen, gute Brühen mit Rosinen, insonderheit Milch und allerhand heilsame Kräuter, als Schaaf-Garbe, Ehrenpreis und dergleichen in Thee genießen, saure, gesalkene, bittere, zähe und geräucherte Sachen meiden, Gersten-Tranck mit kleinen Rosinen, Molcken mit Thee, item den Haber-Tranck brauchen, dem Schlaf mehr als dem Wachen nachhängen, sich vor hefftigen Gemüths-Bewegungen hüten, und dergleichen. Der Schwefel Balsam ist eines der besten Mittel vor die Lunae.

Schwindsucht der Bäume, ist eine Krankheit derselben, welche darinnen bestehet, daß sie abnehmen und mager werden. Diese Krankheit ist am besten durch guten alten Dünger zu vertreiben.

Schwinge, siehe Futter-Schwinge.

Schwinger, heissen auch an denen Wagen Leitern die dreit-geschnigten Hölzer, welche die Ober- und Unter-Bäume in gewisser Weite von einander halten, und also das dritte Stück einer Wagen-Leiter ausmachen.

Schwüde,

Schwude, siehe Fott.

Schwung-Krad oder Schweng-Krad, ist an den Mühl- und andern Werken, die aus Rad und Getriebe bestehen, oder auch nur eine Circular-Bewegung haben, ein ungekamtes Rad, welches nichts treibet, sondern nur zu der Bewegung hilft, damit dieselbe in einem gleichen Umlauffleibe. Sie werden entweder an dem ganzen Umfange mit Bley ausgegossen, oder nur an drey oder vier Orten in gleicher Weite mit Gewichten versehen.

Scimus, ist eine Art theils Land-theils Wasser- Cydrexen, so aus Arabien und Egypten kommen. Man hat sie bey uns in denen Apotheken, und braucht sie in der Medicin zum Nithridat.

Scordien, siehe Lachen- oder Wasser-Knoblauch.

Scorpion, ist ein klein Uagaziefer, welches am meisten im untern Theil Italiens jenseit des Apennins, und in andern dergleichen warmen Landen seinen Aufenthalt hat. Die Gestalt des Leibes gleichet einem Ey, daran der Kopf mit vielen Augen, doch wie in einem Stücke angeheftet. Zuerst denselben gehen zwey lange Arme heraus, an deren ihren Enden kleine Krebs-Scheeren sitzen, diesen folgen an beyden Seiten vier Füße, und denn gehet hinten der Schwanz mit vielen Gliedern heraus, der zuletzt in einen ordentlichen Stachel, womit das Thier verleret hinaus läuft. Der Ort, wo sich dergleichen am liebsten aufhalten, muß feucht und warm seyn, dahero findet man sie in Kammern und Kellern, in den Ritzen der Thüren und Fenster, und unter Steinen, die auf feuchten Boden liegen. Sie sind ihrer Farbe nach von unterschiedener Art. Was von ihnen gefochen worden, empfindet gemeinlich einen kalten Schweiß; doch hat man sich vor ihnen nur in den heißen Sommer-Monaten vorzusehen, da der Stich am gefährlichsten, welcher am allerleichtesten zu heilen, so man den Scorpion selbst erwischet, ihn zerquetschet und auf den Schaden leget; oder in Ermanglung dessen gebraucht man auch das Scorpionen-Oel, darinnen lebendige Scorpionen ersäuffet worden.

Scorpionen-Kraut, siehe Raupen-Alex.

Scorpion-Kraut, große Krebs Blumen, Wargen-Kraut, ist ein Kraut, welches an vielen Orten auf den Feldern und an den Wegen wild wächst, bey uns aber in den Lust-Gärten aus dem Saamen gezelet wird. Es bekommt große, raube, weißliche Blätter und viel bleich-gelbe oder röthliche Blumen, deren Blättlein, wie die Scorpion Schwänze gekrümmet sind, davon es den Nahmen bekommen, worauf kleine, grüne Knöpflein folgen, darinnen in dreyeckiger Aschen-farbner Saame liegt. Das Kraut purgirt durch den Stuhl, die phlegmatische Feuchtigkeit und Galle, ist auch gut für den Scorpion-Stich. Der Saame und Saft mit Salz vermengt, auf die Wargen gelegt, vertreibt sie. Vier Saamen Kornlein mit Wein vor dem Antritt des viertägigen

Fiebers genommen, sollen vortreflich gut dawider seyn; gleichwie drey wider das viertägige Fieber. Ein Scorpion mit diesem Kraut berührt, muß sterben; es sollen auch die Ameisen davon sterben.

Scorpion-Friemen, ist eines der flachlichsten Gewächse, welches ohne Verletzung nicht kan angeziffen werden. Es treibet braun-grüne gestreifte Röhren, welche auf allen Seiten mit vielen Stacheln von unterschiedlicher Größe dergestalt künstlich besetzt sind, daß sie dem Gewächse ein seltsames Ansehen geben. Im Frühjahr kommen einige kleine und spizige Blätter daran zum Vorschein, die aber gar bald abfallen und den Stacheln Platz machen. Die Blüten sehen wie die an den Hülsen-Früchten klein und gelbe. Darauf folgen ganz kurze Hülsen, in denen ierzuwellen bleiche Saamen, als wie kleine Nieren, zu befinden. Die Wurzel ist holzig, und läset sich nach Belieben beugen. Dieses Gewächse kan durch Zerzeißung der Wurzel oder aus dem Saamen fortgepflanget werden.

Scorzonere, Schlangen-Mord, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in den Wäldern an feuchten Orten wächst. Seine Blätter gleichen den Teuffels Abbiß-Blättern, und seine Blättlein der Vocksbarts-Blume. Die Wurzel ist eines Daumens dick, und einer halben Ellen lang, glatt, von aussen schwarz, innen weiß und voll Milch. Sie widerstehet allem Gift, und dienet in kalten Fiebern sowohl, als in hitzigen Krankheiten. In Spanien soll ihr Saft so kräftig seyn, daß, wenn eine Schlange damit berührt wird sie erstarret, und wenn sie davon etwas in das Maul bekommt, alsobald stirbt. Dieser Wurzel vier Loth in drey Maas Wein bis zum dritten Theil eingekocht, und davon mit etwas Zucker eingenommen, dienet in der Pest und hitzigen Fiebern, wider das Podagra und die Nase, treibet auch den Schweiß, die Vocken und die Nasern. Der frische Saft mit Rosen- oder Feuchtel-Wasser vermischer, und laulich mit Lächlein über die Augen geschlagen, oder in die Augen-Winkel geträufft, vertreibt die Entzündung und Flecken der Augen. Die Wurzel wird eingemacht, welche für der Pest bewahret, und die aus dem Geblüt rührende Schwermüthigkeit, fallende Sucht, Schwindel, Ohnmachten, Mutterwehe etc. vertreibt.

Scorzonere, Spanische Haber-Wurz, ist eine Küchen-Wurzel, zarter zu essen, als die gemeine Haber-Wurz. Die Gärtner machen deren unterschiedliche Gattungen, als die kleine mit gelben Blumen, die große mit schmalen Blättern und oelben Blumen, auch andere mit rothen und Purpur-färbigen Blumen. An der Wurzel ist dieses sonderbar, daß sie nicht, wie andere Wurzeln holzig wird, ob sie schon lange in der Erde bleibet; sie vergehet auch nicht jährlich, wie andere Wurzeln, sondern dauret etliche Jahr, ob sie schon Saamen trägt, wird immer arößer, und kan allezeit genuset werden. Man säet sie Reihen-weise im Frühling im abnehmenden Lichte; oder auch wenn sie beginnt

zu verblühen, in ein gutes mürbes und etwas feuchtes Erdreich. Gegen den Winter kan man etwas Hünere-Landen- oder andern kurzen Mist aus einem Mist-Beete darüber streuen, damit die Fettigkeit davon durch den Regen und Schnee fein hinein ziehen kan, so werden die Wurzeln schöne wachsen und dicke werden. Wenn man sie verpeisen will, wird sie rein geschabet, in kaltes Wasser geweicht, damit sie die kleine Bitterkeit verliere, denn entweder an Lamm- oder Kalb-Fleisch gekocht, oder als ein Salat zuerichtet. Den Saamen muß man fleißig in Acht nehmen, denn so bald er aufgangen ist, fleucht er davon; dahero soll man einen Topf mit einem Deckel allemal dabey stellen, damit man alle Tage denselben hinein sammeln kan. Dieser Saame hält sich nicht über zwey Jahr.

Scrupel ist der dritte Theil eines Drachma oder Quintleins, in sich haltend zwanzig Gran. Solchemnach gehen zwey hundert und acht und achtzig Scrupel auf ein Pfund, vier und zwanzig auf eine Unze, zwölf auf ein Loth, und drey auf ein Drachma oder Quintlein.

Sebesten, siehe Brust-Beere.

Sech, siehe Pflug-Sech.

Secret, siehe Abtritt.

Secret, ist ein süßer, starker, weißer oder goldfarbiger Wein, so aus denen Canarien-Inseln kommt, wie auch in Spanien wächst. Man hat Palm- Malaga- und Seres-Sect.

Sedum, siehe Haus-Wurzel.

See, ist ein großer Umfang eines stillstehenden Wassers, so niemals vertrocknet, und mehrtheils keinen Ausfluß hat, zuweilen aber einen Fluß ausläßt, welches sonderlich an denen Seen, so in den Gebirgen liegen, sich befindet. Die meisten Seen sind reich an Fischen, und obwohl etliche dergleichen See-Fische nicht vor so gesund halten wollen, als die in fließenden Wasser gefangen werden, so weiß man doch aus der Erfahrung das Widerspiel; sonderlich in demjenigen Seen, wo ein großer Fluß, wie oben gedacht, seinen Durchgang hat. An den Seen ist das sonderbar, daß sie gewisse Fische gleichsam zu eigen haben, die in andern Wasser sonst nicht zu finden sind: Als im Comer-See allein werden die Stachel- oder Dorn-Karpffen, von den Inwohnern Pigo genannt, angetroffen, die den gemeinen Karpffen ganz gleichen, außer, daß sie voll scharfer Dornen sind. Im Garder-See finden sich allein die Carpiones, so an Klößen und Schuppen den Köhren fast gleich sind, mit roth und schwarzen Sprenckeln auf dem Leib, der Bauch ist weiß, die Seiten Gold-gelblich, der Rücken schwarzlich, und sind nur in diesem etwas von den Köhren unterschieden, daß sie einen größeren Bauch und länglichem Kopf haben, sonst aber am Fleisch, welches etwas röthlich, so hart und wohlgeschmack sind, als die besten Forellen seyn mögen. In Savonen fängt man in gewissen Seen eine Art Weiß-Fische, den die Inwohner Lavarec nennen, gleich als wenn er neu-gewaschen hiesse, wegen seiner schönen wasser glänzenden Schuppen. In dem im Larde ob

der Ens gelegenen Atter-See wird allein der edle Weiß- und Perl-Fisch gefangen etc. Wer in Seen fischen will, muß Rähne und grosse Fisch-Waten oder Zug-Neze haben, die Laich- und Streich-Zeit der besten und edelsten in solchem See befindlichen Fische wissen, damit er nicht zu solcher Zeit seine Fischerey vornehme, und darzu kein ungesträmes oder unbeständiges, sondern stilles Wetter erwehle. Die Arbeit soll früh vor der Sonnen-Aufgang, und Abends nach derselben Untergang vorgenommen werden. Die Neze sind nach dem Wind zu ziehen, als zum Exempel, wenn der Ost-Wind wehet, ziehet man das Neze gegen Westen, und da dieser gehet, gegen Osten; oder wenn der Nord-Wind bläset, wird das Neze gegen Süden, wehet aber dieser, gegen Norden gezogen. Die Neze und Zug-Garne, die man hierzu gebraucht, müssen ziemlich groß, lana und tief, und die untere Leine mit Stücken Eisen oder Blei, die obere aber mit Klößen von Pantoffel-Pappel-Weiden-Lämmen- oder anderem leichten Holze behängt seyn. Mit diesen Netzen fahren die Fischer auf zwey, drey, vier oder mehr Rähnen oder Söflein auf der See, lassen das Neze in das Wasser, breiten es aus einander, und umfange damit den Ort oder Plaz, da sie entweder verneinen, daß der Fisch seinen Strich und Stand habe, oder da er von ihnen angezogen worden; herauf ziehen sie solches auf die andere Seite des Ufers, ohne einigen Rumor, in Figur eines Bogens, und lassen von denen am Lande stehenden Knechten und Gehülffen das Neze vollndts ans Ufer schleppen. Dieses aber gehet nur an, wo man nahe am Ufer bleibet; Denn fñren die Fischer weit in den See hinein, da das Ufer nicht zu erlangen ist, so ziehen sie die Neze in die Rähne, und leeren selbige darinnen aus. Wir haben hier zu Lande auch verschiedene nutzbare Seen, als der Schwannen-See, die Sülze-See bey Schraylan und die Iseltene bey Seeburg im Mansfeldischen, wo insonderheit ein reicher Karpffen-Fisch-Fang, wie auch andere Fische anzutreffen sind, ja viel Rohr-Nutzung zu finden ist. Die Land-Wirtschaft weiß sich solcher Seen auf verschiedene Art, wie die Teiche und Flüsse, zu Nutzen zu machen.

See-Äbler, ist ein See-Fisch gleich dem Roden, doch breiter

See-Amstel oder Meer-Amstel, ist ein Vogel fast in der Größe eines Mistlers, welche viel schwarzes an sich hat, an der Brust aber sprencklich ist, fast wie ein Stahr. Er ist anders nicht, als auf Krammets-Vögel werden zu bekommen, ist sehr gut zu essen, wird aber, weil er keinen Gesang hat, selten eingekleiet. Wer aber dem ohngeachtet solches thuu wolte, kan ihn wie die Krammets-Vögel an Kleyen in Milch geweicht, gewöhnen. Es ist diese See- oder Meer-Amstel ein ganz anderer Voael, als unsere Wasser-Amsteln, welche man sonderlich im späten Herbst und im Frühling, wenn das Wetter aufsehet, ziemlich lieblich singen höret.

See-

See-Bärsch, siehe Zander.

See-Blume, Wasser-Blume, ist ein Kraut, das in stillen Wassern, als Seen, Dämpffeln und breiten tiefen Wasser-Gräben wächst. Es hat eine dicke, knollige Wurzel, ungewein lange Stenael, wohl von zwölf Ellen lang und drüber, mit grossen runden Blättern, und eine weisse Blume, die einer Lilie nicht ungleich, mit Unterraug der Sonne sich schliesset, und unter das Wasser verbirget, beim Ausgang aber derselben hervor kommt, und sich aufschüt. Sie blühet im Julio, und bringet einen schwärzlichen, glänsenden Saamen in einer Hülse, die wie ein Mohn-Haut gestaltet ist. Dieses Kraut hat eine kühlende Eigenschaft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpfen, und die Schmerzen zu lindern, nützlich gebraucht. Die Wurzel, in der Stunde, wenn die Sonne in den Krebs tritt, ausgehoben, getrocknet, und am Halse getragen, soll dem Schwindel wehren; eine Lauge davon gesotten, machet ein schönes langes Haar. Das aus den Blumen gedraunte Wasser thut gut in hitzigen Krankheiten, machet schlaffen, wehret dem Hauptweh, löschet den Durst und stillt die Schmerzen: Aeusserlich um die Stirne geschlagen, bringet es den Schlaf zu wege, und stillt das Hauptweh. Das Angesicht damit gewaschen, vertreibt die Flecken und Röthe, und machet eine klare, weisse Haut. Der von den Blumen breitete Syrup und Conserve kühlen und seichten, befördern den Schlaf und stillen die Hitze der Leber und Nieren. Das See-Blumen-Öel lindert das Hauptweh in hitzigen Fiebern, und befördert den Schlaf, wenn es an die Schläfe, Stirn, Nase, Puls und F.-Sohlen gestrichen wird. Die Salbe stärcket das Herz. Eine andere Art See-Blumen, deren Blätter der vorigen gleich, hat eine gelbe Blume, welche in Gestalt einer Rose ist, aber in der Arznei nicht gebraucht wird. Noch eine Art See-Blumen wird Nymphoides genennet, wiewohl einige ein besonderes Geschlechte daraus machen wollen. Seine Blätter sehen, als wie die an der gelben See-Blume, sind jedoch um ein gut Theil kleiner, hängen an der Wurzel, vermittelst langer runder Stiele, schwimmen ben auf dem Wasser, und schmecken bitter. Zwischen denenselben entsprossen runde Stengel, darauf sehen gelbe, einblättrige Blumen, wie kleine Schalen formiret, die oftmal fünfmal zerkerbet und an dem Rande rauhe sind. Die Schale siehet in einem Ruche, der bis in den Grund hinein fünfmal zertheilt ist. Wenn die Blume vergangen, so folget ihr eine längliche und platte Hülse, sie ist in etwas fleischig, und hat mehr nicht, als eine Höhle, in welcher gar viel längliche Saamen liegen, davon ieder in eine Decke oder in ein Häutlein eingehüllet ist, und schmecken bitter. Die Wurzel ist dick und knotig, hält sich mit ihren vielen Fasern feste in dem Boden. Dieses Gewächse findet sich in Teichen und Morästen. Es reiniget, erfrischet, hält an, machet dicke, dienet das

Verbluten zu stillen, den Schlaf zu wege zu bringen, und die Schärfe des Geblütes zu mildern, wenn es gesotten und gebraucht wird.

See-Zahn, siehe See-Schwalbe.

See-Hund, oder auch See-Kalb, heisset dasjenige Thier, welches sich häufig in der Nord- und Ost-See, in den südlichen Theilen von America, bey dem Capo bonae Spei, nicht weniger in der Magellanischen Meer-Enge, und an vielen anderen Orten mehr aufhält, und sich von Fischen nähret, auch sowohl im Wasser, als auf dem Lande lebet; wie denn seine Junge, welche fast den Hunden gleichen, gerne auf dem Lande liegen, daher sie selbst auch allermeist zu Lande erschlagen werden, denn ein einziger Schlag, welchen sie auf die Nase bekommen, tödtet sie sogleich. Der Grösse nach kömmt das Thier einem Kalbe gleich, nur daß der Leib vom Kopff herab, der wie ein Hundes-Kopff gestaltet, sich allmählich gleich den Fischen, bis an den Schwanz verlieret. Oben bey dem Kopff hat er auf jeder Seite zwey Floss-Federn, die wie Pfosten anzusehen, derer er sich auf dem Lande stat der Füsse bedienet, im Wasser hergezogen solche zum Schwimmen gebraucht; hinten werden wieder zu ieder Seite zwey Floss-Federn angetroffen, die sie im Wasser als ein Rudel gebrauchen, zu Lande aber setzen sie sich darauf, sonderlich, wenn sie ihre junge säugen. Sie haben sehr viel Speck, so einen guten Thran giebet, und eine überaus schöne, glatte Haut, welche, indem sie mit kurzen, schwarz-braun- und grau-gelblichten Haaren bedeckt, einen feinen Glanz giebet, sehr dauerhaft ist, und daher zu Bekleidung der Reife-Kuffer, zu Rügen und anderen auf der Reise nützlichen Dingen gebraucht wird. Es ist dieses Thier nicht zu verwechseln mit einem See-Fisch gleiches Namens, den man auch einen See-Wolf nennet, von welchem das Natur-Lexicon weitläufiger handelt, allwo auch noch weit mehrere Thiere beschriebene zu finden, welche alle von der See ihre Benennung haben, allhier aber anzuführen vor unnötig geachtet worden.

See-Karpff, siehe Karpff.

See-Katze, ist ein See-Fisch, siehet dem Meer-Gründel gleich, nur daß der Kopff breiter und dicker ist.

See-Kranckheit, ist ein Ungemach, welches diejenigen ausstehen müssen, die das erste mahl auf der See fahren, und in einer Aufstehung des Marens mit Erbrechen, Ekel, Betäubung und Schwindel bestehet.

See-Ruh, ist ein Meer- oder See-Thier, so in Ost- und West-Indien anzutreffen, welches wie ein Pferd so dick, und 10 bis 12 Fuß lang ist, hat keine Augen wie Erbsen. Das Fleisch ist schön, der Schwanz einer jungen See-Katze wird vor eine Delicatesse gehalten, die Haut kan man auch zu vielen Dingen brauchen.

See-

See-Laus, ist eine Art kleiner Meer-Krebsse oder Garnelen, nur mit grossen Füssen, werden gefocht und gegessen.

See-Löwe, ist ein grosses Meer-Thier 14 Fuß lang, und so dick wie ein Ochs, mit einem Löwen-Kopf. Man siedet ein Del oder Tranch davon. Es lebt auch wohl acht Tage bisweilen auf dem Lande.

Seele. Man wundere sich nicht, daß man in einem Wirtschafts-Lexico auch etwas unter diesem Artikel findet, welches eine Verhältniß zur Wirtschaft hat. Denn ausser einigen Begriffen, die wir dabei denen ungelehrten Wirtzen zum besten geben müssen, wird sonst eine vollständige Abhandlung von dieser Sache alhier nicht, sondern in denen Büchern vernünftiger Weisheit und allenfalls in dem Lexico Philosophico zu suchen seyn. Wenn man sich aber nicht mit einigen die ganze erschaffene Natur, soferne sie verschiedene Kräfte in ihren Wirkungen äußert, bloss mechanisch einbildet, und hingegen die triftigen Gründe vieler Gelehrten gelten läßt, womit sie erweisen, daß unter denen erschaffenen wirkenden Haupt-Sachen, d. i. Substantien, nicht nur bloss materielle Substantien, die mit der Bewegungskraft versehen, sondern auch unmaterielle oder solche Substantien sind, die nach Ideen oder Vorstellungen, entweder allein, oder auch auf die Bewegungs-Kraft, entweder mit deren Körpern unvereinigt oder vereinigt mehr oder weniger, nachdem sie edler oder unedler seyn, sonderlich durch die Excitation und Direction bald mit einem Bewußtseyn, bald ohne solches wirken, oder mit einem Wort: Daß mancherley erschaffene Geister in der Natur vorhanden; so wird man leicht erkennen, daß die Wirtschaft unter ihren Zwecken und Mitteln viele finde, und sich um ihre Natur bekümmern müsse, bey welchen nicht allein die bloße Materie, oder der Körper, oder dessen mechanische und organische Bewegung, sondern auch ein mehr oder weniger edler Geist mit seinen Wirkungen und derselben Verhältnissen zu denen Wirtschafts-Geschäften, sonderlich aber in denen Pflanzen, Thieren und Menschen zu betrachten nöthig ist. Zu geschweigen, daß ein christlicher Wirt in wirtschaftlichen Dingen so sehr die rohe Geistes-Verleugnung, als allerhand abergläubische Einbildungen davon zu fliehen hat, als welcher Aberglauben hin und wieder in diesem Lexico angemercket worden, sonderlich aber auch aus der gänzlich Unwissenheit in denen Begriffen von der Seele herkommt. Unter denen Geistern findet sich nun auch diejenige Art, welche eigentlich von dem Schöpfer dazu erschaffen sind, daß sie in der Gemeinschaft eines organischen Körpers nach dessen unterschiedener Einrichtung wirken, dessen Ausbau und Bewegungen, dazu er geschickt ist, erwecken und dirigiren, ja nach dem Zustand ihres Körpers Vorstellungen, Empfindungen, Begierden und Verabscheuungen haben, mit ihrem Körper aber zusammen wirkende, sicht-

bare und zusammengesetzte Substantien ausmachen sollen. Und eben diese Art der erschaffenen Geister nennen wir überhaupt Seelen, welche aber solchergehalt bald edler bald unedler seyn, und nach denen göttlichen Zwecken derer sichtbaren belebten Substantien, wovon sie Theile sind, mit geringeren und grösseren Vollkommenheiten in ihrer Kraft Vorstellungen zu haben, und auf ihren Körper zu wirken, können versehen seyn. Und eben deswegen sind die Seelen vor allen Dingen so zu unterscheiden, ja aus gleichem Grunde können wir von denen edlern Seelen ihrer Wirklichkeit, Natur, Fähigkeit und Kraft mit mehrerer Gewisheit etwas angeben, als von denen unedlern, weil sich doch dort die wesentliche Kraft alles dessen, was wir einen Geist nennen, nemlich die Vorstellungs-Kraft in ihren Wirkungen viel deutlicher und vollkommener zeigt. Ob nun gleich von vielen gar vielerley Arten der Seelen überhaupt angegeben werden, und es daher nicht an solchen mangelt, welche auch in allerhand nicht organischen Körpern Seelen suchen, ja von allgemeinem Welt-Seelen reden, und wo sich nur eine Bewegung äußert, Geist und Seelen, oder zugleich ein seelisches Leben finden wollen; so kan man doch nur 1) mit sehr geringer Wahrscheinlichkeit und Vollständigkeit aus uestgedachter Ursache die Wirklichkeit und die Natur der Pflanzen-Seelen, oder eine geistliche Haupt-Sache und Grund-Ursache des Lebens einer Pflanze behaupten, die mit dem Bau jedes nicht ersorbenen Saamen-Körnigens vereinigt ist, und nach denen von der darinnen befindlichen Anlage der Pflanze, der in dieser von äußerlichen Dingen erregten Bewegung in ihr erweckten Ideen oder Vorstellungen, und daraus erfolgten Trieben, den organischen Pflanzen-Körper, wenn sie von andern Dingen der Welt ausser demselben dazu vermittelt der Empfindung erwecket wird, ausbauet, als wovon der Art. Pflanze nachzusehen. Dahingegen lassen sich schon mit grosserer Wahrscheinlichkeit 2) die viel edleren und durch geistliche Wirkungen offenbaren, obgleich unvernünftigen, ja auch zu keiner Vernunft fähigen und sonst nach Gelegenheit der göttlichen Ablichten bey denen Thieren gar unterschiedenen vollkommenen und unedlern Thier-Seelen beweisen. Man sehe davon den Art. Thier. Endlich aber kan man 3) mit völliger Gewisheit das Daseyn von denen edlern und zur Vernunft fähigen, ja unsorlichen Menschen-Seelen, viele andere Stücke ihrer Natur, aber mit grosser Wahrscheinlichkeit, obwohl auch vieles sehr unvollständig darthun. Und eben diese Art der Seelen ist es, wovon wir hier insonderheit einiges anmercken wollen, weil doch auch durch die Wirtschafts-Geschäfte darum die nothdürfftige und bequeme Erhaltung des leiblichen und zeitlichen Lebens gesucht wird, damit nicht nur der Seele in diesem Leben in und durch ihren Leib zufolge ihrer eingepflanzten Begierden nach Wohl und Vergnügen,

Oeconomisch. Louis. II Theil.

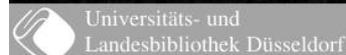
wohl

wohl sey, sondern auch theils die Frist dieses Lebens zur Erlangung eines ewigen Wohlstandes erreicht, theils aber allerhand Hülfsmittel dadurch erlanget werden mögen, um den Menschen auch seiner Seele nach zu mannigfaltigen Wirkungen, Thaten und Geschäften fähig und geschickt zu machen, die nicht nur in das zeitliche und leibliche Wohl, und sonderlich in die besondere und allgemeine Wirtschaft ganser Gesellschaften in dem Nahrungszustand, sondern auch in das ewige Wohl bekannter Massen großen Einfluß haben. Ja alle Wirtschaftsgeschäfte sind vernünftige freye Handlungen, die ein Wirt mit denen Kräften der Sonne, der Luft, der Erde, des Wassers, der Pflanken, der Thiere, und endlich auch derer Menschen, so weit ihm der Schöpfer darüber einen bescheidenen Theil der Macht verliehen hat, vornimmt, um rohe und verbesserte, gemeine und königliche, todte und lebendige Mittel der nothdürftigen und bequemen Erhaltung des zeitlichen Lebens zu erlangen, zu erhalten und anzuwenden. Man beschäftigt sich auch damit theils selbst, theils müssen sich andere Menschen uns zum Nutzen damit beschäftigen. Menschen aber haben dazu Leibes- und auch Seelenkräfte. Wenn nun dieses alles nicht von einem Wirte erwogen und einigermassen, wenigstens die Seele mit ihren Kräften, Wirkungen und Fähigkeiten in Betrachtung gezogen, ja auch darauf in der Wirtschaft, im Hause, in Familien, bey der Besinde- und Kinderzucht wegen gänzlichlicher Unwissenheit in der Lehre von der menschlichen Seele nicht gesehen werden kan; so müssen freylich hernach unvernünftige und mehr viehische als menschliche Wirtschaften, unter denen in der Wirtschaft beschäftigten aber solche Leute entstehen, die alles vor Maschinen oder vor Bestien ansehen, und die den höchsten, besten und letzten Zweck ihrer Geschäfte wie Erdenwirthe erreicht zu haben glauben, wenn sie nur leblose Güter, Hülle und Fülle des armen Madsacks haben. Man wird also hieraus einen gar vielfachen Nutzen erkennen, den die Erkenntniß der menschlichen Seele in der Wirtschaft hat. Hier wollen wir also nur einige Anmerkungen davon machen. Wir sind uns daher 1) selbst bewust, daß nicht nur von denen Dingen, die unsere leibliche Sinnen-Glieder berühren, ja von unserm Leibe selbst ein Ebenbild wie in einem Spiegel in uns entstehe, daß etwas solches Bild in uns gleichsam sehe, und wir uns dessen bewust seyn, sondern auch, daß wir dieses Bild, wenn die Sache außer uns, auch die Sinne nicht mehr berührt, und uns als gegenwärtig vorfindet, dennoch wieder in uns erwecken, und als gegenwärtig machen. Hiernächst können wir solche Bilder in vielerley darinne begriffenen Theilen uns besonders gegenwärtig machen, betrachten, unterscheiden, neue Ideen formiren, und uns dessen allen bewust seyn, ja darnach in und auf den Körper wirken. Wie wir nun von einem Bilde, welches in einem Spiegel entsethet, sagen, daß die Sache dadurch in dem-

selben vorgestellt werde: also nennen wir auch alle diese Wirkungen, deren wir uns auf gedachte Weise bewust sind, Vorstellungen, eine Vorstellung aber, dessen sich das Ding selbst bewust ist, so sie hat, als welches bey einem Spiegel fehlet, eine Gedanke von einer Sache, oder eine Erkenntniß der Sache. Da nun bey der Untersuchung der Materie oder unsers Körpers nicht der geringste Grund zu finden, demselben an und vor sich eine Tüchtigkeit zuzueignen, Kraft welcher derselbe vermögend wäre, mit seinem Bewußtseyn so mannigfaltige Vorstellungen oder Gedanken zu haben, oder sich zu machen, oder nach denen Gedanken auf gewisse Zwecke abgepaßte Wirkungen zu verursachen; so sind wir genöthigt, eine absonderliche, mit unserm Körper vereinigte, ja nach dessen Zustand eingerichtete Substanz oder Hauptsache, (weil die Kraft, die Tüchtigkeit und ein Vermögen nur eine Neben-Sache, die an etwas ist, seyn kan) in uns zum Grunde zu setzen, welche sich die Dinge dieser Welt nach dem Zustand ihres Körpers vermöge derer göttlichen Absichten des Menschen, ja endlich sich selbst als unterschieden vom Körper und von der Welt, ingleichen die vielerley Vorstellungen mit ihrem Bewußtseyn vorzustellen, und also zu denken, wie auch darnach in ihr und ihren Körper allerhand zu wirken vermögend, und die nächste wirkende Ursache der Gedanken in uns ist. Eine Substanz aber, so die Kraft Ideen und Vorstellungen zu haben und darnach zu wirken hat, ist ein Geist überhaupt, und ein Geist, der in seinen Vorstellungen und Wirken an einen gewissen Körper, dessen Einrichtung und Zustand in der Welt, und zwar mit seinem Bewußtseyn verbunden und dazu gewidmet ist, mit demselben in Vereinigung zu stehen, in und mit demselben nur zu wirken, nennet man eine edle Seele. Und eine solche Seele, die mit ihrem eignen menschl. Körper so verbunden, und vor demselben, um durch und in demselben von den Dingen der Welt außer dem Körper, von ihrem Körper, ja von sich selbst Vorstellungen und Gedanken zu haben, und sich dessen bewust zu seyn, so gemacht und eingerichtet ist, heist eine menschliche Seele. Aus welchen allem denn fürlich 2) das Dafeyn einer von dem Körper unterschiedenen Seele, derselben Vereinigung mit demselben, ja zugleich ihr geistliches Wesen überhaupt, und endlich ihre feeleische Natur insgemein, und die Beschaffenheit einer menschlichen Seele, so viel als die Stärke und eine so vielmöglich fastliche Vorstellung alhier zulasset, erhellen wird. Ja weil sie ein Geist und eine besondere Substanz, so ist sie auch 3) nicht materiell, und weil sie nicht materiell, und sich überdem in ihrer Natur der Zweck, ein unendliches Wohl zu genießen, offenbarer, wovon bald mehr zu gedencken; so schliesset man daraus und aus vielen andern Eigenschaften, daß sie nach dem Willen des Schöpfers unzertrännlich, unverweslich und unsrerlich, das ist nicht anders als durch eine allmächtige Wiederverwandlung in Nichts zerzerlich sey, dieses aber nach

nach der Anzeige ihrer Natur, der Wille des Schöpfers nicht seyn könne. Ueberdem aber lässt sich auch daraus 4) daß sie ein Geist, der vor seinen eigenen Körper gemacht, in und durch welchen sie Vorstellungen, folglich auch Empfindungen, mit ihm unendliche Wohl- oder Weh-Empfindungen zu haben geschieht ist, behaupten, daß, da dieses alles der Schöpfer also gemacht, dieselbe von demselben keinesweges anfänglich darzu geschaffen sey, um von ihrem Körper wieder getrennet zu werden, und da solches doch, wie bekannt, im Tode geschieht, daß solches seine, besondern zufälligen Ursachen und daraus entstehende besondere Absichten haben, folglich war die Seele, bis diese Absichten erlanget, eine Zeitlang ausser der Gemeinschaft mit ihrem Körper gefeset werden, nicht aber immer und ewig, ausser demselben existiren könne und solle, folglich also, mit eben demselben Leibe seinen wesentlichen und eigenthümlichen Theilen nach wieder einmal vereiniget, und also wieder hergestellt, oder wie es ausgedrückt wird, nach der Reihe göttlicher Absichten von denen Todten wieder auferstehen müsse und werde, zumahl von Seiten der göttlichen Weisheit und Allmacht, die Möglichkeit der Herstellung eben desselben Körpers, den eine Seele gehabt, auch der Vernunft begreiflich, wenn er gleich verweset ist. Es kan dieses hier zwar nicht nach aller Schärffe ausgeführt werden. Indessen so sehen doch Christen schon, wie hieraus die Unsterblichkeit der Seelen, und die Auferstehung der Todten, auch durch die Vernunft ihrer Möglichkeit und bevorstehenden Wirklichkeit nach zu erkennen, weil zu beyden nichts mehr als die Allmacht und der unveränderliche Wille und Rathschluß Gottes erfordert wird, welches beydes aus der Vernunft erhellet. Ob wir gleich gerne gesehen, daß uns die Heil. Schrift besondere Umstände, und von der Art und Weise und wie es gesehen soll, vielmehr entdecket, so die Vernunft zwar nicht erkennet, doch aber mit diesen ihren Einsichten vollkommen übereinstimmend findet, ja so gar viele Vermuthungen davon nun offenbarten Umständen dieser zukünftigen Begebenheiten heraus bringen könne. Die Seele ist 5) auch ein solches Geschöpf, welches in Ansehung ihrer mannigfaltigen in der Vorstellungs-Kraft liegenden besondern Kräfte sowohl, was derselben wirkliche Thätigkeit, Anwendung u. Gebrauch, als auch was derselben Zusammenstimmung in dem Zweck des Menschen, nemlich daß ihm immer wohl sey, anlanget, eines gar verschiedenen Zustandes, theils von Natur und nach ihren natürlichen Vollkommenheiten, theils nach dem, was sie durch Übung an allerhand Fertigkeiten und Geschicklichkeiten erlangen kan, fähig ist. Daher die Seele niemahls alles völlig haben, sondern immer vollkommener werden können. Ja wir finden, daß sie eben deswegen, mit einem natürlichen Bemühen begabet, solche Vorstellungen, und folglich auch äußerliche und innerliche Empfindungen zu haben, die sich

auf diese Vollkommenheit beziehen, und daran sie sich ein Verhältnis dazu entweder mit Grund, oder doch, wie es ihr scheint, vorstellen kan, dagegen aber widrige Empfindungen zu vermeiden sich bestrebet. Allein noch eine wichtigere Erfahrung haben wir hierbey, nemlich wenn sie nun den Zweck des ersten zu erreichen vermeinet, so entschlebet etwas in ihr, welches man Lust, Vergnügen, Ruhe und Zufriedenheit nennet, die Sache aber, von der sie solche Vorstellungen hat, und dabey sich dieses Bemühen, sie zu haben, äuffert, ja welche ein Verhältnis zu ihrem vollkommenern Zustand entweder wirklich an sich hat, oder ihr zu haben scheint, nennet man etwas Gutes. Dagegen entsteht aus einer widrigen Vorstellung und Empfindung Unlust, Abscheu, Unruhe, Unzufriedenheit, und die Sache, so sich ihr mit dieser Verhältnis zu ihrem unvollkommenen Zustand, mit Wahrheit aber nur zum Schein präsentiret, nennet man etwas Böses, welches wir natürlich, in so ferne wir es als etwas Böses und nicht etwan in Absicht auf ein größeres Ubel als was Gutes ansehen, verabscheuen, wie hingegen das Gute verlangen müssen; Derjenige Zustand also, darinne sie lauter Lust und Vergnügen ununterbrochen genießet, und darinne also alles was in ihr ist und vorgehet, dazu zusammen stimmet, heisset ihr vollkommener Wohlstand und der widrige ihr Bebestand. Jenen muß sie dieser ihrer Natur nach suchen; es ist ihr von dem Schöpfer gefeset und aus ihrer Einrichtung erhellender Zweck. Diesen aber muß sie verabscheuen und fliehen. Und solcher Gestalt erhellet aus diesem allen, wie die Seele nicht nur das Vermögen habe, Vorstellungen zu haben, sondern auch ein Vermögen sich zu bemühen besitze, einige zu haben, andere zu vermeiden. Jenes nennet man das erkennende Vermögen, dieses aber das begehrende Vermögen, beydes aber ist in der wesentlichen Vorstellungs-Kraft überhaupt, wie bisher gezeigt worden, gegründet und gleichsam darinne eingewickelt. Jenes nennet man auch in weitläufftigem Sinn, den Verstand, dieses aber den Willen, obgleich beyde Wörter noch in einem etwas engerm Verstand genommen werden. Weil sie aber ein Geist ist, welcher seines verschiedenen Zustandes in, mit und durch seinen Körper fähig seyn soll, da sie in der genauesten Vereinigung mit selbigem stehet; so kan es nicht anders seyn, sie muß theils entweder mit ihrem Bewußtseyn oder ohne dasselbe auch auf den Körper wirken, dessen Bewegung-Kraft erwecken, in Thätigkeit setzen, und gewisser massen dirigiren, folglich in und durch denselben etwas thun oder lassen können, welches sonderlich auf den Willen ankommt, theils aber auch von denen Bewegungen des Körpers zu allerhand Vorstellungen, Gedanken, Begehren und Verabscheuen erwecket werden können. Wie aber alles zugehe, sonderlich da viele Wirkungen im Körper geschehen, dabey sich die Seele eben nicht vorhers oder gleich dabey bewußt ist, daß sie dabey etwas unmittelbar zu thun habe,



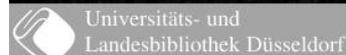
1. E. die Wirkungen des Wachsens, der Nahrung etc. ja in allen dem, wo sie nur dunkle Vorstellung hat, das läßt sich nicht in allen so gewiß bestimmen. Die Meinungen derer vernünftigen Weisen aber anzuführen, ist hier nicht der Ort. Indessen ist es genug, daß man hieraus erkenne, warum die Seele ein Geist, der Verstand und Willen hat, ja in und auf den Körper wirken, ingleichen von demselben zu Vorstellungen erweckt werden kan, öfters nur beschrieben und vorgestellt wird. Ja man wird erkennen, daß, da alle Wirkungen, die wir bisher nur angemercket haben, nemlich in einer einzigen Seele ihren zureichenden Grund haben und daraus hergeleitet werden können, nicht nöthig sey, etwan mehr besondere seelische Substantien, nemlich eine vernünftige, empfindende vegetirende in sich zu glauben, oder aber dem Menschen einen Leib, eine Seele und einen Geist, das ist, drey Theile zuzueignen. Diejenigen, die dieses letzte thun, haben weder rechte Begriffe von einem Leibe, noch einer Seele, und verstehen unter diesem Worte so wohl als unter dem Worte Geist ganz was anders, als wir es hier nach dem alten und gemeinen Sprachgebrauch bestimmter haben. Und wenn auch die Heil. Schrift von einem in uns vorhandenen Geiste, den sie von der Seele unterscheidet, redet, so vertheilt sie entweder besondere Geschäfte eines zum vollkommnern Gebrauche einer Fähigkeit der erkennenden Kraft, nemlich der Vernunft, gelangten Seele, oder aber die besondere Kraft des Geistes Gottes, die sich durch Gaben und Wirkungen in unserm an sich verderbten Geiste zu dem Ende äußern, damit der Mensch selig werde, durch die Seele aber insonderheit unsern Geist, in so ferne er es sonderlich mit Wirken auf die Bewegungs-Kraft unsers organischen Körpers zu thun hat, und also das Leben eines organischen Körpers, so ferne sich solches in der Gemeinschaft einer geistlichen Substanz äußert, ausmachtet. Die Seele hat 6) also die erkennende und begehrende Fähigkeit, die aber in Ansehung der wirklichen Thätigkeit nicht in allen Seelen, wenn sie da seyn, gleich und auf einmahl von einerlei Beschaffenheit, sondern so gar nachmals, wenn auch die Seele schon zur vollkommenen natürlichen Thätigkeit ihrer Kräfte, die sie hier im Leibe haben sollte, gelangt ist, in diesem und jenem Menschen von verschiedener Beschaffenheit, auch nur natürlich sind. Ja die natürlichen vollkommenen Kräfte und derselben Gebrauch können endlich auch durch die Übung eine immer geschicktere Disposition, dieses und jenes fertig und leicht zu wirken, erlangen. Endlich aber so sind sie auch auf gar mancherley Art, theils nach dem Unterschied der vorgestellten und begehrten Sache, theils nach denen Eigenschaften des Vorstellens und des Begehrens, theils nach der verschiedenen Stärke, Heftigkeit und Schwäche dieser Wirkungen gar sehr unterschieden. Wann man dannenhero mit Menschen-Seelen recht umgehen will, so muß man dieses

einiger massen wissen, und zu dem Ende diese vielen unterschiedenen Dinge aus einander setzen und sich besonders vorstellen. Daher kommt es denn, daß man dunkle, klare, deutliche, zulängliche und vollständige Vorstellungen, schwache, lebhaftige und starke Begehren und Verabscheuungen, sinnliche Vorstellungen und Empfindungen von aussen und innen, als wodurch uns eine Sache als gegenwärtig vorgestellt und anschaulich wird: Ferner allerhand vernünftige, abstrakte, judicieuse, betrachtende und aus einander hergeleitete Vorstellungen, oder Schlüsse, nicht weniger ein sinnliches, gelindes oder heftiges Begehren, oder Verabscheuen, daraus die sinnlichen Gemüths-Bewegungen entstehen, u. ein vernünftiges, schwächeres oder heftigeres Begehren und Verabscheuen, daraus die vernünftigen Gemüths-Bewegungen oder affectus mentales erfolgen: ja, daß man allerhand Fertigkeiten, als Einsicht, Wissenschaft, Klugheit, Kunst, Weisheit, Tugenden, Laster, Neigungen und Abneigungen, natürliche Grund- und auch daraus entstehende oder erweckte oder angewöhnte Triebe, Gewohnheit und Ungewohnheit in der Seele, dadurch aber auch in denen Bewegungen des Leibes seiner Glieder und in demselben, solch eine Fertigkeit oder Leichtigkeit und Geschicklichkeit oder eine Schwierigkeit, und Ungeschicklichkeit, sowohl in blossen Geschäften der Seelen, als auch in dem innern und äußerlichen Thun und Lassen des ganzen Menschen gewahr wird, mithin angeben und nennen höret, von welchen allen die Schriften der vernünftigen Weisheit die Begriffe deutlicher erklären, wenn sie die erkennende Kraft sowohl als die begehrende genauer untersuchen, alle darinne liegenden Fähigkeiten und besondern Kräfte, ihr Wirken und ihre Wirkungen, ihre Eigenschaften und Regeln, ihren natürlichen und erlangten guten oder schlechten Zustand, Fehler und Vollkommenheiten in der Seelen- und Vernunftlehre, wie auch der Lehre von dem Willen, item in der Moral u. s. f. vortragen, und den ganzen Zusammenhang der Seelen-Wirkungen unter sich, mit dem Körper und mit Dingen ausser ihnen, ja mit Gott selbst zeigen, solchergestalt aber lehren, wie man alles der Natur der Seele und des Leibes gemäß, vermögender in unser zeitliches, leibliches und geistliches, äußerliches und innerliches, ja ewiges Wohl, einen beständigen Einfluß habenden Wirkungen der erkennenden und begehrenden Kraft, oder unserer Handlungen, unser Thun und Lassen, darauf einrichten könne und müsse, sonderlich da wir uns dazu nach denen vorgestellten Bewegungs-Gründen ohne Zwang versehen und entschließen, oder nicht versehen und nicht entschließen, solchlich mit einem freyen, ja auch nach dem Sünden-Fall mit einem in seiner Freyheit sehr geschwächten, durch allerhand Mittel und Wege der Natur und der Gnade aber immer freyer wieder gemachten Willen dazu entschließen und also unsern vollkommnern Zustand befördern können.

Allein

Allein das ist hier nicht auszuführen. Wir merken nur noch dieses 7) an, daß solchergestalt in der erkennenden Kraft a) die sinnliche und unedlere Empfindungs-Kräfte zu erkennen, dadurch wir uns eine Sache, die wirklich gegenwärtig, oder doch einmahl gewesen ist, als gegenwärtig, klar und lebhaftig, oder aber dunkel und matt vorstellen und wiederum davor erkennen. Daher rechnet man dazu die äußerliche Empfindungs-Kraft, die Einbildungs-Kraft, die Gedächtnis-Kraft, die Dichtungs-Kraft etc. Der Wille aber, welcher diese Kräfte anstrengt, daß wir sie bey einer Sache brauchen, verursacht die Aufmerksamkeit, dazu denn verschiedene Grund-Triebe und auch Bewegungs-Gründe, ja wohl gar die in uns von außen durch die Sinnen-Glieder, oder von innen durchs Gedächtnis, durch Gedächtnis, und durch Betrachtungen, ohne unsern Willen entstehenden und unverwehrliehen Empfindungen Anlaß geben. Es ist aber hier noch sehr viel zu erinnern, um alles deutlich zu machen, und so viel Wunderbares in diesem allen, sonderlich aber in der Einbildungs-Kraft anzutreffen, daß man hier alles nur obenhin berühren kan. Denn durch die Einbildungs-Kraft können wir uns die ehemals durch die äußerlichen Sinne wirklich gegenwärtig gewesen und waren, oder auch unwahrhaftig von uns selbst erdichteten sinnlichen Bilder sowohl, als die wahrhaftigen oder aber vormahls erdichteten, item die ehemahligen Einbildungen, und endlich auch die vernünftigen, deutlichen, abstracten und überhöchlichen Vorstellungen, Gedanken, Begriffe, Betrachtungen, Schlüsse, Erkündungen etc. die wir einmahl gehabt, und die uns im Geist gegenwärtig waren, wiederum als gegenwärtig vorstellen, solches sehr lebhaftig oder matt thun, dadurch aber in uns selbst ohne äußerliche Sinne sehen, hören, schmecken etc. Ja wir sind dadurch vermögend, von andern Geistern ohne Beyhülffe des Körpers Bilder, Vorstellungen und Gesichter zu bekommen, abwesende geistliche himmlische Dinge unter verschiedenen Bildern uns vorzustellen, mithin zur natürlichen, und sonderlich einer offenbarten Religion aufgeleget. Nicht weniger können wir dadurch allerhand Neigungen und Abneigungen, Bewegungen und Abscheu, Gemüths-Bewegungen und Thaten, Lust und Unlust, Weh und Wohl, in uns erwecken, und so gar wunderliche Wirkungen in unsern Körpern, ja auch in andern Dingen verursachen. Es ist aber diese Kraft noch nicht einmahl recht untersucht, und da sie so gut als andere Kräfte verderbet ist, in diesem verderbten Zustande aber leicht zum Weh-Stand behülfflich, sonderlich da sich die Wirkungen der Dichtungs-Kraft so leicht damit verbinden, so ist sie desto wichtiger. Gleichwohl hat man auch noch keine besondern und genugsamen Regeln, sie zu bessern und recht zu brauchen, wie man etwan von

der äußerlichen Sinnlichkeit, oder dem Gedächtnis, oder der Apprehension, oder der Urtheilungs-Kraft, oder endlich der Vernunft hat. Allein wir eilen zu denen andern in der erkennenden Kraft liegenden besondern Kräften. Denn es ist b) in derselben auch die edlere und obere Kraft, die durch die sinnlichen Kräfte gemachten verwirrtten Vorstellungen aus einander zu setzen, und sich alles an ihnen in seiner Übereinstimmung und Unterscheidung deutlich durch die Apprehension mittelst der Reflexion und Absonderung des verschiedenen in einem durch die Urtheilungs-Kraft, und endlich durch die Vernunft, dadurch wir den Zusammenhang derer Dinge einsehen, vorzustellen, und solchergestalt eine Sache deutlich, vollständig, zulänglich, gründlich, scharfsinnig und wahrhaftig zu erkennen, wenn wir sie brauchen können und wollen, wenn uns nicht Unwissenheit, Irrthum, Vorurtheil, Faulheit, ein verkehrter Wille, und die Affecten daran verhindern. Und eben diese obere Kraft nennen einige neuere Philosophen im engern Sinn den Verstand, bisweilen aber brauchen auch andere das Wort Vernunft dazu, diese obere Kraft anzuzeigen, welches doch leug in dem hier berührten engern Sinn annehmbar. Inzwischen heißt doch um dieser edlern Kraft willen die menschliche Seele eigentlich eine vernünftige Seele, und ein verständiger Geist, dessen sich das Vieh nicht, ob sich gleich bey einigen wegen ihrer sehr starken und lebhaften Sinnlichkeit allerhand ähnliche Wirkungen zeigen, zu erfreuen hat; ja diese ist es, dadurch die vernünftige Seele eben sonderlich geschickt ist sich ihrer selbst, ihrer Wirkungen, ihres Leibes und anderer Dinge bewusst zu seyn, indem sie alles unterscheidet, und über dem das Unendliche und Allgemeine fassen und denken kan, dadurch aber den Menschen geschickt machet, Götter zu erkennen, nach einem unendlichen Gute zu verlangen, in demselben unendliches Wohl zu suchen, das höchste Uebel zu fliehen, Gutes und Böses zu unterscheiden, eines Gesetzes fähig zu seyn, Tugenden und Laster ausüben, freye Handlungen zu thun, ja zu reden u. d. g. Und wann der Wille diese Kräfte zur Thätigkeit durch sein Begehren anstrengt, so entstehet daraus eben das Betrachten oder das Nachdenken; und in so weit ist insonderheit der Grad des Fleißes in der Anwendung der Verstand dem Willen unterworfen, gleichwie im Gegentheil eben diese begehrende und verabscheuende Kraft in ihrem Begehren und dem daraus entstehenden Thun, theils von der Sinnlichkeit, theils von dem Verstande erwecket und determiniret wird, etwas in diesen Umständen zu wollen oder nicht zu wollen, zu thun oder nicht zu thun. Und in so weit hängt derselbe von der erkennenden Kraft ab. Es ist also ein unzertrennliches, unvergleichliches und wunderbares Wechsel-Verhältniß unter diesen beyden Haupt-Kräften der Seele, so



sich in Ansehung der Wahrheit und des Guten auf des Menschen aanken Wohlstand beziehet, und dadurch sie eigentlich die Regierung des Leibes zu führen vermögend. Indessen so ist doch eben diese begehrende Kraft, nachdem sie nur von der Sinnlichkeit erwecket u. angeleitet wird, in die sinnliche und unvernünftige, und wenn solches zugleich vom Verstand und Vernunft geschieht, die vernünftig begehrende Kraft, Begierde, Liebe, oder das vernünftige Verlangen zu unterscheiden. Und dieses letzte nennen die heutigen Philosophen den Willen im engern Verstande. Doch genug zur kurzen Nachricht von der Natur der Seele. In der Wirtschaft werden nun alle nöthigen Geschicklichkeiten des Menschen durch den Unterricht, die Übung und Gewohnheit, ja durch die angenehmen und unangenehmen Empfindungen der Seele, des Verstandes und des Willens, wie auch dadurch im Leibe erlanget. Daher insonderheit die Erziehung junger Seelen zum Behuf derselben von Jugend auf, wie man die Menschen haben will, eingerichtet werden muß. Da nun ein Haus-Wirt damit sowohl, als mit der Zucht und Regierung seines Gefindes, als zu einem vernünftigen Leben erschaffener Geschöpfe, zu thun hat, wenn er in seinen Zwecken glücklich seyn will, so erhellet daraus, wie nöthig ihm sey, die natürliche Beschaffenheit der See-ten, und wozu sie überhaupt vermögend, hernach aber, wozu jeder Mensch insonderheit in Ansehung dieser und jener Kraft, als die so vielfältig unterschieden, als Menschen sind, fähig ist, zu betrachten. Denn der eine hat eine bessere natürliche Sinnlichkeit, und darunter eine starke oder schwache Einbildungs-Kraft, oder eine lebhaftere Dichtungs-Kraft, viel oder wenig Einfälle, eine gute Erinnerungs- oder eine gute Kraft, das Gelernte zu behalten u. s. f. Der andere hingegen hat einen bessern Verstand, und hier wiederum nach denen verschiedenen Kräften des Verstandes, der eine einen bessern Willen u. s. f. Hiernächst muß er auf die angefangene und weit geführte Verbesserung, oder aber auf das sehr und wenig eingeriffene Verderbniß der erkennenden und begehrenden Kraft sehen, und auch diese theils durch natürliche, theils durch Gnaden-Mittel, theils mit Gelindigkeit, Vorstellung, Ermahnung und angenehme Empfindung, oder durch Belohnung, theils aber mit Schärfe, unangenehmer Empfindung und Straffe zu verbessern suchen. Mehr kan man hier von der Seele nicht gedanken, sondern nur wünschen, daß sich jeder diesen geringen Unterricht durch weiteres Nachhaken zu seiner wirtschaftlichen Glückseligkeit zu Nuße machen möge.

See-Maus, ist eigentlich nichts als ein leerer Hogen-Ey, daraus dieser Fisch gekrochen, welches vom Meere ausgeworffen, und vor den Schmerz der blinden güldenen Ader durch Räuchern gebraucher, von dem gemeinen Mann aber ohne Grund eine Maus genennet wird.

See-Parsch, siehe Zander.

See-Rabe, siehe Rabe.

See-Nachen, ist eine von denen grossen Arten wilder Enten; siehe Ente.

See-Schaum, ist eine weisse leichte auf einer Seite erhöhte, auf der andern platte Schale oder Schuppe, wie Himsstein, so der Black-Fisch auf dem Rücken trägt, und abwirft, da man es denn an Meer-Ufern findet. Die Goldschmiede machen Formen daraus. Man braucht's auch zu Zahn-Pulver. Es wird auch oft Fisch-Wein genennet.

See-Schneppen, sind auch Americanische See-Fische, vier Fuß lang, mit einem Schnabel und Kopff, gleich einem Schweins-Kopff, versehen. Unter demselben hängen schwarze harte Hörner.

See-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen es zweyerley Arten giebet, wiewohl von einer, nemlich Silber-weißen Farbe, ausser daß die eine Art etwas grösser, und wie die Enten dann und wann zu schwimmen pflegen, welches aber die andern kleinen nicht thun, sondern den ganzen Tag auf Schwaben-Art über den Seen und Teichen herum schweben, und ihre Nahrung vom Gewürme des Wassers suchen. Sie brüten hier zu Lande im Köhrlig drey bis vier Junge aus, ziehen aber, wie andere Vögel, zur Herbst-Zeit hinweg, und kommen im Früh-Jahr wieder zurücke.

See-Schwalbe, heisset auch ein kleiner See-Fisch, so niemahls zwey Pfund im Gewicht erreichet. Er hat einen harten viereckigten Kopff, dicken Bauch, mannsfarbige harte Schuppen und grosse Floß-Federn, der Schwaben-Flügel gleich, davon er den Nahmen hat. In der Ost-See wird er See-Sahn genennet.

See-Stint, sind kleine vierfüßige Thierlein, wie die Eyderten, halten sich auf der Erden und auch in Wassern auf, kommen von Venedig zu uns, und werden zu Consortativen gebraucht.

See-Teufel, siehe Meer-Teufel.

See-Wolff, siehe Klipp-Fisch.

Segel-Baum, siehe Sadebaum.

Segen, also werden in Oesterreich und angrenzenden Landen die grossen Fischwaten oder Zug-Neze genennet, welche manchemal über zwölf Ellen hoch, und ben anderthalb hundert Ellen lang geführet werden.

Sehen oder Sehne, werden von den Jägern des Hesen Augen genennet.

Seide, war bey denen Alten sonder Zweifel nichts anders, als ein wolliges Wesen gewisser Pflanken, und erweiset Libavius in *Natura, Cultura & Opere Bombycum* P. II. 1599 edit. daß das gewöhnliche Sericum der Alten hauptsächlich ein Plantale oder Vegetable gewesen, wie er denn allerley Gewächse aus Indien anführet, so theils an ihrer Substanz, theils

theils auf ihren Blättern; theils zur Frucht bat, und eine zu dieser, eine andere zu einer andern Manufactur dienlich ist. Sie ist von Natur mannichfärbig, als weiß Goldgelb, Schwefelgelb, grünlich, auch zuweilen von besonderer Farbe, aber keine bleibt so gar beständig, daß sie nicht in der Bereitung abbleichen solte. Sie wird auf vielerley Art zubereitet, entweder offen, oder gedreher, oder gefülset, und hernach verarbeitet, theils durch Spinnen, theils durch Weben, theils durch Wircken, theils durch Stricken und Nehen. Es ist hier zu weitläufig, auch nur den Seidenbau, ohne die Verfertigung der mannigfaltigen Waaren, so weit er mit dem weißen Maulbeerbaumbau und der Seidenwürmerzucht, (welche Artickel doch nachzusehen sind) zu beschreiben. Auf dem Lande muß indessen nicht nur das Maulbeerlaub und der Seidenwurm samt seinem Saamen, wenn was rechtes heraus kommen, und die Sache nicht nur zur Lust und Curiosität getrieben werden soll, gezeuget, sondern auch die rohe, und zwar 1) gute Seide 2) in Knäulichen gewonnen, die Würme darinne getödtet, die Knäulichen getrocknet, ausgelesen und fertiret, hiernächst aber b) in warmem Wasser über ein eisenem darzu gemachten Ofen in einem Kessel, darein die Seidenhäuslein ein oder zwey Hände voll auf einmahl zu werffen sind, acht bis zwölf Ende zusammen genommen, mittelst der Haspel zu Stränichen aufgewunden: Uiberdem 2) die Floret-Seide gesammelt, etliche Tage in abgewechselten frischen und reinen Wasser eingeweicht, in guter reiner Lauge gesortet, ausgespüllet, getrocknet und kartätschet, endlich aber entweder gesponnen, oder zu Fülz und Matte ungesponnen verkauft werden. Das übrige gehöret zu denen Manufacturen und in die Städte. Wer im übrigen von dieser Materie, und sonderlich von Aufzucht und Fortpflanzung der Maulbeer-Bäume, vom Seidenbau, von Aufzucht und Vermehrung der Seidenwürmer, nicht weniger von Gewinnung der gesponnenen Seide ausführliche Nachrichten verlangt, kan solche finden in dem Tractat betitelt: Der Seidenbau in seiner nöthigen Vorbereitung, gehörigen Bestellung und endlichen Gewinnung, Berlin, 1714 in 4. Inaleichen lehret solches auch die neue Seiden-Manufactur, welche von einem Kunstliebenden 1693 zu Leipzig bey Job. Jac. Wincklern editirt ist, sehr gründlich, indem es eine Uebersetzung oder ein Auszug aus Mons. *Isnarts*, der über den Seidenbau in Frankreich zu Ludovici XIV Zeiten gesetzt war, seiner Anweisung ist. Mehrere Anmerkungen aber sowohl von der Würmer-Seide, als auch einer neuen Seide von unsern gemeinen Spinnen, kan man finden in denen Leipziger Sammlungen in dem XIV und XV Stück. Auch dieses Land-Wirtschafts-Gesellschafts kurtz und im Zusammenhang in D. Zinzens Grundriß der Cameral-Wissenschaften

schaffen im 1 Theil, im 2 Buche vorge-

setzt.
Seidel, Seidlein, heisset an einigen Orten so viel, als ein Nessel oder ein halb Naas, eine halbe Ranke.

Seidelbast, Zeidelbast, Zeiland, ist eine Staude, so in nassen Wäldern wächst, im Anfang des Frühlings wohlriechende Purpur-farbige Blümlein, hernach länglichte Blätter, wie Oliven-Blätter, und endlich Beerlein bekommt, die zuerst grün, hernach roth, und zuletzt schwarz werden, gleich den Pfeffer-Körnern, und ie drey besammen sitzen. Die Beerlein sind überaus scharf und hitzig, mehr denn der Pfeffer. Sie treiben die wässerige Feuchtigkeit, Schleim und Galle mit Gewalt aus, wollen aber mit Behutsamkeit gebraucht seyn. In den Gärten wird die Staude aus dem Saamen, und noch geschwinder durch die Wurzel gezeuget. Man hat eine Gattung derselben mit braunen, rothen, eine andere mit gelben, und noch eine mit weissen Blumen, diese letzte aber ist selten anzutreffen.

Seiden-Kraut, ist eine Indianische Pflanze, wovon die eigentliche vegetabilische Seide oder ein ungemein zarter Flachs kommt. Es wächst an denen Bergen, wo es feuchte ist. Die Wurzel ist voller Knoten, die Blätter sind breit, wie eine Degen = Klinge in der Mitten, und unten wie eine Hand dick, und zwö Ruthen lang, zackigt wie eine Säge. Diese Blätter werden abgeschnitten, an der Sonne gedörret, geklopft, und also der Flachs herausgebracht, daraus sie hernach Käden spinnen und drehen. Die Spanier stricken schöne und kostbare Strümpfe daraus. Wie aus denen kleinen Schnittlingen des weissen Maulbeer = Baumes auch ein Seidengleicher Flachs genommen werden könne, das ist unter dem Artickel Maulbeer-Baum zu finden.

Seidenschwanz, Böhmlin, oder Böhmerlein, ist ein Vogel, welchen man nicht alle Jahre zu sehen bekommt, indem er manchmahl in vier, fünf und mehr Jahren bey uns nicht durchziehet. Wenn er sich aber auch bey uns einfindet, so streichet er in ungemeinen grossen Hauffen, und wird sondern mit denen Krammets = Vögeln gefangen, weissen er noch viel begieriger, als diese auf die Beere fället, bleibet aber auch über sechs Wochen nicht bey uns. Seine Leibes-Gestalt ist an der Grösse wie ein Kernbeisser, ausser das er um etwas länglicher aussieheth. Auf dem Kopf hat er eine erhabene Kuppe oder Büschlein, welche er im Sitzen merklich in die Höhe recket, und ist an den Augen und unterm Halse schwarz gezeichnet. Sein Schnabel ist länglicht, wie aller Wurm = und Beer = fressenden Vögel, und kohlschwarz. Auf den Enden oder Spitzen etlicher Flügel = Federn sitzen hoch pon- cozu = rothe Stifflin, wie ein Lein = Saamen = Korn groß, nicht anders, als ob sie

nur hinan geklebet, und saussen nicht zu denen Federn gehörig, sondern überflüssig wären. Die Farbe dieser Vünclein ist so hoch, das kein Mahler eine höhere rothe Farbe zuwege bringen kan. Im Schwanz hat er ziemlich lange schwarze Federn, die am Ende hoch-gelb, im übrigen ist er an der Farbe einem Häber oder Holschreyer gleich. Sein Fleisch ist zart und lieblich zu essen, als ob es gewürzt wäre, daher es auch an einigen Orten von dem gemeinen Mann das Pfeffer-Vögelein genemeth wird. Seine Nahrung sind rothe Vogel = und Wachholder = Beere, doch kan man ihn auch in einem Zimmer mit klein geschnittenen Möhren oder gelben Rüben erhalten, er muß aber fren herum fliegen: Denn im Käfig dauert er nicht.

Seiden-Wurm, ist ein weisser Wurm, in Gestalt einer Raupe, welcher vermittelst aus sich selbst, nach Art der Spinnen, gezoener Fäden, ein Gespinne in Grösse und Gestalt eines Tauben = Ees macht, das hernach abgehäpelt, und nach seiner unterschiedenen Art auch auf verschiedene Weise in denen Manufacturen zubereitet und verarbeitet wird. Diese Arten Gewürme sind nebst ihrem Gespinne wohl schon im tiefsten Alterthum bekannt gewesen, vornehmlich bey den Sinesibus, die diejenigen Länder inne hatten, so die Siamer besitzen. Conf. *Plin. Hist. Nat. lib. II c. 22.* und schreibt davon *le Come* in seinem heutigen *Sina p. m. 207.* das noch heut zu Tage in der Provinz Chanton in China auch eine Art von wilden Seiden = Würmern befindlich, die ohne ordentliche Wartung in dem Gehölze eine Speciem von Seide machen, welche die Einwohner hernach von Bäumen sammeln; sie ist grau und ohne Glanz, giebt einen sehr dicken und festen Stoff, die wie Leinwand gewaschen werden kan, und nicht flectet, der auf ihre Sprache *Kien Tchou* genemeth wird. Endlich sind zu des Kayfers Justinian Zeiten die Eyer von Seiden = Würmern durch einige Mönche nach Constantinopel gebracht worden, *vid. Procopius de bello Persico lib. I.* von welcher Zeit an der Seiden = Bau in Europa, und zuerst vornehmlich seinen Sitz in Italien genommen. Es ist demnach der Anfang des Seiden = Wurms ein kleines Ey, in der Grösse eines Mohn = Körneins, gelblicher Farbe, oben mit einem kleinen bränlicht scheinenden Vünclein bezeichnet. Dieser Saamen, welcher nicht eingefallen, eingedröckel, oder wie leere Hülsen scheinen darf, wird an einen warmen Ort an die Sonne, oder gar in eine warme Stube gesetzt, da denn das Würclein aus dem gemeldten Vünclein sich heraus beisset und hervor kriechet; dieses stehet anfänglich schwarz und rauch. So bald es ausgekrochen, legt man ihm etwas Salat vor, und muß man zu solcher Zeit sehr subtil mit ihm umgehen, weil er gar zart ist. Man muß ihm auch keine nasen Blätter geben, denn so bald er etwas faules oder nasses frisset, wird er krank und stirbt. Nach dem neunten Tage

Tage, da er ausgekrochen, wird er krank, liegt zwei Tage steif, und ohne Nahrung, und wirft endlich die Haut ab, welches man Hauten oder Mäusen nennet, worüber manches Würmlein kriecht. Ja wenn die Zeit vorhändelt, daß man ihm die Maulbeer-Blätter giebt, so häutet er sich abermal, welches nachgehends noch zweymal geschieht. Wenn solchergestalt der Seiden-Wurm mit der neuen Speise der Maulbeer-Blätter fleißig versorget worden so wird er nach und nach grösser, weißer und glatter, und kommt zu einer solchen Größe, welche aus acht Gliedern bestehet, auf deren jedes Seire schwarze Ringlein, und zuletzt noch zwei Füßlein sind. Wenn er dem Spinnen nahe, wird er ganz glänzend und durchsichtig, alsdenn schlendert er mit seinem Kopf herum, und läset die Seiden aus seinem Munde, worauf er in eine papierne Düte gethan wird, damit ihme die Arbeit desto leichter werde. Diejenigen Leute aber, so die Seiden-Würmer in großer Menge haben, pflegen zarte Geiräuche von Bäumen, daran sie spinnen sollen, in ein besondere Gemach zu stellen. Wenn nun die Spinnzeit vorhanden, und mancher Wurm keinen rechten Ort zu spinnen findet, oder man ihn mit Speise überlädet, so spinnet er gar nicht, sondern schrumpffet ein, und wird ohne Gespinnt zu einem Dattel-Kern. Sonsten spinnt er sehr emsig, und ist gar fleißig, indem er zu anfangs gar häufig und unbedeutlich den Seiden-Faden durch den Mund von sich giebet, so gleichsam die Blume, und von den Italiänern auch Floretto genennet wird, worauf er so fort den Faden in der besten Ordnung und so Eyerförmig über einander zu spinnen weiß, bis er sein völliges Ey vollführet hat, welches entweder weiß, gelb oder grünlich ist. Wenn es weiß ist, so werden seine untersten Füßlein von gleicher Farbe gewesen seyn, ist es aber gelb oder grünlich, so werden die Füße auch so geschienen haben. Nach Vollführung des Eyleins wird er zu der Figur eines Dattel-Kerns in dem Eylem, worauf denn solches muß abgesponnen werden, sonst heisset er sich heraus, und die Seide wird zum H-Speln untüchtig. Solcher Dattel-Kern verändert sich nachgehends in die Gestalt eines Sommer-Vögeleins, Papillions oder Schmetterlings, wie solches in allen andern Raupen beobachtet wird, und gleichwie eine jede Raupe eine besondere Art Vögelein giebt, also geben die Seiden-Würmer ein weißes, welches einen halben Tag zu thun hat, bis es trockene Flügel oder seine vollkommene Gestalt erlanget, nach welcher es sechs Füße, zwei braune Augen und vier weiße Flügel hat, in welchen bräunliche Streifen zu sehen sind. Das Männlein ist swartler und kleiner als das Weiblein, und hat dieses einen dickern, das Männlein aber einen dünnern Leib. Es bald sie ihre Stärke bekommen, so paaren sie sich, und legen noch seihen Tag, oder den Tag hernach und so fort etliche Tage oberwehnte Eylein, wor-

aus wieder andere Seiden-Würmer hervor kommen, und wenn dieses geschehen, so sterben sie. Wenn ein Gewitter kommen will, und es zu blitzen beginnt, so muß man sie zudecken, sonst bekommen sie die gelbe Sucht, wovon sie sterben. Sie fressen die weissen Maulbeer-Blätter lieber, als die von dem schwarzen Maulbeer-Baum, weil jene subtiler und süßer sind. Doch pfleget man ihnen auch, wenn sie sich zum vierten mal gehäutet und bald spinnen wollen, schwarze Maulbeer-Blätter vorzulegen, weil die Seide eine mehrere Stärke und Schwere davon bekommet. Der Ort, wo man Seiden-Würmer unterhalten will, muß trocken und keiser Feuchtigkeit unterworfen seyn: bey neblichter Luft soll kein Fenster geöffnet, und keine vor sie gefährliche Thiere, als Schwaben, Ameisen etc. hinein gelassen werden. Die Nahrung und Zahl der Speisung muß nach ihrem Alter eingerichtet, und so geordnet seyn, daß man denen Jungen wenig, denen Erwachsenen mehr auf drey mal fürgebe. Nur hat man sich wohl fürzusehen, daß man sie nicht übersättiget. Wenn sie ihre Vollkommenheit erreicht, speiset man dieselben wohl fünf mal, aber man läset ihnen auch nicht so viel auf einmal, als vorher. Siehe die Schriften im Artikel Seide. Von Seiden-Manufacturen aber conferire man Marpergers Manufactur-Haus, und Bechers Discurs von Auf- und Abnehmen der Städte und Länd-

der. Seife, ist eine von Tala oder Unschlitt, und scharffer, aus ungelöschtem Kalch und Asche gezogenen Lauge gesottene zähe und zusammen geronnene Materie, womit der Schmutz aus dem leinenen und andern Zeug, so wohl als am Leibe hinweg genommen werden kan. Es ist aber die Seife entweder gemeine Wäsch- und Wasch- oder künstliche und seine zu besondern Zwecken bereitete Seife. Die erste Art ist entweder weiß oder schwarz. Diese wird in Spanien und Italien aus Del, in denen Niederlanden aber aus Thran gemacht, die Wäsche damit eingeschmieret, und ein wenig in die Sonne gelegt, indem sie weich und wie Butter schmierig ist. Sonderlich braucht man sie in Nieder-Sachsen zum Einbäuchen. Jene ist unsere gewöhnliche Seife, die aber bald grau, grün oder gelblich oder ganz weiß, sonst aber hart und fest ist, und sich in Stücken formiren läset. Die Benedictische und Spanische Seife ist von dieser Art die beste, und die erste wird auch zu vielen andern Dingen gebraucht. Unsere gemeine gute Seife zu siedem, nimmt man zwei Mezen guter und von hartem Holze gebrannter Asche, ungelöschten Kalch zwey Viertel-Mezen, vermischet beydes wohl unter einander, und befeuchtet es mit zwey Maas Wasser, bis es sich ballen läset, welches der Testcher genennet wird, schläget hierauf selbiges zusammen, und läset es auf einem mit Brettern belegten Boden oder gepflasterten Tonne ein paar Stunden lang also liegen

gen, inzwischen setzet man einen grossen Zuber etwas erhaben, der mit einem doppelten Boden versehen, davon der obere durchbohret wird, auch etwan eine Spanne hoch von dem untern stehet, und also zugerichtet seyn muß, daß man solchen nach Belieben, und wenn es vonnöthen, herausnehmen kan; feruer muß an diesem Zuber ein hölzerner Zapffe oder dergleichen Röhre gemacht seyn, den man ebenfalls heraus nehmen, oder die Röhre aufdrehen, und also die Lauge nach Gefallen heraus lassen kan. Diesen ebern mit Löchern versehenen Boden beleet man mit sauberem Stroh, schüttert die mit Kalch vermischte Asche darauf, bedeket selbige mit einem Bret, und beschweret sie mit einem Stein, damit alles fest zusammen gedrucket werde, und läset es also stehen; nimmet sodenn das Bret und den Stein hinweg, gieffet sechs Zuber voll siedend heisses Wasser darüber. Hat nun solches etliche Stunden lang darüber gestanden, so läset man die Lauge vermittelst des losgezogenen Zarfens oder der aufgeriebenen Röhre in ein anderes Gefässe herab laufen, gieffet sie nachgehends noch einmal darüber, läset sie wieder ablaufen, und dieses wiederholer man zu dreien malen; inzwischen setzet man einen Kessel über das Feuer, und thut zehen oder zwölf Pfund klein zerschnittener oder zerhacktes Unschlitt darein, und gieffet die Lauge alle darüber, läset es zusammen sieden, siehet aber wohl zu, daß die Lauge nicht überlauffe; beginnet sie alzu hoch zu steigen, so muß man sie mit einem eichenen Stücke Holz geschwinde umröhren, daß es sich wieder setze, läset es hierauf so lange zusammen sieden, bis es dicke wird, und sich von demselbigen abschälet, darauf nimmet man zehen guter Hände voll Salz, wirfft sie nach und nach in den Kessel zu der Seife, und läset sie noch bey einer guten Stunde lang sieden. Denn hebet man den Kessel vom Feuer, leget leinene Lächer in die mit Löchern versehene Formen oder Räten, damit alle Lauge dadurch ablaufen möge, gieffet die Seife darauf, und läset sie über Nacht stehen und abtrocknen. Wenn solches geschehen, nimmet man die Seife aus dem Trog, und schneidet sie mit einem gespannten dünnen messingenen Draht zu Tafeln, und folgend in selbst beliebige grosse oder kleine Stücke. Oder: Man nimmet Kalch, Weid-Asche, Büchen-Asche, jedes ein Viertel, stösset die Weid-Asche zu Pulver, vermischet alles unter einander, thut es zusammen in einen Zuber, und gieffet fünf oder sechs Brunnen-eymer mit Wasser darauf, läset es drei Tage lang also stehen, rühret es alle Tage wohl, und gieffet alsdenn das lautere Wasser oben davon ab, so hat man eine gute Lauge. Die Woke der Lauge ist, wenn man eine Gänse-Feder hinein stecket, daß solche die Federn gehen läset, wo nicht, so läset man sie noch länger auf der Asche stehen. Von dieser klaren Lauge nimmet man vier Eymmer, thut darunter fünf Pfund Talg oder Unschlitt, und läset es eine Weile also stehen.

Nachdem man nun vermeinet, daß es dick oder zähe werden will, so giebt man ihr einen halben Eymmer zu den vorigen darunter, wirfft eine Hand voll Salz darzu, und läset es noch eine halbe Stunde sieden; hernach hebt man es herab, und machet es nach Belieben zu Tafeln und Niegeln. Noch eine andere Art, gute Wasch-Seife zu sieden, ist folgende: Man nimmet eine Viertel-Messe ungelöschten Kalch, eine halbe Messe büdene oder Weid-Asche, mischet es unter einander, thut es in ein grosses Faß, gieffet sechs oder sieben Wasser-Kannen voll Regen- oder Brunnen-Wasser darauf, läset es neun Tage also stehen, und rühret es alle Tage zwey mal auf, alsdenn seihet man die lautere Lauge ab, nimmet auf sechs Wasser-Kannen voll Lauge sechs Pfund klein zerschnittnen Unschlitt, und läset es in einem Kessel zwölf Stunden sieden; wenn man meint, daß es dicke genug, so gieffet man eine halbe Kanne Lauge darein, und nimmet ein Pfund Salz darunter, rühret es stets, so lange es siedet, läset es noch eine halbe Stunde darauf sieden, und gieffet es letztlich in ein Model, der unten am Boden Löcher haben muß, daß die Lauge dadurch ablaufen kan. Wenn es sich nun nach dem Gießen gefest, so ist es eine rechte und gute Seife. Wer viel Seife sieden will, muß auch viel Lauge machen; auf einen Stein Unschlitt gehört mehr denn ein Eymmer Lauge, und so werden zwey Steine Seife daraus; ist die Lauge out, so bekommt man desto mehr. Wenn die Seife im Kessel gesotten wird, so muß man das Unsaubere, was oben schwimmt, davon thun, und wenn sie kein Wasser mehr sehet, sie abschöpfen, und in Formen gießen. Was die feine und künstliche Seife betrifft, so gehöret dazu unter andern die Barbier-Seife. Gute Barbier-Seife zu machen, nehme man pulverisirter Benedischer Seife anderthalb Pfund, oder in deren Ermangelung nur schöne gemeine Haus-Seife, thue darzu sieben oder acht Messer-Eyssen voll pulverisirte Weil-Burz, und zwey oder drey Quintlein Spick-Del, knete es alles zusammen mit der Hand wohl durch einander, menge ferner darunter Zimmet-Del und Rosen-Holz-Del, jedes vier oder sechs Tropffen, Nägelein-Del, Citronen-Del, Vomeransen-Del, jedes vier Tropffen, Bisam zwey Gran, treibe es mit einer eisernen Spatel oder Messer wohl durch einander, und mache Kugeln, so groß man will, daraus, alsdenn nehme man ein wenig Zibeth an die Finger-Eyssen, und berührte die Kugeln damit, so sind sie fertig. Eine jede Kugel soll besonders in warmen Wollen gewickelt, und an einem trockenem Ort zum Gebrauch verwahrt werden. Zur Mandel-Seife nimmet man schöne pulverisirte Benedische Seife ein Pfund, abgezogene schöne Mandeln, ein Pfund. Die Mandeln zerstößet man in einem Mörser mit ein wenig Rosen-Wasser und Vomeransen-Blüthen-Wasser zu einem Brei, thut hierauf die Seife in einen grossen irdenen Topf, gieffet Rosen-

Wasser,

Wasser, Froschlaich-Wasser und weißes Linsen-Wasser, jedes ein halb Pfund daran, setzet es nachgebends mit einander auf ein Kohl-Feuerlein, das sich die Seiffe recht auflösen kan; alsdenn thut man besagten Mandel-Brenn nach und nach mit stetigem Umrühren darzu hinein. So man nun siehet, daß sich diese Massa so wohl von dem Stempel, als von dem Boden des Geschirres schön ablediget, so muß man mit dem Rühren aufhören, und alsdenn entweder in ein vier-eckiges Kästlein gießen oder Kugeln daraus formiren. Wohlriechende Seiffe zu den Händen zu machen, nimm schöne Benedische oder andere wohlriechende Seiffe, so viel genua ist, mische einen anten Theil Rosen-Wasser darunter, kesse alles wohl zusammen, setze es über ein Kohl-Feuer, bis das Rosen-Wasser ausgebüffet, alsdenn thue nach Proportion gestoffene Weilgen-Wurzel, gestoffene Mandeln und schönes Vohnen-Mehl darzu, geuß etwas von Benzoe oder andern wohlriechenden Oelen darzu, formire daraus Kugeln, lasse sie an einem temperirten Ort zwischen Baum-Wolle wohl trocken werden, und wenn sie trocken, bestreich sie auch von außen mit einem wohlriechenden Oele, und verwahre sie zum Gebrauch, oder welches noch besser: Nimm ein Pfund Weilgen-Wurzel, vier Unzen Gummi Benzoe, zwey Unzen Storax, zwey Unzen gelben Sandel, eine halbe Unke Würz-Nelken, etwas gestoffenen Zimmet und geriebene Citronen-Schalen, nebst einer Muscater-Nuß, setze dieses alles zusammen, und menge zwey Pfund klar geriebene und geschabte weiße Seiffe darunter, lasse es vier oder fünf Tage in Brantwein weichen, thue etwas Stärck-Mehl und Rosen-Blüth-Wasser, auch etwas Erweiß und Gummi Tragant dazu. Mache einen Leig, und formire Kugeln daraus, welche in Baum-Wolle gelegt, in gelinder Wärme trocken müssen. Will man sie noch kostbarer machen, so kan man etwas von gestoffenen Mandeln, Cedro und Bergamotto, oder auch Ambra und Muscus darunter thun. Man kan auch, im Fall man nicht runde Kugeln daraus machen will, diese Massam zerfließen lassen, solche in Gläser thun, und sie zum Waschen der Hände gebrauchen. Die meisten Seiffen-Kugeln, wie man sie insgemein kauft, sind betrüglich gemacht, und nur oben von außen mit etwas Wohlriechenden beschmieret, inwendig aber ist nichts als gemeine Seiffe, die etwan ein wenig mit Rosen-Wasser angemacht ist.

Seiffen-Baum, ist ein Baum in denen Antillischen Inseln von zweyerley Gattungen, davon zu dem einen die Frucht, so wie ein Apffel ausseheth, und daher Seiffen-Apffel heiß, von dem andern die weiße und weiche Wurzel statt der Seiffe gebraucht wird. Jedoch brauchet man die letzte Art mehr als die erste zu diesem Zweck, weil diese das Keimene zu scharf angreiffet.

Seiffen-Erlet, heißet das mit Seiffen gekochte Wasser, woraus die geschmierte Wäsche warm gewaschen worden, und in während dem Waschen und Reiben einen Gäscht bekommen.

Seiffen-Fäßlein, ist ein kleines von Zinn, Blech oder Holz zugerichtetes Kästlein, sonder den Deckel, worin man die Hand-Seiffe zu legen, und selbiges insgemein bey dem Ort, wo man sich zu waschen pfleget, aufzumachen, in Gewohnheit hat.

Seiffen-Kraut oder auch Speichelwurz, ist zweyerley, das wilde, so an Bächen und feuchten Weegen wächst, und das gefüllte, so in die Gärten gepflanzt wird. Das wilde hat Blätter wie der Wegerich, einen wolligen Stengel und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausschlägt. Es dienet wie die Seiffe zum Waschen, auch wider die Flecken und Raude der Haut. Der Saame soll ein vortreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn. In den Gärten wird alleine das gefüllte erzelet, das roth-gefüllte ist etwas gemeiner und dauerhafter, das weiße aber seltener, und bedarff besserer Obsicht. In gutem Grunde nimmt es häufig zu, und im Frühling kan man die Stöcke zertheilen und weiter setzen.

Seiffen-Säcklein, wird das kleine von Beutel-Luch zusammen gehetzte Säcklein genennet, womit man sich und sonderlich das Franzoszimmer, vermitteltst darein geschobener Seiffe und warmen Wassers, die Haut abzureiben und rein zu waschen pfleget.

Seiffensieder-Afche, oder die ausgelangte Afche, so bey dem Seiffen-Sieden, nach abgegoßener Lauge übrig bleibt, ist eine gute Feiler- und Wiesen-Düngung.

Seiger, Seiher, werden eigentlich die Sand-Libren genennet, die meist von ein, zwey, vier und fünf-fachen gedoppelten Gläsern, so mit dem feinsten weißen Sand angefüllt, verfertigt werden. Dergleichen Gläser werden in ein Gehäuse von Holz, Messing oder auch wohl von Silber befestiget, und entweder mit einem besondern Bret, das an eine Wand geschraubt werden kan, also versetzt, da sie sich daran umwenden lassen, oder der Seiger ist dergestalt beschaffen, daß man ihn auf einem Tisch oder andere gerade Fläche frey dahin stellen kan. Es werden auch zuweilen einige mit Zinn- oder Bley-Sand angefüllt. Sonst nimmt man sehr klar auf einer Hand-Mühle darzu gemahlene Sand, und noch besser gemahlne Eyer-Schalen dazu. Ihrer Größe nach sind sie gar verschieden, und hat man einige, die kaum eines Fingers lang eine Stunde laufen, u. wieder andere eines Schuhes hoch, welche etliche Stunden laufen. Alles kommt dabey auf die Deffnung des mehrgeneten Blättgen an, welches zwischen die zwey auf einander gesetzten Gläser ordentlich gelegt wird, die gemeinste Art dergleichen Libren zusammen zu setzen u. gehörig zuzurichten, ist folgende:

gunde:

gende: Das eine Glas wird mit Sand genau gefüllt, ein wenig Blättchen darauf gefüttert, und in dieses mit einer Nadel eine Oeffnung gemacht, auf dieses setzt man alsdenn das andere Glas, bindet diese beyde dergestalt feste mit einem weichen Kist zusammen, daß zwischen ihnen kein Sand heraus laufen möge; Solche Gläser, so viel man nöthlich zu einer Uhr haben will, setzt man alle zusammen, stellt sie nach einer Eich- oder guten Minuten-Uhr gleich auf, und sobald die Eich-Uhr ausgelaufen und eine vollige Stunde vorbey, legt man die Gläser alle um, machet sie wieder von einander, und was die Stunde in eines jeden feinen Theil nicht heraus gelaufen, schüttet man heraus, endlich kütret man sie nochmahlen behutsam über einander, damit der aus dem einen Glas die Stunde über in das andere gelauffene Sand nicht verschüttet werde, umwindet sie mit den Faden, und setzt sie der Ordnung nach in ihr Behäufte fest zusammen.

Seihe, werden an einigen Orten die Treber genant. Suche Treber. Dahero heißet

Seih-Stroh, das Stroh, so unten auf dem Boden des Wösch-Bottichs lieget.

Seih-Tuch, ist ein viereckiges Stück dünner Leinwand, wodurch die frisch-gemolkene Milch aus der Melck-Gelte in die Milch-Kanne oder Milch-Dorf geseiht wird. Dieses Seih-Tuch soll allezeit, so oft es gebraucht worden, reine ausgewaschen, und an gehörigen Orten sauber aufgehoben werden.

Seil, ist der gemeine Nahme aller Stränge und Stricke, wie sie zu gar verschiedenem Gebrauch von dem Seiler verfertigt, oder auch in der Wirtschaft selbst, wie z. E. die Stroh-Seile gemacht werden. Alle Seile werden entweder von Stroh, oder Bast, oder Hauff, oder Glads, oder endlich von Werck zubereitet. Die Hänffenen sind die besten. Die stärcksten und längsten davon, wie sie bey denen Schiffen und Aufzügen gebraucht werden, heißet man Laue, unter den Strängen und Stricken aber ist folgender Unterschied: Ein Strang wird zwölf, oder wo er dauerhafter seyn soll, sechzehn-fädig gesponnen, drey oder vierschüftig geschnüret, und diese vier Ligen durch die Leere zusammen gefeilet. Ein Strick heraeegen wird nur vier oder acht-fädig und nicht von solcher Form, wie die Stränge gemacht, weil solche gewirnet. In der Wirtschaft brauchet man vielerley Seile, Stränge und Stricke, und zwar vorrätzig.

Seimen, siehe Honig-Seimen.

Seitensstechen, ist eine gemeine Krankheit, die von der Entzündung des Rücken-Hautgens, zuweilen aber auch der Lungen entstehet. Starcke Erhitzung, jahrlinge Erkältung, kalter Tranc und deraelichen verursachet eine Verstopfung des Geblüts, und endlich dieses Stechen. Man muß sich des Weins enthalten, gleich zur Ader lassen, ja wohl gar solches wiederholen, it. Mandel-Öel in warmen Getränke trinken. Die

gemeinen Leute brauchen den Saft von ausgedrückten Ros-Äpfeln, sonderlich eines Hengstes, welchen sie in warmen Getränke einnehmen.

Selb-Geschöß, ist ein Feuer-Gewehr, also zugerichtet, daß ein niedriges Stück Wild, als Schwein, Wolf, Luchs und dergleichen bey sünkerer Nacht, durch Berührung des Zug-Fadens solches losbrennet, und sich dadurch selbst löset. Ein solches Selb-Geschöß wird von drey oder vier starcken kurzen Länden zusammen gefüget, und ein klein Feuer-Schloß daran gemacht. Wer set man nun einen Wolf oder Luchs, oder ein Wild Schwein, oder sonst was, was der Nähe werth, und man vor Kälte nicht vergebens aufpassen will, auch vor Finsternheit nichts sehen kan, so wird dieses Selb-Geschöß mit kleinen Lauf-Kugeln ordentlich geladen, und an den verlangten Ort gebracht, eine härene Schnur von fünf bis sechs Ellen lang über die Stuhle gezogen, oder vor dem Luder angebunden, nach dem Selb-Geschöß gezogen, und am Abzug leise ansehnüst. Wenn man nun in der Mitten desselben solches nach der Höhe des Thieres gerichtet, und den Zug-Faden hinter den Stiffte aelegert, spannet man das Rad, schüttet Jändkraut darauf, und seket den Hahn mäglich, stehet unberühret leise auf, und decket eine starcke Holz-Rinde darüber, so ist es fertig. Wenn nun in der Nacht etwas, es sey woher es wolle, kömmt, und an den Faden rühret, so gehet alles los, und wird dasselbe entweder gleich liegen bleiben, oder doch nicht weit laufen. Des Tages, so man nichts vermuthet, kan man wohl hingehen, die Rinde sachte aufheben, den Hahn zurücke schlagen und abspannen, denn wieder vor der Nase zu decken, so kan weder dem Viehe, noch dem Menschen Schaden geschehen, und daferne künftige Nacht was zu vermuthen, kan es, wie vorameldet, wieder aufgestellt, und vor der Nase bedeckt werden.

Selchen, siehe Käuchern.

Seleri, Sellerey, ist ein Wurzel = Gewächs, so vor nicht gar langen Jahren aus Italien in Deutschland gebracht worden, und nunmehr in unsern Gärten häufig ansetzosen wird. Es ist eine Art grosser Peterillien- und wächst nicht nur wie starcke Peterillien-Wurzeln, sondern hat auch noch bessere Kraft und Wirkung, denn jene. Man findet dessen bey den Gärtnern zweyerley Arten, als den weissen und den grünen. Der weisse ist allemahl zart und lieblich am Geschmack, hat auch runde dicke Knollen an der Wurzel, so ebenfals gar lieblich zu essen sind; der grüne aber ist gemeinlich rauher und härter, hat viel Fasern um die Wurzel, und ist nicht so gut, als der weisse. Den Saamen zu unterscheiden ist leicht, denn der weisse hat licht-grünen Keimen, der grüne aber etwas größern und schwarz-grünen Saamen, und ist im Kauen viel herber als der weisse. Dieser Saame

Saame muß im Februario, nachdem er einen Tag in laulichem Wasser gelegen u. wieder abgetrocknet, im wachsenden Monden in ein Mist-Haare gesät, und fleißig begossen werden, maßen er öfters wohl vier Wochen in der Erden bleibet, ehe er ausgehet. So bald die Pflanze etwas verstärket, und sechs oder sieben Blätter gewonnen, oder etwa Fingers lang gewachsen, kan man sie in ein gutes, fettes, feuchtes und etwas leimichtes Erdreich Reihenweise pflanzen, allemal einen halben Schuh weit von einander, und eine Reihe drey Schuh weit von der andern, und zwar in eine Grube, die etwas einen guten Fuß tief; solche soll zuvor mit kurzer Mist-Erde durchhacket seyn, und der Selerie fein ordentlich nach der Schnur gepflanket werden. Vor der Einpflanzung muß man das Kraut oben, und die Wurzel unten ein wenig beschneiden, und hernach fleißig begießen, denn die Feuchtigkeit ist diesem Gewächse sehr angenehm. Wenn die Pflanze den Schuß weit und anfangen fortzuwachsen, kan man allmählich die Erde herbey ziehen, und also nach und nach fortfahren, bis sie recht und hoch genug, nemlich bis an das Herz-Schoß sind behäuffelt worden. Gegen den Winter im späten Herbst wird er bey schönem trockenem Wetter ausgegraben, und in die Keller im frischen Sand eingelegt; wo aber der Grund nicht naß, und der Winter nicht gar zu streng, kan er auch wohl im Garten ausdauern, wenn er mit Mist und Brettern wohl eingemacht und verwahrt wird. Der Saame kan sich wohl vier Jahr und länger halten, nachdem er an einem trockenen und kühlen Ort aufbehalten wird. Er wird bey uns fast niemals recht zeitig, und muß man sich also dessen aus der Fremde erholen; inzwischen ist gewis, daß der zwey- oder dreysährige Saamen allezeit besser artet, als der frische, und werden die Stöcke viel stärker und besser dadurch. Der Selerie wird gesäubert, in dünne Stücklein zerschnitten, u. entweder aufgefotten, oder stracks rohe, oder welches noch besser, nur eine halbe Stunde in heißes Wasser geleet, und da heraus genommen, mit Baum-Del, Sals, Pfeffer, und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgesetzt, oder sonst bey andern Speisen angebracht. Man kan ihn auch folgendergestalt einmachen: Man nimmet nemlich Selerie mit seinem Herz-Schoß oder Herz-Kohl, als welcher wegen seiner sonderbaren Härteigkeit das beste, schneidet die unächtigen Stengel und Fasern hinweg, wäschet sie sauber, und siedet sie in einem Kessel mit reinem Wasser, wie den Spargel; wenn sie weich genug, muß man sie in einen Topf thun, Baum-Del und Eßig darüber gießen, und mit Sals, Ingber und Pfeffer bestreuen, das Gefaße aber wohl zugedeckt an einem kühlen Orte verwahren.

Semmel, nennet man die bekannte Art weißes Brotes, die fast durchgehends in ganz Deutschland gebräuchlich ist, und wird eingetheilt in Schicht- oder Zeil-Semmeln, und in Eck- oder Ort-Semmeln, davon werden die ersten rund formiret, in Scheiben geschnitten, und also Zeilen-weise fest an einander gedrückt,

gebakken; die letzten hergegen bestehen nur in zwey fast Kugel-runden Stücken, ausser daß sie an den Orten, wo sie einander stoßen, gerade geschnitten worden, welche dergestalt gegen einander gestossen, daß sie an beyden Orten auswärtz sich mit einer wohlgeschmackten Rinde schließen. Es werden auch aus eben diesem Teig noch eine Art Semmeln gebakken, die aus einer ganzen Kugel formiret, und wenn sie scharf ausgebakken, unten und oben an der Rinden überraspelt werden, so man dahero auch geraspelte Semmeln, ingleichen Herren-Brot zu nennen pfleget.

Semmel, Pasteten, siehe Franz-Brote.

Sende, Senden, oder wie es in Oesterreich genennet wird Eruben, ist eine Weinbergs-Arbeit, wodurch ein Wein-Gebirge bey seiner Güte und Trächtigkeit erhalten wird, da man nemlich an einem guten fruchtbarren und wohlgearteten Stock eine Rebe nimmet, lässet sie an Stöcke stehen, beugt sie unter sich in eine nächst dabey zubereitete Grube, so die Sende-Grube genant wird, decket sie in der Mitte mit Erden, und lässet das eine Ende etwan vier oder fünf Duer-Finger breit heraus gehen, also, daß ein paar Augen daran sind, die in der freyen Luft verbleiben. Diese Arbeit geschiehet nach der Höhe; ehe aber solche vorgenommen wird, muß man an Rändern und andern Gras-Flecken mit der Radehaue das kräutige Gras oder ander Hecke, so umher wächst, aushacken, ausschütteln, und aus den Bergen tragen. Die Sende verrichtet man auf zweyerley Art: Etliche sencken blind, das ist, ehe noch ein Auge ausgehet; andere aber sencken, wenn das Holz ausgegangen, und das ist auch die gewisste. Wenn der Winger den Sende-Stock fein aufgeschnitten und abgepusket, wird er bey feinem bequemem Wetter, da es nicht zu warm noch zu kalt, fein trocken eingelegt: Denn wenn er naß, oder es darauf regnet, so läuft er in der Erde an, und faulet aus den Augen, da er heraus fasern soll; wenn aber der Stock gefackert, und es regnet hernach, so thut es ihm nichts. Er muß zum Stock, den er sencken will, räumen, und eine Elle, oder da es an der Lehne ist, wohl fünf Viertel-ellen tief, eine eckigte Grube machen, die so viel Ecken hat, als Sende-Enden vorhanden, oder so viel man sencken will; wenn nun die Grube gemacht, die oben weit und unten ein wenig zugefuzt seyn muß, so werden nach den unterschiedenen Winkeln die Enden eingelegt, doch müssen sie nicht enge zusammen, sondern drey Schuh weit von einander zu liegen kommen. In hohen Gebirgen kan man wohl zwey Schuh weit von einander sencken, aber in niedrigen Gebirgen ist es nicht rathsam: Denn wo ein dichter Stock ist, da kan die Sonne nicht recht dazu scheinen. Die Sende-Gruben macht man etwan Knies tief, und in fruchtbarren Ländern nicht einmal so tief; wo aber eine sehr hohe Laite von Steinfelsen oder kieseligten Boden ist, muß man eine tieffere Grube machen, und die Steine heraus heben und wegchaffen, damit sie nicht herunter faulen, und

und die Stöcke entzwey schlagen. Die im Frühling gesenckten Gruben muß man nicht also bald auf den ersten und nächsten Herbst dardüngen, sondern auf den andern, oder so es schwacher Boden, und die Sencker noch nicht stark Geröhne gefasset, auf den dritten Herbst allererst; länger muß man aber auch nicht warten, damit in der Dünge das Geröhne nicht so geschwinde wegen empfangener Hitze des Mistes verbrenne, sondern es vielmehr im Wachsen zunehme. Man man aber guten klaren Mist haben, der wohl durre geworden, und ihn mit Scharr- oder Schurr-Erde vermengen, so schadet es ihm auch nichts, wenn man gleich das erste mal düngt, da zumal der Mist niemals unmittelbar auf die Wurzel kommen muß, sondern allezeit auf die darauf geschüttete Erde. Man muß auch dem Senck-Ende, wenn es etwas übrig Schenckel oder Holz haben sollte, seine gebührliche Dreche thun. Der Herr von Hochberg in seinem Welichen Land- und Feld-Leben giebt nach der Oesterreichischen Landes-Art den Herbst zu sencken, oder zu graben. Unser obbeschriebene Sencke, wie sie in denen Sächsischen, Rheinischen und andern Wein-Gebirgen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayens geschieht, nennet er das Blat-Gruben, welches nicht in allen Gebirgen erlaubt sey, weil dadurch die zarten Schößlinge leicht verletzet und abgestossen würden.

Senckel, heisset eine runde Schnur oder Riemenlein, wovon das eine Ende in ein über einander gerolltes und nicht allzu langes und fest zusammen getriebenes Flech gesencket, damit es desto bequemer durch ein enges Loch hindurch gezogen werden könne; man bedienet sich dessen hauptsächlich, etwas damit zusammen zu schnüren, daher man dergleichen auch einen Schnür-Senckel zu nennen pfleget.

Senck-Ende oder Gruben-Ende, ingleichen Sencker, ist ein Nebe am Weinstock, welche auf vorher beschriebene Art in die Erde gelegt oder gesencket wird, damit man solcher-gestalt die Arten des Weins von denen alten Stöcken fortpflanze. Das Senck-Ende muß wohlreiffes Holz haben, sonst taugt es nichts, je frischer und stärker das Holz an einem Stock ist, je besser taugt es zum Sencken, und je mehr Senck-Enden kan man davon haben. Mit Einlegung der Senck-Enden muß man fürsichtig umgehen, daß sie im Biegen nicht zerbrochen werden. Kein neu Gruben-Ende soll über zwey oder zum wenigsten drey Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben werde, sondern sein niedrig bey der Erden bleibe.

Senck-Gruben oder Gräften, siehe Sencke.

Senck-Knecht, ist ein Stücke Holz, gleich einem halben Pfahl, unten mit einer Spitze, so man in die Erde stecket, und oben mit einem scharffen Haacken zu dem Ende versehen, damit die Senck-Ende, wenn sie in Mähung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite ge-

richtet worden, vor dem Haacken nicht abschellen, und also den Sencker nicht hindern könne. Des Senck-Knechts kan sich auch der Winker an statt eines Kern-Stocks zu An- und Aufschneidung der gemachten Senck-Gruben bedienen, und die zwey-endigten, drey-endigten zc. Gruben jede alleine anschneiden; Denn dadurch kan er zugleich wissen und abzählen, wie viel er Dänger vonnöthen, und wie viel er Pfähle haben müsse.

Senes-Blätter, siehe Senes-Blätter.

Senff, ist ein Kraut, welches mit seinem Saamen gleichen Nahmen führet. Dessen sind zweyerley Gattung, weißer und schwarzer, beyde von der Farbe des Saamens also genant, wiewohl jener mehr gelb als weiß, dieser mehr braun als schwarz ist. Beydteley Saamen säet man im Frühling in wachsendem Monden in einen guten feuchten mit etwas Sand vermengten Grund, so wird der Saame im Herbst reiff, welcher denn sowohl zum Gebrauch als zur künftigen Ausfaat fleißig muß gesamlet werden. Die Blätter, sonderlich vom weißen, weil sie noch zart sind, werden unter die Kräuter-Salate gebraucht. Was man nach Johannis säet, schosset nicht so bald und leicht in den Saamen, als was vorher früher angebauet worden. Der Saame, je frischer und jünger er ist, je besser ist er zur Saat, und zur Salsen oder Luncke; wenn er inwendig grünlicht scheint, so ist er frisch, ist er aber weiß, so taugt er nicht zum Säen. Es hat dieser Saame eine trocknende, zertheilende und anziehende Kraft, hilft zur Daunung, und öffnet die Verküpfungen. Ein halb Quintlein mit warmen Wein vor dem Antritt des Fiebers eingenommen, vertreibet das vier- und alttägige Fieber. Etliche Körner des Morgens gefauet und verschluckt, reinigen das Haupt, wehren dem Schwindel und Schlag, und stärken das Gedächtnis. Außerlich wird er in aufziehende Pflaster mitgenommen. Die vom Schlag gelähmten Glieder damit gerieben, bringet er wieder zurecht. Zerrieben und vor die Nase gehalten, machet er Niesen, und dienet wider die Mutter-Verschwerung. Das davon bereitete Pflaster zertheilet alle wässerige Geschwulst; das ausgepressete Del heilet die kalten Gebrechen der Nerven; das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Wasser dienet vor den Schwindel und Schlag. Von dem wilden Senff, welcher auf denen Feldern wächst, werden die Blätter klein geschnitten, und zum Frühstück wider die Raude genossen.

Senff, Mostart, wird auch der mit Most oder Wein-Esig zerriebene, und zu einer Salsen oder Luncke bereitete Senff-Saamen genant, welcher in kleinen Fäßlein zu uns gebracht, und bey allerhand Speisen gebraucht wird. In Oesterreich pfleget man des Senff-Mehls von schwarzem und weißen zusammen zu mischen, und mit süßen gesottrenen Most und klein geschnittenen Limonen-Schalen zu einer dicklichten Consistenz zu steben; wenn er zu dick werden will, wird er mit süßem Most wieder angemacht. Theils machen ihn nur also

mit Eßig oder gemeinen artem Wein, mit oder ohne Zucker an, und behalten ihn also zum Gebrauch; und so er etwas bitter schmecket, löset man nur glühende Kohlen darinnen ab. In andern Orten wird das Senff-Mehl mit Eßig oder Wein zu einem Teig gemacht, Zelten daraus formiret, und solche aufgedorret, die man mit süßem Wein zu einer Salsen oder Luncke abreiben kan, wenn man will. Der Senff schärfet den Appetit, vertreibt den Eckel und befördert die Daunung. Einen Senff oder Mostart auf Italiänische Manier delicat zuzurichten: Nehmet fünf Pfund Zwitten-Conserven, drey Pfund eingemachte Pomeranzen-Schalen, achtzehn Loth eingemachten Citronat, zwen und ein halb Pfund verschäumten Honig, ein Pfund und sechs Loth geschossenen, und vier und zwanzig Stunden lang in Wein gebeizten Senff, sechs Loth gezeßene Cardamomen, von Zimmet, Muscaten-Nüssen, Ingber und Nelken, jedes ein Quintgen. Kochet erstlich die Conserven und Condituren zusammen in dem verschäumten Honig, gießet hernach den Senff dazu, und rühret es wohl um; endlich schüttet das Gewürk auch hinein; und bringet alles in form eines dicken Honigs. Den Senff auf Deutsche Art zuzurichten, daß er sich lange gut erhält; Nehmet gedörten und klar geschossenen Senff, so viel man mit einem Mößel machen kan, und rühret ihn in Most oder rothen Wein, daß ein Raus oder Drey daraus werde, doch nicht zu dicker, noch zu dünne: thut hernach einen Löffel Zucker, etwas Pfeffer, ein Stückchen ywen- oder dreymal entzwen geschnitzen Inger darzu, schüttet dieses in ein feinern Gefäß, und leget unten auf den Boden eine Zwiebel, verwahret es wohl an einem kühlen Orte, und laßet es vier Wochen stehen, so ist es gut.

Senffe oder Sänffe, ist eine Art eines sehr bequemen Trage-Sessels, welcher von allen Seiten her vermachet, und oben mit einer Decke versehen, so daß man damit vor übler Witterung verwahret, von einem Ort zum andern kan gebracht werden. Sie ist äußerlich also eingerichtet, daß sie theils von Männern, wie in den Städten, theils aber von Thieren, wie insonderheit in denen unwegsamen Gebirgen getragen werden kan.

Senm, heißet ein Schweizerischer Kuh-Melker, oder ein solcher Mann, der einer Heerde Vieh vorgehret ist, mit welchen er des Sommers fleißig zu Alp fährt, fleißig auf sie Achtung giebet, und von ihnen Butter, Käse und Zieger samlet, dafür auch dem Besitzer des Viehes entweder einen gewissen verdingten Zins giebet, oder aber Rechnung davon thut. Das Vieh melket er alle Tage Morgens und Abends, dabey er auf einen einbeinichten Melk-Stuhl oder Melk-Schemmel zu sitzen pfleget, den er mit einem Strick oder Riemen um den Leib gebunden. Er ist auch mit einem Salb-Horn versehen, darinnen er etwas Butter hat zu Bestreichung der Kuh-Euter. Seine Wohnung ist die Senm-Hütte, davon unten.

Senne, ist die Schnur an einer Arm-

Brust oder einem Bogen mit Pfeilen zu schießen.

Senne, in die Senne schicken, wird gebraucht von Bienen, wenn man die Bienen, welche nicht so viel gesammelt, daß sie den Winter über davon leben können, aussüßt, um Bartholomäi herum.

Sennes-Blätter, das Kraut, wovon diese Blätter, oder vielmehr Schoten und Taschen wachsen, hat einen hohen Stengel, klein zupispigte und bleichgrüne Blätter, gelbe Blüten und iestgedachte kleine Schoten, darinnen ein brauner oder graulicher Saame verschlossen. Die meisten kommen aus Italien und Frankreich. Allein sie wachsen auch bey uns ohne Mühe an denen Säunen, ob sie gleich nicht so gut als die, so man vor Egyptische ausgiebet. Blätter und Schotten haben eine gelinde Kraft zu purgiren, wenn man sie mit kochendem Wasser übergießet, und solches wie Thee trincket. Sie führen alle scharfe, saure, salzige, zähe Feuchtigkeiten ab. Es ist eines der bequemen Land-Haus-Mittel, stark oder lange und gelinde zu laxiren, wenn man sie mit gewickelten Pflaumen kochet, die Brühe aber abgießet, und nach und nach davon so lange trincket, als man laxiren will.

Senm-Hütte oder die Sennte, ist ein schlechtes Hauslein, von über einander gelegten Hölzern oder Balken erbauet, mit Lannen-Rinden gemauert oder verkleidet, mit Schindeln bedeckt, und mit grossen Steinen beschweret; dessen Estrich die blöße oder mit Lannen-Rinden bedeckte Erde; die Thüren, Schloßer, Kiegel, Küchen-Geschirre, alle von Holz; Ober- und Unter-Bette, Kuffen und anderes Geräthe aber aus Hen oder einem Hauffen über einander gelegter Käse bestehet. Dieses Gebäude wird in zwen Haupt-Gemächer abgetheilet, deren das vordere die Käse-Hütte, das hintere aber die Milch-Gaden oder Milch-Keller genennet wird. In jenem wird der Käse verfertiget, und finden sich daselbst alle darzu gehörige Werkzeuge, nebst des Sennens Bette, und die von Steinen erbaute Hell, Herd oder Werkstatt. In das andere wird die Milch gestellet und aufbehalten, deswegen es gemeinlich gegen Norden lieget, als woher die kalten Luffte wehen.

Senntnen, heißet bey den Schweizern so viel als befehlen, daß das Vieh auf die Alpen zur Weide geführt werde, und man seinen Nutzen davon ziehe.

Sense, ist ein eisernes Werkzeug, das Gras und Grummet von denen Wiesen und das Getraide von denen Feldern abzumähen und abzuhauen. Sie wird solchem Gebrauch nach entweder eine Grafe-Sense oder eine Getraide-Sense genennet, beyde führen einerley Eisen, und sind nur den Stielen oder sogenannten Senfen-Däumen nach von einander unterschieden. Die Sense an sich selbst ist ein sehr dünnes etwas

krumm

Krumm gebogenes und wohl gestähltes scharfschneidendes Eisen, hinten am Ringe, wo sie an den Sensen-Baum gestossen wird, guter vier Ober-Finger, und in der Mitte ohngefähr drey Ober-Finger breit, vorne aber wie ein Habichts-Schnabel krumm und spitzig zulauffend. Die Grase-Sense hat einen krummlauffenden, unten aus- und oben eingebogenen Baum, welcher von einem Selbst-Wuchse also zubereitet wird, an dem einen Ende, so man in der linken Hand hält, mit einer Krücke, und etwan bey dem dritten Theil von oben hinunter einen hölzernen Knebel wie einen Haacken, den man in der rechten Hand hält. Unten am Ende des Baums ist die Sense mit einem eisernen Ring an dem Baum befestiget. Die Getraide-Sense hat einen geraden Baum ohngefähr zwey und drey Viertel-Ellen lang, ohne Krücke, aber ohngefähr, jedoch nicht gar in der Mitte, mit einem Knebel versehen. Oben wo die Sense angestossen wird, ist das Senses-Gerüste, bestehet aus einer von weichem Holz gemachten Seele, nicht gar einer Ellen lang, und mit vier in gleicher Weite von einander stehenden von hartem Holz, als Hertzern, Maß-Elern u. d. g. gemachten Spissen versehen, einem Bügel von Weiß-Dorn, so durch den Baum und die Seele gehet, und solche zusammen hält, und einem Stege von weichem Holz, so durch den Baum und Bügel gehet, und daran die Dräte, so die Spisse halten, befestiget sind.

September oder Herbst-Monat, ist der neunte Monat des Jahres, in welchem der Herbst seinen Anfang nimmt, wenn um den 23ten Tag desselben die Sonne in die Waage tritt, und damit zugleich die andere Tag- und Nacht-Gleiche, Equinoctium autumnale, macht, da die Nächte zu die Tage hingegen abnehmen, bis an den winterlichen Sonnenstand oder das Solstitium brumale. Dieser Monat, welcher dreyßig Tage hat, wurde von den alten Römern September genannt, weil er der siebende, vom Martio an gerechnet, ist. In der Deutschen Sprache hat ihn Kayser Carl der Große den Wild-Monat geheissen, weil auf Egidii, als am ersten September der Hirsch gemeinlich in die Brunst tritt; jetzt heisset er der Herbst-Monat, diweil sich der Herbst angezeigter massen darinnen anfänget. Was in diesem Monat bey der Haus- und Feld-Arbeit, Gärten- und Wein-Bau, auch andern Theilen der Haushaltung von einem fleißigen Hauswirth zu beobachten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici angehangnen Land- und Hauswirthschafft's-Calender ausführliche Nachricht zu finden.

Serpentin-Stein, ist eine Art von grün-schwärzlichten mit allerhand Flecken eingesprenkten Marmor, welcher in Meissen bey Zebliß, eine kleine Meile von Marienberg, in grossen Stücken aus der Erde gegraben,

und weil er weich, zu allerlei Gefassen, Krügen, Bechern, Thee-Zeug, Flaschen, Schalen, Mörsern, Schreibe-Zeugen zc. verarbeitet, und weit und breit durch die Welt geführet wird. Er distinguiert sich durch die vielfältige Mischung der Farben, und wird derjenige vor den schönsten und kostbarsten gehalten, welcher mit hochrothen Flecken spielt: Dieser kömmt aber heut zu Tage selten mehr zu Kaufe, weil er mehrentheils nach Hofe geliefert werden muß. Nächst diesem wird derjenige, der einen dunkel-grünen Grund mit schwarz und braunen Flecken oder Adern hat, vor den besten gehalten; dahingegen der, so auf eine Ahsen-Farbe ausfällt, der geringste seyn soll. Die daraus gemachte Platten, auch gebogene und runde Wärm-Steine halten lange Hitze, und dienen so wohl die Betten, als den Leib, absonderlich in der Colic, damit zu wärmen. Der Serpentin-Stein zu Pulver gestossen, und mit weissen Wein eingenommen, soll den Blasen-Stein zermalnen und abführen. Im Bau-Wesen lästet sich dieser Stein zu zierlichen Auslegen und Bekleidungen sehr wohl anwenden, und giebt zumal in einem weissen Gefäss oder Einfassung ein sehr schönes Ansehen.

Service, dieses Wort braucht man auch vor dasjenige Geschirr, welches sowohl zum Essen, als Trinken bey einer Tafel höchst nöthig. Man findet dieses nach dem Stand desjenigen, der es sich bedienet, von Gold, Silber, Porcellan und feinem Engelländischen Zinn. Zu einem vollständigen Service, was nemlich zu einem ganzen Tafel- und Credenz-Tisch gehöret, werden folgende Stücke gezehlet, als Teller und Assiettes, allerlei Schüsseln, große und kleine, die man auch Gang-Schüsseln heisset, Gieß-Kannen, Wasch- und Gieß-Becken, Kühl-Wannen und Wasser- oder Schwemms-Bessel, Löffel, Messer und Gabel, sowohl vor die Gäste, als auch zum Vorlegen und Trennschiren, allerhand Vocale und Becher, Salzfässer, Schüssel-Ringe, Zucker-Büchsen, Senses-Fässgen, Licht-Scheeren und Scheer-Tröglein, Präsentir-Teller, silberne Kannen, silbern Thee-Coffee- und Chocolate-Zeug, Leuchter, Feuer-Sorgen und Kohl-Pfannen, Marcks-Zieher, Suppen-Schalen mit Deckeln, Bouillons-Löffgen, Bouteillen, Butter-Stecher, Pasteten-Pfannen zc. Aufsätze auf die Camme, und allerhand Silberwerk auf die Credenz zur Parade.

Service, heisset auch dasjenige, was bey Einquartirungen denen Soldaten ausser dem Quartier an Salz, Espig, Feuer, Licht und Geräthe zum Gebrauch gezeuget wird.

Servietten, Teller-Tücher, sind weisse von Damast oder Zwilling ins gevierte geschnittene und gesäumte Tücher, so man bey dem Tisch-Decken auf die Teller herum leget, und woran man sich bey dem Essen Mund und Hände zu wischen pfleget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gastereien werden sie noch hier und dar in allerhand Figuren gebrochen oder frisiert, heut zu Tage aber meistentheils über die Teller in allerhand

hand nur aufgerollt und in einander geſchla-
gene Figuren und Formen gelegt oder aufge-
ſenget. Der in Holland vieler Orten rühmli-
che Gebrauch, daß ſie bey denen Servietten
auch zu gleich kleine Teller-Tüchlein auflegen,
an welche man die fetten Finger und Meſſer ab-
wiſchet, daß nicht gleich damit die Servietten
beſchmutzet, und den Mund abzuwiſchen rein
gehalten werden, iſt nicht zu verwerffen. Sonſt
aber ſind dieſe von Leinwand, Zwillich, Da-
maſt, und bald ſchon bald ſchlecht gewebten lei-
nen Zeuge gemachten Tücher, ſo bald eine Elle,
bald darüber lang und breit ins gevierte hal-
ten, bey der Mähzeit aber von denen Speiſen-
den gebraucht werden, um ſie theils vor ſich zu
breiten, damit die Kleider nicht beſchleckt wer-
den, theils den Mund, die Hände, Meſſer und
Löffel daran zu wiſchen, theils aber eine heiſſe
Schüffel damit anzufaſſen, theils endlich auch
hiſſeyen Eſſen damit zu bedecken oder einzupack-
en, ein ſorgiges Geräch in einer reinlichen
Wirtſchaft. Sie werden bey ſeyerlichen Ga-
ſtereten auf verſchiedene Weiſe artig fröhret
und gebrochen, oder gar in allerhand Figuren
gelegt, und alſo auf die Teller geſeket. Die-
ſes iſt eine beſondere Kunſt eines guten Ta-
fel-Deckers. In Holland, wo man ohnedem
viel auf Reinlichkeit hält, werden die Serviet-
ten ſehr ſauber, und zwar in abſonderlichen nach
jedem Stück abgetheilten Muſtern verfertiger.
Im erſten Theil des Erfurtiſchen curieuſen im-
merwährenden Frauenzimmer-Calenders wird
in der 4ten Abtheilung p. 209 Anleitung zum
Serviettenbrechen gegeben. Weil nun ſolcher-
geſtalt viele ſolche Tücher immer gebraucht
und unrein gemacht, oder doch verſchuldet wer-
den, und ſolches entweder ein beſtändiges Wa-
ſchen, dadurch ſie bald conſumirt werden wür-
den, oder doch eine Unreinigkeit und einen
Ubelſtand verurſachen würde, ſo iſt man be-
dacht, ſolche nach dem Gebrauch gleich ſein or-
dentlich wieder zuſammen zu legen, nicht aber
unordentlich hinzuschmeiſſen. Und zu dem
Ende hat man auch eine

Servietten-Preſſe, ſo nichts anders iſt, als
eine mittelmäßige von Holze ſchlechtweg, oder
zierlich ausgearbeitete, glatt gebeizte, oder mit
allerhand eingelegten Holze ſauber ſournirte
Preſſe, worenin man nach gehaltenen Mähzeit
die Tafel-Tiſch-Tücher und Servietten zu le-
gen, darinnen einzupreſſen, und ordentlich auf-
zubehalten pfleget.

Servitut, heißet eine Gerechtigkeit, ſo dem
einen an des andern Gütern zuſehet. Der
vornehmſte Unterſchied derſelben iſt, daß ſie in
Städtiſche und Bäuereiſche getheilet werden.
Jene haſſen an Häuſern und Gebäuden, dieſe
an Gründen. J. E. Wenn ein Nachbar ſeine
Kraufe in des andern Hof mag fallen laſſen;
einen Baicken auf ſeine Wand legen, u. ſ. w.
Oder: Wenn einer beſugt iſt, über des andern
Grund und Boden zu gehen zu treiben, daſelbſt
Sand oder Leimen zu graben, zu holzen, zu ja-
gen und dergleichen.

Sefam, heißet man ein Kraut, welches einen
ziemlich hohen Stengel treibt, der rothe Blät-

Oeconomisch. Lexic. II Theil,

ter, grüne Blumen und einen Knorpf den
Nehn-Hauptern gleich hat, darinnen der Saam
me verſchloſſen. Dieſer iſt weißlicht, klein,
länglich-rund, hat einen ſchleimigen und nach
Knoblauch ſchmeckenden Geſchmack, und wird
daher zu nichts andern als Del gebraucht, wel-
ches vor dieſem über Venedig aus Indien und
Egypten, allwo es wilde wächſet, zu uns ge-
bracht worden. Heut zu Tage aber wird der-
gleichen aus unſerm Lein- und Flachs-Dortter-
Saamen gepreſſet.

Sefel, iſt ein Kraut, welches in Candien, Si-
cilien und Italien wild wächſet, bey uns aber
in den Gärten durch den Saamen unterhalten
wird. Es hat Blätter, welche dem Fenchel-
Kraut ähnlich, weiße Blümlein, und einen
langen eckigten Saamen von gutem Geruch
und ſcharffen Geſchmack. Der Sefel von
Marſilien, ſo in den Franzöſiſchen Landſchaften
Languedoc und Provence wächſet, iſt zwey-
erley. Die erſte Art hat einen gleichen und
harten Stengel wie Ferul-Kraut, einer Ellen
hoch, und Blätter, wie der Eretische Vogel-
Neſt-Saamen. Die Blümlein ſind weiß, de-
nen ein länglicht-breitlicher und ſcharffer Saam-
en folget. Die Wurzel iſt lang und wohl-
riekend. Die andere Gattung iſt nur an den
Blättern von der erſten unterſchieden, welche
den Fenchel-Blättern ähnlich ſind. Der Saam
iſt ſcharf, wärmer, öfnet und zertheilet, wie-
net der Bruſt und Lunge, treibt den Harn und
Griech, heilet die Waſſerſucht, ſtillet die Blä-
hungen und Bauch-Wehe, ſtärket das Geſicht,
widereſteht der fallenden Sucht, und wird auch
in dem Nitridat genommen. Die übrigen
Arten des Sefels ſind der Ethioſiſche, der aus
Mora, und der aus Candia, ſo an Blättern
unterſchieden, an Krafft und Wirkung aber
einander gleich ſind.

Sefel, wird die Art kleiner, niedriger, aus-
geſtopfter und beſchlagener Stühle ohne Lehne
genennet, welche man in die Schlaf-Ben-
cher, in die Ecken der Ercker oder ſonſten an der-
gleichen Orten hinzusetzen pfleget, wo ſonſt ein
Stuhl mit einer Lehne ſich nicht wohl hin-
ſchicket.

Serzen, ſagt man von Nehen und Haſen,
wenn ſie Junge zur Welt bringen.

Sezling, ſuche Sag.

Sez-Schäfer, ſiehe Schäfer.

Sez-Teich, ſuche Karpfen-Teich.

Sevenbaum, ſiehe Sadebaum.

Sichel, iſt ein ſchneidendes Werkzeug, wo-
mit man das Gras und Getraide auf dem Felde
abſchneidet. Es iſt faſt in Geſtalt eines halben
Cirkels gemacht, und mit einem kleinen Heſt
oder Hand-Griff von Holze verſehen. Man
unterſcheidet ſie nach ihrem Gebrauch in Gra-
ſe- und Getraide-Sicheln. Die Graſe-Si-
cheln ſind kleiner als dieſe, weil man ſie zum
Gräſen oder Abſchneidung des Graſes nicht
größer braucht. Die Getraide-Sicheln aber
ſind um ein merkliches größer, und haben nach
der Gewohnheit mancher Länder, an ihrer

Schneide kleine scharffe Zähne, welche weit subtiler als die zärtesten Sägen-Zähne sind; an manchen Orten aber führet man sie nur mit glatten Schneiden, wie die Grase-Sieckeln. Wenn eine solche Sieckel stumpf wird, pflegt man sie nicht zu schleiffen, sondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-Stocke zu denaeln. Siehe Dengel.

Sicher-Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Sicilianischer Grundheil, siehe Grundheil.

Sicke oder **Sie**, wird das Weiblein von denen Vögeln genannt.

Sieb, ist ein gar nützlicher Haurath und nöthiges Werkzeug, trockenere Sachen zu scheiden, und das Feine von dem Groben abzusondern. Es bestehet aus einem Circkel-runden hölzernen Rand oder Einfassung, und einem geflochtenen löcherichten Boden. Dieser ist entweder Kreuz-weise von Linden-Waß, oder von Eisen- oder Messing-Drat, oder von Pferde-Haaren geflochten, und hiernach werden auch die Siebe, entweder hölzerne Siebe, oder Drat-Siebe, oder Saar-Siebe, genennet. Nach ihrem Gebrauch werden sie von denen Siebmachern enge oder weit gemacht. In denen Scheunen braucht man Rollen oder ganze Aehren-Siebe, halbe Aehren-Siebe, Erbisen-Siebe, ganze Raden-Siebe, halbe Raden-Siebe und Staub-Siebe. Man hat auch in Haushaltungen gedoppelte Siebe, die oben und unten mit einem tiefen Deckel versehen sind, und hauptsächlich dazzu dienen, daß das Durchzuhebende nicht so stark verstaube oder verrieche, mithin dem mit solchem Durchsieben Beschäftigten nicht so leicht in die Nasen stäube, und Niesen und allerley andere Verdrieslichkeiten verursache.

Siebenfinger-Kraut, siehe Tormentill.

Sieben-Gezeit, **Siebenzeit**, siehe Stein-Alee.

Siede, Gesott, heisset das Futter, so von Spreu, Uiberkehr, zu Heckerling geschnittem Futter, Stroh und Grummet, gestampften Rüben, Möhren, Kraut-Stengeln, Kraut-Blättern, Rüben-Kräutig, Rüben-Schalen u. c. gemenget, und mit heissem Wasser Winters, auch wo das Holz im Uiberflus, des Sommers eingebühet, und dem Rind-Vieh in denen Ställen gegeben wird. Denen trächtigen und kalbenden Kühen ist die Siede etwas besser anzumengen, als den andern. Von solchem mit heissem Wasser eingebraunten Futter oder Siede giebt das Rind-Vieh bessere Milch, und folglich geschmacktere Butter, als in denen Länden, wo das Vieh lauter kaltes und kein warmes Futter und Getränke bekommt. Wiewohl hierbey viel auf die Gewohnheit des Viehes ankommt.

Siede-Faß, Gesott-Bottich, ist ein ziemlich großes Gefässe von Böttcher-Arbeit, worinnen dem Rind-Vieh die Siede eingemacht wird. Es ist oben etwas weiter, als am Boden, und hat seinen Platz am besten im Kuh-Stalle, unter einem ordentlichen Brodem-Faug und Brodem-Rohre. Siehe Kuh-Stall.

Siedel, heisset man ein langes und verdecktes Behältnis, in Form einer Bank mit einer schmalen Lehne, worein man allerley sogleich aus den Händen legen und verwahren kan, findet daher nur in den gemeinen Stuben seinen Platz.

Siegel, heisset eigentlich derjenige Abdruck, welcher mit dem Petschier oder Vetschier in eine weichgemachte Materie eingedrucket wird, wiewohl einige das Instrument selbst, damit nemlich der Endruck gemacht wird, darunter verstehen wollen. Die Materie, worein man zu drucken, oder womit man zu siegeln pfleget, ist theils Siegel-Lack, wovon dieser Artickel nachzuweisen, Siegel-Wachs und Oblaten, theils aber pflegt man auch auf folgende Art zu siegeln, daß man das Petschier über eine Lampe oder Licht halte, vom Rauch anlaufen lasse, und alsdenn auf ein Papier abdrucke; von welcher letzten Art zu behalten, daß das Papier an dem Orte, wo es gesiegelt werden soll, gefeuchtet seyn müsse, und nur bey offenen Briefschaffen oder solchen Fällen gebraucht werden könne, wo mit dem Siegel etwas zu bekräftigen oder zu bemerken.

Siegel-Erde, heisset man diejenige gemeine Erde, die eine gewisse medicinische Wirkung bey sich haben soll, indem eine Art adstringiret, und daher kühlere, eine andere ist scharf, und erwärmet demnach, noch andere ist fett, und dienet folglich zum lindern, ja überhaut wird aller Siegel-Erde eine anhaltende und den Gift treibende Kraft zugeschrieben. Die erste soll man auf der Insel Malta gegraben, hernach gewaschen in Kugeln formirt, und mit dem Siegel der Landes-Herrschaft besiegelt haben, deshalben sie auch diesen Nahmen Siegel-Erde bekommen. Die meisten dieser Erden kommen heut zu Tage aus Orient, Ungarn, Böhmen und Schlesien, welche durch die aufgedruckte Zeichen sich von einander unterscheiden. Die Orientalische haben meist Arabische Buchstaben, die aus den Türckischen Provinzen haben auch wohl einen halben Mond; ein Schiff oder ein Heiliger bedeutet Malta; Herzge mit Kreuz-weis gefesteten Schlüssel führt die Erde von Gran aus Ungarn; ein ausgefranter Adler zeigt sich auf der Schlesienschen, unter welchen beiden letzten Signaturen auch die Böhmishe zu finden. Die richtige Probe aller dieser Erden soll seyn, wenn sie auf der Zunge stark anziehen, und nachdem sie benezt worden, in Stücke zerfallen.

Siegel-Lack, ist diejenige etwas harte Materie, womit man etwas und sonderlich die Briefe, so man versendet, zu verwahren pfleget, daß kein Fremder dahinein sehen und selbe eröffnen könne, ohne man werde es denn gewahr. Insgemein wird dieses auf folgende Art präparirt: Nehmet 4 Loth helles klares Harz, 2 Loth Gummi Lacca, 1 Loth Wachs, 1 Loth Zinnober, und 4 Loth Kreide, mischet alles wohl unter einander, laffet es schmelzen, rühret es wohl um, und formirt endlich auf einer glatten warm gemachten kupffernen Platte die Stangen;

gen; oder man zerläset in einer irdenen Schüssel eine Linde Harz oder reines Wech, daß es verschäume, thut darein so vie Zinnober, nachdem man es schon roth haben will, und wenn es kalt, zwey Linzen geschmolzenen Gummi Laccæ, und wolle es hernach auf einer warmen geschliffenen Kupfer-Tafel; so nimmt man auch kleingestoffenes seines Siegel-Lack, rectificirten Spiritum vini, so viel darzu nöthig, rühret es wohl unter einander, daß es nicht coagulire, läset es eine drey Tage stehen, alsdenn setz man es in die Sonne oder auf ein gelindes Feuer, damit der spiritus vini davon rauchen kan, so lassen sich auch aus diesem Stangen formiren, die, wenn sie in den Händen erwärmen, sich wie Wachs biegen und ziehen lassen.

Siegel-Wachs, ist nichts anders, als ein ordentlich gefärbtes Wachs, so einen geringen Zusatz von Terpentin und Honig bekommen, und allermeist in denen Canslenen Rechts-Collegiis u. s. f. zu Unterzeichnung und Befestigung derer Landes-Herrschafftlichen Befehle, geprochenen Urtheile und Sentenzen, wie auch von denen Notariis zu Verriegelung derer Thüren gebraucht wird: Gemeinlich ist solches roth oder grün, oder schwarz. Alles wird also bereitet: Man nimmt unter ein Pfund Wachs ein halb Loth Terpentin, und eine Muschelle voll Honig, läset in einer Schüssel schmelzen, und rühret endlich entweder drey Loth wohlgeriebene Zinnober darein, oder statt des Zinnobers Grünspan, wenn alles wohl unter einander gerühret, gießet man das erste in reines lauterer Wasser, das andere aber in scharfen Eßig; zu dem schwarzen Wachs wird Kiennus und ein wenig ein-Del mit dem geschmolzenen Wachs vermischt genommen.

Siegmarz-Wurz, oder auch Fellwurz, siehe den Art. Löwen-Zahn.

Siguenor, ist eine Art von Americanischen Meer-Krebßen ohne Scheeren.

Sieg-Wurz, siehe Allermans-Harnisch.

Sigillum Salomonis, siehe Weiß-Wurz.

Silber, ist nechst dem Gold das edelste Metall, weiß von Farbe, läset sich ziehen, schlagen und gießen, daher es süglich zu Münz- und allerhand Gefäßen, wie auch zu Fäden und Blätlein gearbeitet wird, und auch ausser diesen feinen Nutzen in der Arznei-Kunst schaffet. Ist entweder gediegenes und sogenanntes Haar-Silber, oder geschmolzenes und aus den Silber-Ersten abgetriebenes. Die Silberhaltige Erste hat man mit Unterschied; das beste ist das Glas-Erzt, diesem folget das weiß-guldige, nach demselben das Horn-Erzt, das roth-guldige und schwarze Erzt, anderer sehr verschiedener geringerer Arten zu geschweigen. Das meiste Silber wird in America gebrochen. Die Arbeit und Waaren, welche daraus verfertigt werden, theilet man ein in glatte, darunter meistens aller Tafel-Servis an Schüsseln, Teller, Löffeln, Kannen &c. begriffen, oder in getriebene, darunter theils Kurz vorhergehende Stücke, theils auch noch viele angetrof-

fen werden, die nicht nur auf gemeine Art also geschlagen und aufgetrieben, sondern auch also gearbeitet worden, daß sich darauf die allerzierlichsten und annehmlichsten Figuren auf das netteste vorstellen. Es kan aber, wenigstens nach der gemeinen Meinung, obgleich D. Becher anderer Meinung ist, das Silber nicht süglich ohne Zusatz von Kupfer verarbeitet werden, als welches man legieren nennet. Allein dieses hat sonderlich in der Silber-Arbeit, wie auch im Münzwesen zu vielem Betrug und Ungemach Anlaß gegeben. Denen Gold- und Silber-Arbeitern hat man zu dem Ende ein gewisses an Lothen, wie viel ein Stück von legirten Silber, so 16 Loth wieget, an reinem Silber halten sollte, denen Münzern aber einen gewissen Fuß nach Unterschied der Münz-Sorten geseket. Von der Münze kan man hier nichts mehr sagen, sondern es ist der Art Geld nachzusehen. Wenn sich aber der erstern Arbeit geseszmäßig befindet, so soll alsdenn das Silber vor Proben-mäßig gehalten und von denen Verordneten das Zeichen darauf geseket werden. Es ist aber diese Bestimmung an vielen Orten unterschieden. Nach denen ehemahligen Reichs-Satzungen soll ein solch Stück 14 Loth rein Silber halten. Man trifft es aber selten so an. In Augspurg selbst ist es gemeinlich nur 13 löthig, anderswo 12, 11 ja wohl gar nur 10 löthig. Denn noch geringerer läset sich das Silber nicht süglich und gut verarbeiten. Es kommt auch hierbey viel auf den Preis des Silbers an. Denn man kauft solches entweder von Bergwerken in oder ausser Deutschland in Silberbarren, als in welcher Gestalt es uns auch über Spanien aus America zugeföhret, und die Markk fein, i. e. 16 Loth vor 9 bis 10 Rthlr. banco verkauft wird. Oder es wird altes Silber, Bruch- oder Brand-Silber gekauft. Nachdem man nun angefangen, das Silber auch zu vielen andern Dingen ausser zur Münze und zu silbernen Service zu brauchen, dieser letzte Verkauf auch nebst der übrigen Verschmiererey sehr zugenommen, und viel Silber sonst durch gar verschiedene Wege aus Deutschland hinaus läuft, so ist der Preis des Silbers sehr gestiegen, und muß noch mehr steigen. Ja da auch Kohlen und andere Dinge an manchen Orten wegen vieler Ursachen theurer werden, so können freilich hernach die Silber-Arbeiter und die Münz-Herren nicht auf die Kosten und einen billigen Profit kommen, wenn sie 14 löthig Silber oder nach dem in andern Umständen gesekten Fuß dasselbe neu vermünzen oder verarbeiten sollen. Dieses ist also die Quelle nicht nur von schlechter Silber-Arbeit, welches doch noch hinzugehen möchte, sondern auch von schlechter grober und kleiner Scheide-Münze in Deutschland. Man siehet also gar leicht, daß es mit Probe-Seren, Münz-Füssen, und Ordnungen nicht ausgerichtet sen, wenn man nicht die Quellen des hohen Silber-Verkauffs und Preises anderer Dinge dabey verstopffet oder zu verstopffen in seiner Gewalt hat. Weil aber dieses eines

theils an vielen Orten wegen natürlicher Umstände nicht möglich, überdem aber mit so vielen andern Dingen zusammen hängen, die eine allgemeine Veränderung nöthig haben, und diese doch auch theils nicht beständig bleiben, theils in Deutschland, wo so viele Pringen herrschen, nicht allgemein und einmüthig seyn kan, so wird wohl hierinne nicht leicht eine Verbesserung zu hoffen seyn.

Silber-Blätlein, wird nicht nur das von den Gold- und Silber-Schlagern in sehr dünne Blättern geschlagene, und zum Verülbern in allerhand Manufacturen und in der Mahlerey gebräuchliche Silber, sondern auch ein Kraut genennet, siehe Griechisches Monden-Kraut.

Silber-Diener, heisset bey Hofe derjenige, welcher neben seinen Geordneten auch das Silber-Geschirr in seiner Verwahrnis hat, die Nothdurfft davon auf alle Orter, dahin sich gebühret, reichet, und solches wieder einfordert, saubert und waschen lässet, auch über alles richtige Inventaria haben soll. Ihm liegt zugleich gemeinlich mit ob, die Wachs- und Unschlitt-Lichter, ingleichen die Fackeln fertig zu lassen, an einen jeden Ort, so viel die Hof-Ordnung erfordert, täglich zu gewisser Zeit zu liefern, und über allen aus der Hof-Küche und Aemtern empfangenen Vorrath an Unschlitt und Wachs, und über die daraus gezogene und zugerichtete Lichter und Fackeln richtige Einnahme und Ausgabe zu führen; wie er denn in der Hof-Ordnung angewiesen, wie viel und in was Gattuna, ingleichen zu welcher Zeit Sommers und Winters die Austheilung der Lichter geschehen solle.

Silber-Glette, ist ein schöner blaß-rother Schaum, der von dem Silber bey dessen Schmelzung, oder vielmehr von dem darunter befindlichen Bley, herkommt, und aus den Sächsischen Schmelz-Härten Centner-weis ganz wohlfeil verkauft wird. Ohne daß man diese zu dem Glasuren der Löffel-Geschirr mit brauchet, so hat sie auch ihren Nutzen in der Medicin, und machet man unter andern folgende Salbe daraus, welche verhindern soll, daß die Kinder von den Pocken oder Blattern keine Gruben bekommen sollen; die Zurichtung geschieht also: Man nehme 4 Loth Silber-Glett in einem Stück, lege es in ein Kohlfener, daß es ganz glüend werde, hierauf wird es zu Pulver gemacht, ein halb Rößel Rosen-Eßig daran gegossen, und bis auf zwey Drittheil eingesotten, alsdem zwey Löffel Rosen-Del genommen, und zwey Löffel voll von diesem Eßig in einem feinem Mörser wohl unter einander gerieben zu einem gar glatten Salblein. Von diesem Eßig machet man alle drey oder vier Tage eine frische Salbe an, und schmieret damit des Tages drey mahl die Blattern, wenn sie eben anfangen zu dorren. Was im übrigen die Wein-Versälfchen und betrüglichen Wein-Brauer zum Schaden der menschlichen Gesundheit vor einen gottlosen Gebrauch von der Silber-Glette machen, und wie die Poliecy desfalls sowohl als auch wegen anderer höchstschädlichen Dinge, der Gesundheit Vorbeugung

zu thun verbunden ist, ja an einigen Orten selbst schon Anstalt gemacht hat, davon kan man des Fürst. Württembergischen Leib-Med. D. Cockerlii Curieuse Beschreibung des An. 1694, 95 und 96 durch das Silber-Glett verführten fauren Weins und derer daraus entstandenen neuen Wein-Krankheiten, so zu Ulm 1697 bey Kühnen edit, ingleichen D. Behrens Tract. de constitutione rei Medice, nachschlagen. Von diesen u. sehr vielen andern Poliecy-Gebrechen kan man auch den Christlichen Kaufmann, welcher die Ursachen der grossen Armuth und des Geld-Mangels in Deutschland vorsteller, in s. sonderlich aber, was diesen Punct betrifft, das IX Capitel nachsehen. Es hält diese Schrift zwar viel unnützes, ungegründetes oder nur generale Straß-Predigten, jedoch aber auch in einigen viel gute und besondere Erinnerungen und Anmerkungen in Poliecy-Sachen in sich. Silber-Kraut, siehe Gänserich.

Silber-Scheuern, ist eine Verrichtung, so in der Wirtschaft sehr oft vorkommt, und insgemein von denen Cammer-Jungfern, Jungfer-Mägden oder besorgten Wittinnen selbst verrichtet wird. Anfanglich wäscht man das Stück Silber mit warmen Wasser und Seife, vermittelst eines reinen und wollenen Lappens ab, hernach aber schabet man Kreide in etwas Baum-Del, und nimmt einen reinen wollenen Lappen, tupffet solchen hinein und reibet also damit das Silber sanfte, so gehet aller Schmutz hinweg. Es muß aber die Kreide nicht nur sehr trocken, sondern auch recht zart geschabet oder gerieben seyn. Wenn das Silber nicht angelassen, kan man auch trockene Kreide ohne Baum-Del nehmen, und ein Sammet-Bürstgen dazu brauchen, solches hinein tupffen und gelinde auf dem Silber hin und wieder fahren. Je feiner das Silber, je zarter muß das Reiben geschehen. An statt der Kreide machet man auch ein Pulver von 1 Loth Schwefel und 2 Loth Trippel, und machet beydes zusammen so zart, daß es durch ein Haar-Sieb gehet. Dieses brauchet man eben so ohne Baum-Del, wie die Kreide. Ja man kan auch das Gold damit scheuern. Beydes bekommt einen vorreflichen Glanz davon. Vor einem schönen Mineral, so bey Vera gefunden wird, und sich zum Poliren vorreflich schicket, conf. das 16 St. der Leipz. Sammlungen.

Sille, heisset ein ins Dreueck zusammen geschlungen starkes Bändlein oder subtiler Riemen von einer Nessel, daran ein kleiner Ring von eisernen oder messingenen Draht mit eingeschlungen. Wie die an einem Vogel, worzu sie eben gebraucht wird, fest zu machen, ist unter dem Wort Anfüllen zu finden.

Sinesischer fenchel, siehe Badian.
Sinnau, Alchimille, siehe Löwen-Fuß.
Sinngrün, Ingrün, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Gefägen, Wäldern und ungebauten Orten in fettem Grunde wächst, auch wohl in Gärten gepflanzt wird. Es hat lange dünne Stengel, mit denen es an der Erde hin-
krecht, glatte, spitzige Blätlein, wie die Lorbeer-

beer-Blätter, aber viel kleiner und an kurzen Stielen hängend, in der Dicke, wie Epheu, eines zusammen ziehenden und etwas bitteren Geschmacks; das Kraut bleibt Sommer und Winter grün. Im Frühling bringt es blaue Blumen von fünf Blätlein; die darauf folgende Frucht besteht aus doppelten Schoten, worinnen ein länglicht-runder Saamen steckt. Die Wurzel ist zerschnittlich. Es giebt noch eine Art Sinngrün, welche aber von der vorigen in keinem Stücke, als in der Größe, darinnen sie dieselbe übertrifft, unterschieden ist. Der Wein, in dem dieses Kraut gesotten worden, getrunken, stillt die Bauch-Flüsse und die rothe Ruhr. Das grüne Kraut zerstoßen und auf den Kopf gelegt, oder um den Hals gebunden, stillt das Nasen-Bluten. Mit Wasser gesotten, giebt es ein vortrefliches Sörgel-Wasser wider alle Beschwerden des Halses. Wenn es in trübem Wein gebenedelt wird, soll es denselben wieder zu rechte bringen und lauter machen. Das davon abgezogene Wasser wehret der Mund-Fäule, wenn der Mund öfters damit ausgespület wird.

Sinn-Kraut, siehe Fühl-Kraut,

Sirene, siehe Meer-Mensch.

Sode, pfllegt man denjenigen Lüberzug zu nennen, den man in gewissen Fällen unten an die Füße zieht, und der nicht weiter als wie höchstens der Schuh gehet. Es giebt deroerwehrt Arten, gefrickte oder von Leinwand zusammen genehete, welche letzten diejenigen, so einen schweißigen Fuß haben, auf die Beine unter ordentliche Strümpfe zu ziehen pflagen; und solche heißen auch Strümpf-Soden; andere hergegen sind von Haaren und grob-wollenen Garne so geraume gewirkt, daß man zusamt dem Schuh mit den Füßen hinein treten kan, und diese heißen zilg-Socken. Sie dienen des Winters nicht nur die Füße warm zu halten, sondern haben auch eben den Nutzen, wie die Englischen Pattins, daß man nemlich dadurch die Stuben sehr reinlich halten kan, so man mit den unstätigen Schuhen gleich hinein tritt, und also erst damit in die Stuben gehet.

Sod, Sot, wird derjenige brennende Schmerz genennet, welcher in dem Magen-Runde entsteht, und sich bis oben in den Schlund heran ziehet. Er kommt von Aufwällung eines unreinen Schleimes in den Magen her, welcher durch die Vermischung einer verderbten Säure und eines schwefelichten Salzes erwecket wird. Diesemnach sind vor andern Gall-reiche und jähornige, nicht weniger melancholische Naturen dazu geneiat, zu wählen, wenn sie viel Süßes essen. Die Mittel, dieser aufstossenden Beschwerlich-Einheit zu thun, sind Krebs-Augen, gedrannt Hirsch-Horn, präparirte Auser-Schalen und Biber-Klee. Ingleichen Johannis-Brot, so auch Soden-Brot deswegen genennet wird.

Sömmern bey dem Feld-Bau, heisset so viel, als demjenigen Acker, der den Feld-Arten nach brache liegen sollte, mit Sommer-Frucht besetzen. In vielen Orten, besonders aber, wo Schäferereyen und Schaaf-Driften sind, dürfen die Bauern nicht so viel sömmern, als sie wollen, sondern nach Dorffs Gewohnheit, oder durch Nothwendigkeit, oder in andere Wege gehalten, nur ein gewisses vorgeschriebenes Quantum von ihren Feldern zu sömmern, den Rest aber unbesäet und brache liegen lassen. Sonst aber ist es, wo der Acker sehr geil ist, öfters nöthig, daß die Brache gesömmert werde, wenn man im Winter-Getraide nicht Einbuße an Körnern leiden, und reich an Stroh anwill. Siehe Acker-Bau, Arten.

Sömmern, wird von denen grossen weisästigen und ihre Wurzeln weit-anbreitenden Bäumen gesagt, welche, so weit, als ihre Wurzeln und Aeste gehen, kein Getraide, Gras, Kraut oder ander Gewächse unter sich auf-und in die Höhe kommen lassen: Denn der Wipfel von denen Bäumen benimmt ihnen die Sonne, die starken Tropfen, so bey Regen-Zeiten davon fallen, verderben das Gras und Getraide, vornemlich aber das junge Unter-Holz und die grossen starken Wurzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesen ab: Denn so weit, als ein Ober-Baum seine Aeste wirft, so weit breitet er auch insgemein unten seine Wurzeln aus, jedoch haben diejenigen Bäume, so mit Herz-Wurzeln versehen sind, hierbey etwas besonderes, weil sie ihre Wurzeln nicht so weit umher auslaufen lassen, sondern vermittelst der Herz-Wurzel, welche gerade unter sich in die Erde gehet, die Nahrung aus der Tiefe an sich ziehen, und also den Wiederwachs, Unter-Holz und Gräseren gerne ungeschädlich lassen und aufkommen lassen. Wo Felder nahe an grossen Hölzern sind, da reflectiret die Sonne so stark von den Bäumen ab, und demmet dergestalt in gedachte Felder hinein, daß alles Getraide davon verbleicht und verschwindet, so kriecht auch das Baum-Laub Gras und Getraide hinweg, und verdemmet, daß nichts davon aufwachsen kan. Die Bäume, so am allerstärksten sömmern, sind die Buche, der Eschen-Baum, die Linde und der Nuß-Baum.

Sömmern, die Betten, heisset die Feder-Betten bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und selbige nächst öfterm Umwenden mit langen schwarzen Stäblein ausklopfen, damit die verhärteten und in einen Klump verfallenen Federn wiederum auslaufen, und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heisset es auch an einigen Orten Sönnen.

Sog-Ferkel, siehe Ferkel.

Sog-Kalb, siehe Kalb.

Sohle, heisset an einem Pferde-Fuß das dünne Horn, so unten zwischen dem starken Horn, darauf das Huf-Eisen aufgeschlagen

wird, und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet, daß das Eisen darauf nicht aufliegt, und dieselbe, wenn es recht aufeinander ist, im geringsten nicht berührt. Wann einem Noß die Sohlen abgezogen sind, so nimme Brosamen von einem frisch gebackenen Roggen-Brot, mische es wohl mit Salz, lege es über Nacht über die Sohlen, des Morgens nimme ungebrannten Leimen und Grünspan, mische es unter einander, und binde es dem Noß auf die Füße, thue es alle Tage zweymahl, bis es gut ist. Wann ein Noß verbellt, daß ihm die Sohlen unten schwaren und abnehmen, so muß erstlich die Wand rings herum weggestossen, und die Sohle gar abaelöset werden, hierauf greiffet man unten an die Strahlen, und siehet, daß man sie ganz heraus nehmen könne: nach diesem nimme man Drachen-Blut und Grünspan, jedes zwey Loth, ein Viertel-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Wolus, vor einen Grotschen Brantwein, nebst drey Eiern, mischt es wohl unter einander, und legt es dem Noß auf die Sohlen. Siehet man aber, daß das Leben heraus dringet, so brauchet man folgendes: Ein Loth Grünspan, drey Loth gebrannt Kupffer; und das Weiße von sechs Eiern, zu einer Salbe gemacht und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke: dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Sohle, heisset auch das eiserne Beschläge unten am Flug-Haupt.

Solan = Aepffel, sind unterschiedlicher Gattung, als die bunt-gestreifte, auch Liebes-Aepffel genannt, weil sie lieblich anzusehen: Mit rothen Kirschen Traubel = weiße etc. Bunt = gestreifte Farbe: Glatt = runde, und länglicht = runde. Die Blume ist Purpur-farben oder weiß, die Frucht blaß, oder Purpur, oder gelb. Alle diese Gattungen werden aus dem Saamen, der auf ein Mist-Beet im letzten Viertel gestreuet, erzeugt, hernach in die Parterren einzeln versetzt, weil sie sich sehr ausbreiten. Man kan ihnen die unfruchtbaren Neben-Zweige benehmen, die befruchtete aber an Pfähle binden.

Soldanelle, siehe Meer-Blöcklein.

Sommer, ist diejenige von den vier Jahreszeiten, welche sich von dem Sommer-Stillstand der Sonnen (Solstitio aetivo), da die Sonne in das Zeichen des Krebses eintritt, und den längsten Tag macht, anfänget, und bis zum Gleich-Tag des Herbsts (Equinoctium autumnale), da die Sonne in die Waage tritt, folglich also zusammen drey Monate währet. Eine gute Sommer-Witterung thut viel zu Reiffung der Feld-Früchte, und die glückliche Einsammlung des göttlichen Segens machet in dieser Jahres-Zeit einen Land-Mann aller Mühe und Arbeit vergessen, die er in denen vorhergehenden Monaten auf gute Bestellung seiner Felder angewendet hat. Ein allzu nasser Sommer verursacht, daß die Garten-Bewächse und

Früchte faulen, und viel Unkraut wächst: es pflügen auch der Mäuse, Ratten, Kröten, Raupen und Würme viel zu werden, die die ausgewachsene Saat verzehren, und die Wurzel zum Theil abfressen. Das Gefügel pflüget weder zu Hause, noch im Felde und Walde in solcher Masse zu gedeihen. Die Früchte werden davon ungesund. Das Getraide, das in solcher Masse wächst, läset sich schwerlich aufbehalten: Es fällt auch wenig Honigs. Wann die Ost- und Nord-Winde zwischen denen vielfältigen Sommer-Regen nicht blasen, werden viele Krankheiten befeget; in gleichen, wenn der Sommer wolzig und hisia ohne alle Winde hinstreicht. Ein allzu darrer und heißer Sommer verursacht, daß die Aehren in denen Schoß-Wälzlein erstickten, und die Körnlein taub und mager werden. Sonsten, da die Nord-Winde in dieser Zeit viel und hefftig brausen, wird es auch als ein Zeichen eines unfruchtbaren Jahres geachtet. Wenn der Frotschlauch im Anfang des Frühlings im tiefen Wasser liegt, soll es einen trocknen warmen Sommer bedeuten; ein nasser Sommer soll selten, wenn er am Ufer in wenigem Wasser liegt.

Sommer, Sommer-Fäden, Gras-Weben, Marien-Garn, pflüget man diejenigen zarten weissen Fäden zu nennen, welche des Jahres zweymahl, nehmlich im Frühling und Herbst, herum zu fliegen, und sich hin und wieder anzuhängen in Gewohnheit haben. In den ältern Zeiten, da noch alles mit Aberglauben angefüllet war, legte man diesem Meteoro oder Luft-Zeichen den Namen Marien-Garn bey, indem man davon fabulirte, es wären diese Fäden Reliquien vom Tuche der Jungfrau Maria, welches sie aus ihrem Grabe bey ihrer Himmelfahrt in die Höhe mitgenommen, in der Luft aber wie Elias seinen Mantel fahren lassen, da es denn wegen der grossen Höhe die Winde ergriffen, und in unzählige kleine Fäden zerrißen hätten, welche bey sogenannten Sachen zu immerwährendem Andencken sählich in der Welt herum flögen. Andere haben dieses als Spinnen-Weben angesehen, welches die jungen ausgeheckten Spinnen zur Herbst-Zeit überall hängen liessen, so hernach vom Wind aufgehoben, in einander getrieben, und bey hellem Wetter in der Luft herum geführt würden. Mit den neuern Natur-Kündigern hält man diesen Sommer-Fäden vor ein wahrhaftes Meteoron, so von unsern Globo terraqueo herkömmt, und eine Frucht der Herbst- und Frühling-Nebel oder dicken Luft, und der dabey befindlichen Sonnen-Wärme sey, da sich nemlich die gröbere, zähe, fetzte unreine Erd-theilige Dünste, so die Sonnen-Hize zwar elevirt, aber nicht mehr genugsam zu distrahiren vermag, an einander begeben, von der Wärme austrocknet, und entweder in ihrer Sählichkeit zeitlich wieder niedergelassen, oder in ihrer Elevation und erfolgten Zusammenhang bey hellem Wetter weit und breit herum treiben können.

Sommer-

Sommer-Baum, siehe Sommer-Seite
traide.

Sommer-Bier, siehe Lager-Bier.

Sommer-Drossel, siehe Drossel.

Sommer-Endivien, siehe Endivien.

Sommer-Feld, ist unter denen drey Feld-
Arten die andere, und wird deswegen also ge-
nennet, weil es im Frühling erst mit allerley
Sommer-Geräide besät wird, welches so
fort Zeit während Sommers, innerhalb
sechzehn oder achtzehn Wochen zu seiner
Reife gelanget.

Sommer-Flecke, siehe Sommer-Spross-
sen.

Sommer-Gerste, siehe Gerste.

Sommer-Geräide, Sommer-Bau, be-
greifet alle die Körner und Feld-Früchte,
so im Frühling gesät, und den Sommer
über reif werden, als da sind Gersten, Ha-
ber, Erbsen, Linsen, Bicken, Bohnen, Hen-
de-Korn, Hirsen, Flachs, Hanf etc. An
vielen Orten hat man auch Sommer-Wei-
zen, Sommer-Roggen, oder Sommer-
Korn und Sommer-Kübsen. Von wel-
chen allen an gehörigen Orten ein meh-
rers.

Sommer-Kopf-Kohl, siehe Cappes-
Kraut.

Sommer-Korn, siehe Roggen.

Sommer-Latte, heisset bey dem Laub-Holz
der junge Wuchs, so nach Abholzung eines
Gehauigs von Stöcken und Wurzeln ausge-
schlagen, und einen Sommer lang in die
Höhe geschossen. In ein junges Gehauig
soll kein Vieh, es habe Nahmen wie es
wolle, getrieben werden, denn es verbeißet,
vertritt und zerbricht die jungen Sommer-
Latten, wodurch nicht allein auf etliche Jah-
re Schaden an Wiederwuchs geschieht,
sondern es verdirbet auch meistens da-
durch der Stock, und schlägt nicht wieder
aus. Von einer Sommer-Latte eines zu-
vor abgetriebenen Stammes lässet sich kein
gutes Ober-Holz oder Bau-Stamm zie-
hen, denn ein solches Stücke Holz wird
wegen des alten Stocks mit der Zeit,
und wenn der Baum starck wird, von
innerwendig meistens wandelbar, dahero
man sich bey Erziehung des Bau-Holkes
darnach zu richten, und des Säens zu bedie-
nen hat.

Sommer-Majoran, siehe Majoran.

Sommer-Kübsen, siehe Kiebsen.

Sommer-Roggen, siehe Roggen.

Sommer-Saat, siehe Saat.

Sommer-Seite, und Winter-Seite, der
Land-Mann und der Jäger theilen die Ge-
genden einer Flur, oder eines Gutes, Hol-
zes etc. in zwey Seiten, und nennen diejenige,
so gegen Mittag zu lieget, oder am meisten
von der Sonne beschienen wird, die Sommer-
Seite, die dieser gegen über stehende, und also
gegen Norden liegende aber, die Winter-
Seite. Hißweilen werden sie auch Sommer-
Leite und Winter-Leite genennet. An
der Sommer-Seite werden sie in gebirgigten

Orten die Feld- und Garten-Früchte um et-
liche Wochen eher reif, als auf der andern
oder Winter-Seite, denn man kan auf ieder
Seite, da der Schnee ehe weggeheth, und das
Land ausgetrocknet wird, auch ehe ins Feld
kommen. Hingegen wächset alles Holz eher
und mastiger an der Winter-Seite, als an
der Sommer-Seite; Doch ist hernachmals
eine an der Sommer-Seite gewachsene Eiche,
wie auch anderes Gehölze viel fester und zum
Geschirr dauerhafter, als jene, weilen diese
kleinere Jahre hat, die als ein Horn auf ein-
ander gewachsen sind.

Sommer-Sprossen, Sommer-Flecke,
sind kleine gelblichte Lüpfelein, die den Menschen
im Gesichte, Händen, ja zuweilen auch auf
der Brust zwischen der Haut aufstehen, und
von einer gallhaften dicken Feuchtigkeit ent-
stehen sollen, die hernach des Sommers durch
die Sonnen-Hitze ic mehr und mehr gefärbet
und sichtbar gemacht werden, dahero
sie an denen Personen am allerersten wahr-
zunehmen, welche von Natur eine weisse
Haut haben. Man will vielerley Mittel
angeben, solche Flecken zu vertreiben, allein
die wenigsten thun ihre erwünschte Hülfen.
Unter diesen rühmet man insonderheit die
Salbe, welche aus Gummi und Salpeter,
iedes gleich viel, mit etwas Honig zubereitet
wird; ingleichen folgendes Wasser: Es wird
Ziegen-Milch destilliret, und dieses noch
mahlen über hart gesottenes und klar pul-
verisirtes Mleyweiß und mit starcken ausge-
prestem Eyer-Safft vermischet abgezogen,
welches Wasser alle dergleichen Flecke, wenn
man sich des Abends damit wäschet, vertre-
ben soll.

Sommer-Thiergen, Schnee-Blöckgen,
ist ein Gewächse, das aus seiner Wurzel, drey,
vier oder fünf Blätter treibet, welche den
Lauch-Blättern nicht gar unähnlich sehen,
und sehr grün, glatt und glänzend sind. Die
weißen Glocken-förmigen Blümlein schla-
gen, so bald der Schnee vergehet, aus, und
sind die ersten Blümlein. Seine Wurzel ist
eine Zwiebel, welche aus vielen weissen Hän-
ten zusammen geseset, und von aussen mit
weißen Fasern behänget ist: Hat einen schlei-
migen Geschmack fast ohne alle Schärffe. Dies-
ses Gewächse wird an feuchten schattigten
Orten in Gehölzern gefunden, aber auch in
die Gärten verpflanzer. Wenn die Zwiebeln
im Herbst umgesetzer werden, kommen sie
nicht allezeit den nächst folgenden Frühling
zur Blüthe, daher es besser, wenn sie etliche
Jahre stehen bleiben. Das aus den Blumen
destillirte Wasser dienet vorrefflich in allen
Augen-Beschwerungen, und vertribt die
Sommer-Sprossen.

Sommer-Vogel, Butter-fliege, Mol-
ken-Dieb, Pfeiffholter, Schmetterling,
Zweyflalter, ist ein fliegendes Ungeziefer, wel-
ches von Rauwen oder andern Würmern her-
kommt, und einen Saamen zeuget, aus wel-
chem wieder Rauwen oder Würmer kriechen.
Sie sind von unzählbarer veränderlicher Größe

Gestalt und Farben. Die meisten sind bunt und so lebhaft, daß sie nicht schöner können gemahlet werden. Einige sind nur einer Farbe. Einige lassen sich bald im Frühjahr, andere im Sommer, und andere erst im Herbst sehen. Einige fliegen bey Tag, andere bey Nacht. Jene heißen Schmetterlinge, diese aber Eulen. Dortmen aber kommen sie alle überein, daß sie vor dem Kopfe zwey zarte Faden, wie Hörner, sechs Füße und vier Flügel haben, welche letztere überaus zart, und mit einem feinen Straube bedeckt sind, der, wenn man sie angreift, an den Fingern kleben bleibt. So vielerley Raupen es giebt, so vielerley Sommer-Vögel giebt es auch. Siehe den Artikel Raupen.

Sommer-Weizen, siehe Weizen.

Sommer-Wurzel, ist ein Kraut, dessen es zwey Gattungen giebet. Die eine treibet einen Stengel, etwan auf anderthalb Schuh hoch, der ist gerade, bleich- oder gelblich-roth, rauh, hohl wie ein Rohrlein, gar brüchig, und trägt keine rechten Blätter, sondern giebt nur, als wie den Anfang davon, die haben die Gestalt, als wie ein schmales, schwammiges Röhrlin, und vergehen in kurzer Zeit. Die Blumen wachsen nach der Länge zu oberst an dem Stengel etwas weit von einander; sind rauh, bleich, Purpurfarbig oder gelb, oder grünlich, und riechen wohl. Das obere Labium an dieser Blume sieht wie ein Helm, und das untere ist insgemein in drey Theile zertheilet. Wenn diese Blume vergangen ist, so erscheint eine länglichte Frucht, die sich in zwey, mit gar sehr zarten und weißlichten Saamen angefüllte Hülsen von einander theilt. Die Wurzeln sind knollig und Daumens dicke, fast gänzlich rund oder kegelförmig, schuppich und außen schwarz, inwendig weißlich oder gelblich, voll bitteren schleimigen Safts, und werden so hart wie Horn, wenn sie dürr worden sind. Dieses Kraut wächst gemeinlich nahe bey einem andern im Felde absonderlich aber unter denen Hülsen-Früchten, unter dem Lein und Hanf, unter dem Bockshorn-Kraute und Getraide. Es hält aber schlechte Nachbarschaft mit demselben, indem es alles, was bey ihm steht, vertilget. Wenn die Röhre davon fressen, sollen sie bald darauf rindern oder fieren. Man kan es, wenn es noch jung und zart ist, wie den Spargel mit Baum-Öel, Salz und Essig zurichten, und genießen. Die zweyte Gattung treibt einen oder mehr ästige Stengel, etwan des halben Fußes hoch, welche röhlich, rauh, und viel dünner und härter sind, als wie die an der gemeinen, geben auch gleichgestalt nur einige Anzeigen von Blättern. Die Blüthen stehen wie die Aehren oben auf den Spizen ihrer Zweige, sind wie die an den vorigen formiret, jedoch ein gut Theil kleiner und Purpurfarbig. Nach ihnen folgen die Früchte mit ungemein zartem Saamen angefüllt. Die Wurzel ist

wie eine knollige Zwiebel, so groß wie eine Hasel-Nuß, und mit vielen Faserlein besetzt. Das ganze Gewächse ist ein wenig bitter. Gemeinlich wächst es unter dem Hanf, und unter dem Getraide. Eine Art wie die andere führet viel Öel und flüchriges Salz bey sich.

Sonne, ist das grosse Himmels-Licht, welches Gott erschaffen, den Tag zu regieren, den Wechsel der Jahrs-Zeiten zu bringen, und die Zeit und Mäßung der Dinge abzumessen. Sie ist eine Quelle alles Lichts und Wärme, welche unsere Erde hat, und wodurch alle Früchte zu ihrer vollkommenen Reife und Zeitigung gelangen. Nach der alten Astronomie und Natur-Lehre gehörte die Sonne unter die Planeten, und hat die vierte Stelle. Man hielt ihn vor ältlich, wenn er gute Aspecten, und bezog auch vor böse, wenn er böse Aspecten hatte und dergleichen. Ja eben daher solte das Jahr, darinnen dieser Planete regieret, durch und durch trocken, wenig feuchte und mittelmäßig warm, der Frühling temperirt, anfänglich ziemlich feucht, vornehmlich der April, der May aber schön und trocken, zu Ende mit starkem Reif und Frost, der weit in den Junium hinein dauret; darneben in diesem Monat grosse Dürre; der August anfangs ungestüm, darnach aber wieder helle und stille seyn. Und obwohl der Sommer meistens schön, die Tage hitzig, und die Nächte kühl wären, so endete er sich doch zuletzt mit ungestümen Wetter. Der Herbst und Winter wären annehmlich und trocken, es reife und gefriere alda zeitlich, doch mit mäßiger Kälte, er saue an mit rauhen und unlieblichem Wetter, werde aber bald wieder besser. Der Februar bringt nach dieser Lehre anfangs lieblich Wetter, beschliesset aber mit grosser Kälte, so bis in den Merz währet. Allein alle diese Dinge gründen sich auf irrige Grund-Sätze, die in diesem Lexico an verschiedenen Orten widerleaset sind. Man cons. die Artikel Planeten, Fix-Sterne, Mond, Erde. An diesen Orten ist gezeigt, daß die Sonne kein Planete oder Irren-sondern ein Fix-Stern, um welche vielmehr unsere Erde sich herum wälzet, und von derselben alle Jahr nach Unterscheid ihres Standes oder des Standes der Gegenden gegen die Sonne, ihr Licht und Wärme bekomme, folglich die Sonne beständig ihre Einflüsse in unsere Erde wie in andere Planeten habe, ja dieselbe immer regiere, alle Jahre Sonnen-Jahre seyn und dergleichen. Von ihr hängen insonderheit nach den Abwechselungen des Standes der Erde gegen die Sonne der Veränderungen uners Luft-Kreises ab, wenn wir dann nehmen, was dazu hinwiederum die aus der Erde gehende und sich dahin wieder ziehenden Dünste und Theile beytragen. Daher hat allerdings ein Haus-Wirt auf den Stand und die Wirkungen der Sonne, wie solche in seiner Gegend sich von Jahren und Monaten zu Jahren und Monaten äussern, sehr genau Acht zu geben, und anzumerken, wie

wie sich sein Leib, sein Vieh, sein Gewächs, seine Acker und Vöden zc. dazu verhalten. Dazu ist nun hin und wieder hier Anleitung gegeben. Es sind auch unzählige Anmerkungen und Erfahrungen anderer vorhanden. Die muß er geschickt brauchen, und sonderlich die von der Gestalt und andern Umständen der Sonnen nach und nach entdeckten Zeichen, derer noch bevorstehenden Wirkungen derselben, die einen guten oder bösen Einfluß in unsere wirtschaftlichen Objecta, Zwecke und Geschäfte, ja in unsern Leib haben, wohl beobachten, untersuchen und anwenden, und sich theils vor Schaden vorbeugen, theils denselben mindern, theils aber auch Nutzen davon ziehen. Also hat man von der Gestalt oder dem Ansehen der Sonne, folgende Wetter-Vermuthungen: Wenn die Sonne des Abends mit einer schönen lieblichen Abend-Röthe unter- und denn des Morgens wieder um heiter und helle aufsetzt, so folget ein schöner Tag, allermeist wenn der Himmel ebenfalls hell und rein, ohne nassen Dunst und Wolcken anzusehen ist. Eben also, wenn die Sonne einen schönen vollkommenen und ganzen Kreis, oder, wie man es sonst nennen, eine Krone um sich hat, die nicht zerbricht, da sie wieder abnimmt, sondern um und um auf allen Seiten zugleich verschwindet, hat man gleichgestalt schon Wetter zu hoffen; wo und an welchem Ort aber der Circel sich am ersten aufhebet oder zerbricht, von dannen hat man Wind zu erwarten. Wo diese Krone oder der Schein schwärzlich ist, so bedeutet er nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit, entweder kalt Winter-Wetter, oder Regen und Sturm. So ein blau-färbiger finsterner, oder auch röthlicher Ring um und bey der Sonnen ist, und die Sonne noch dazu eine oder mehr falsche Sonnen neben sich hat, da sie erst aufgegangen, oder bald untergehen will, so ist etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen. Wenn vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erscheint, so verheisset sie schon Wetter, so aber eine dicke Nebel-Wolcke vorangehet, bedeutet es Regen. Allerhand gefärbte Schein, Strahlen und Glanz in denen aufsteigenden Dünsten und röthlichen, dunkel-braunen, oder dem Ansehen nach grünen Wolcken, bedeuten Regen. Wenn der Sonnen-Strahlen ganz gleich aus schwarzen dicken Wolcken hervor brechen, so ist Regen oder Wind zu erwarten. Wenn die Sonne im Auf- oder Niedergang ganz bleich, dunkel oder schwarz scheint, so bedeutet es Regen oder Wind. Wenn die Sonne bey dem Aufgang sich mit etlichen finstern und kranken Wolcken sehen lästet, und der Wind dabey von Süden oder Mittag herkommt, so pfeget Regen und Sturm zu folgen, und je mehr der Sonnen Klarheit als denn dunkel wird, so viel grösser wird das Ungewitter werden. Da eine kleine Wolcke des Morgens vor der Sonnen aufsetzt, und dem derselben mit mancherley Farben nachfolget, so ist ein plötzlicher Regen zu vermuthen. So die

Sonne den ganzen Tag oder den meisten Theil desselben durch einen nassen Nebel, wie eine Kugel oder Ballen aussiehet, so siehet Regen zu besorgen. Wenn die Sonne in einer feurigen Morgen-Röthe aufgethet, so bringet sie Regen oder Wind. Da die Sonne in ihrem Auf- und Niedergang grösser, als sonst gewöhnlich, zu sehn scheint, und der Wind zugleich von Mittag her wehet, so bedeutet es Regen; wenn die Sonne des Morgens und Abends ausser der Winter-Zeit, durch eine dicke Wolcke bey ungewöhnlicher Wärme gesehen wird, so drohet sie mit Donner. Also bringet die ungewöhnlich stehende Sonnen-Strahlen, und heiss-schwüliges Wetter ebenfalls Regen und Donner. So die Wolcken um die Sonne bey deren Aufgang sich häuffen, bedeutet es selbigen Tag anstürmendes Wetter. Wenn die Sonne im Auf- und Niedergang gleichsam stumm, verkürzte und abgestümmelte Strahlen zeigt, bedeutet es Regen. Wenn sie beym Auf- und Niedergang lanee Strahlen, sonderlich quer durch das Gewölk in die Ferne schieffet, so man das Wasser-Ziehen, auch wohl Sonnen-Höpfe heisset, so bedeutet es gleichgestalt Regen. Wenn sie sich im Niedergang, in weichte Wolcken, gleichsam wie in Wolke einschliesset, und dieselben sich darauf sehr ausbreiten, so wird es bald regnen. Wenn die Sonne lange Zeit vor ihrem Untergang gleich als Purpur-farbig gewesen und im Niedergang grösser als sonst gewöhnlich scheint, und endlich sich in röthliche Wolcken verbirgt, soll sie Wind bedeuten zc. Was im übrigen in der Natur-Lehre vor Anmerkungen und Entdeckungen von der Sonnen Gestalt, da sie wie ein graßes feuriges mit etwas dunkeln Flammen-Höhlen versehenes Meer aussiehet, von ihrer Bewegung um ihre Aze, nicht aber von ihrer Stelle, und wie sie dadurch alle Maneten ihres Himmels bewege, das ihre Grösse verantheilich 166 mahl die Grösse der Erde über-treffe, wie weit sie von der Erde stehe, und so fort, sind eigentlich keine Sachen, die in ein Wirtschafts-Lexicon gehören, sondern müssen in der Natur-Lehre und Astronomie gesucht und gelernt werden. Von ihr führet übrigens der erste Tag in der Woche, und bey uns Christen des Herrn Tag, daran er aufgestanden, ja der zu unserm Nahe- und Sabbath-Tag ausgesonderte Tag eben darum den Nahmen des Sonntags, weil man nach Ein-gangs erwähnten Grund-Säken diesen Tag ihrer besonderer Heiligung unterwarf, ja bey denen Heyden, welche die Sonne göttlich verehren, derselben widmete. Wenn uns durch den Mond ihr Licht ganz, oder zum Theil entgegen wird, so entstehen die Sonnen-Finsternisse, darinne man ehemals auch etwas fürchterliches vor die Wirtschaft suchete. Wie eben von dem Sonntag gewisse Buchstaben, Sonntags-Buchstaben im Calendar heißen, und wozu man selbne in der

che und dergleichen, davon kan ein einfältiger Landwirt die nöthigsten Nachrichten in dem zu Erfurt in 3 Theile von Mich. Kunzen edirten kurzösen immerwährenden Frauenzimmer = Calender finden. Die Gelehrten aber lernen solches gründlich in der Astronomie.

Sonnen-Blume, Sonnen-Krone, ist eines von denen größten und ansehnlichsten Blumen-Gewächsen, indem ihr Stengel auf sechs bis acht Fuß hoch wird. Oben an der Spitze desselben steht eine grosse Blume an, welche auswendig am Rande gleichsam einen Kranz von schönen Gold-gelben Blättlein, inwendig einen von ziemlich grossen länglichten Körnern zusammengefesten Boden hat. Die Blätter sind groß, breit, spizig, rauh, am Rande herum zerkerbt, und sitzen an langen Stielen. Sie hat den Nahmen davon, daß sie sich nach der Sonnen wenden soll, welches aber viel andere, ja durchgehends alle Blumen thun, daß sie sich nach dem Mittag, als woher die stärkste Wärme kommt, kehren. Diese grosse Pflanze will viel Sonne, und ein gutes fettes Erdreich haben, und weil sie vom Saamen, welcher bey etlichen schwarz, bey etlichen grau, und bey etlichen weißlich ist, gezeuget wird, so versetzt man sie, nachdem sie ein wenig aufgewachsen, und etwas stark worden, an einen solchen Ort, wo die Sonne die Oberhand hat, und begießt sie dafelbst fleißig. Wann ihr langer Stengel etwan vom Winde zerbrochen wird, darf man ihn nur gleich zusammen binden, so wächst er bald wieder. Einige richten daraus ein Essen zu, folgender Gestalt: Sie nehmen den Stengel, weil er noch jung und mürbe ist, brechen die Blätter ab, und schälen die Haut davon, schneiden und spalten ihn in Stücke eines Fingers lang, ingleichen die Blumen-Knospen, ehe sie aufgeblühet, schälen sie ebenfalls, und siedens alles mit einander im Wasser, bis es mürbe genug gesotten, alsdenn gießen sie das Wasser ab, thun Wein daran, mit Butter, Salz und Muscaten = Blumen, und lassen es mit solcher Brüh überfieden, oder machen eine Brüh darüber, wie über die Krisschocken. Die kleinere Art Sonnen-Blumen wächst nicht so hoch, trägt aber viel Blumen, jede an einem besondern Stengel oder Zweig, so, daß sie sich besser in die Parterren schiebet. Eine dritte Art Sonnen-Blumen, die Indianische genannt, hat bräunliche Stengel, schmale und steife Blätter und an dem Gipffel viel gelbe Blümlein, wie kleine Sonnen-Blumen.

Sonnen-Gold-Blume, ist ein Kraut, welches in Italien und Frankreich in Feldern und Gehölzen wild wächst, bey uns aber, wegen der Beständigkeit seiner Blumen, welche auch im Winter ihre Farbe behalten, in den Gärten gezogen wird. Der Stengel wächst einer Ellen hoch, die Blätter aber sind wie an der Stab-Wurk, oben auf dem Stengel kommen Goldgelbe Blumen, Bürsten-weise, wie die Schaafgarben, die auch gedörrt, ihre Farbe und An-

muth behalten. Diese knöpfigte Blumen vergleichen sich etlicher Maassen den Rheum-Fahren, bedorffen keinen absonderlich guten, doch feuchten mit Sand vermengten Grund. Die Vermehrung geschieht durch Zerreißen der Wurzeln. Dieses Kraut zu den Kleidern gelegt, vertreibt die Motten.

Sonnen = Kraut, siehe Cichorien.

Sonnen = Schuß, siehe Koller.

Sonnen = Stein, ist ein Edelgestein von dem Geschlecht der Opalen, in welchem, wenn man ihn an der Sonnen oder auch einem brennenden Licht umwendet, es scheint, als ob die Sonne in ihm herum oder fort gieng.

Sonnen-Thau, ist ein niedriges Kräutlein, dessen man verschiedene Gattungen hat. Die gemeinste ist der rund-blätterige Sonnen-Thau, dieser treibt aus einer dünnen zäherichten Wurzel an langen Stielen runde wolligte Blättlein hervor, die am Rande gleichsam mit zarten röchlichen Fädenlein gezieret, auch in der Mitte wie Ohr = Löffel, etwas hohl sind, und allezeit, auch am heißen Mittag voll Wasser = Tropfen stehen, welche Tropfenlein aber sich nicht von aussen darauf setzen, sondern von innen heraus schwoizen. Mitten zwischen denen Blättlein steigen zwey oder drey dünne röchliche Stengelein, fast Spannen hoch empor, welche oben mit weissen aus länglichten Kelchlein gebenden Blümlein besetzt sind, denen ablange Saamen = Gefäßlein, in Gestalt der Weizen = Körnlein nachfolgen. Dieses Kraut wächst an sumpfigen Orten, und im Schatten, und blühet im Julio, wird aber zur Arzney zu Ende des Mayen, oder Anfang des Junii im Vollmonde gesammelt. Der Saft aus dem frischen Kraut gedrück, mit Zucker vermischet, und bisweilen davon einen Köffel voll eingenommen, hat treffliche Wirkung in der Engrüstigkeit und Husten, soll auch die noch nicht zu stark eingerissene Schwind = und Lungen = Sucht aus dem Grund curiren, nicht weniger in der Wasser = Sucht, hüzigen Fiebern, und allen Kranckheiten, die von einem dicken schleimigen Gebälte herrühren, sehr heilsame Dienste thun. Außerlich heilet es Wunden und Stiche von giftigen Thieren, vertreibt auch das Fieber, wenn es auf den Puls gebunden wird. Es giebt auch eine schöne Tinctur, den Ros = Solis = Aqua vit zu färben. Wenn es mit Wein abgezogen wird, soll es eine allgemeine Herk = Haupt = und Magen = Stärkung abgeben. Die übrigen Geschlechter sind: Der lang-blätterige Sonnen = Thau; der rund = blätterige Sonnen = Thau, mit stets grünenden Wurzeln; der lang = blätterige Sonnen = Thau, mit stets grünender Wurzel, und der lang-blätterige grosse Sonnen = Thau, welche alle an Kraft und Tugenden mit einander überein kommen.

Sonnen = Wendel, siehe Cichorien.

Sonnenwend = Gürtel, siehe Verfuß.

Sonnenwend = Vogel, ist ein West = Indis-

dianischer schöner und zum Esen guter, sonst wie eine Taube so grosser Vogel auf der Insel Nacca, den man nie weit von dem Sonnen-Weise-Cirkel, oder den Ort, wo selchener die Astronomi und Geographi hin zeichnen, entfernt fliegen siehet. Daher er auch den Nahmen hat.

Sophten-Kraut, ist ein wildes Heilkraut, welches an feuchten Orten auf Wiesen und an Wasser-Gräben wächst. Es hat röhliche hehle Stengel, mit viel glatten und gleichsam eckigten Aesten besetzt, bleich-grüne Blätter, schier wie am Coriander, doch etwas feister und länger, und rings herum zerkerbt, kleine ährichte Blumen, aus moßigen Dräten bestehend, weißlicher Farbe, auf welche kleine dreyeckige Hülsen folgen, die den kleinen Saamen in sich halten. Die Wurzel ist rund, gelb, auf die eine Seite gekrümmt, und mit vielen Fasern behängt. Das Kraut dienet zu den Wunden, faulen und fressenden Schäden, Krebs, Wein- und andern Brüchen. Der Saft davon vertreibt die Wärme in denen Wunden und Geschwären; und der Saame ist für den Durchlauff, rothe Ruhr und Bauch-Wärme gut.

Sorbet oder **Tscherbet**, ist ein Türkisches Getränck, welches aus einem abgeküsseten Wasser bestehet, so der gemeine Mann über gekostene Damascener Rosinen gießet, wer es aber besser haben will, nimmet dazu Citronen-Saft, Zucker und Ambra. Daraus machet man einen Sprop, oder formiret Küchlein, welche sich gut auf die Reise mit nehmen lassen, denn man darff nur in eine Kanne Wasser ein solches Küchlein werfen, und darinnen zerreiben, so bekommet es einen gar annehmlichen Geschmack.

Sorg-Saame, ist ein fremdes, und in Italien sehr gemeines Gewächs, welches für eine Gattung Hirsen vohiren kan. Er hat vier oder fünf breite Blätter, und einen dicken Stengel, wie ein Rohr, welcher inwendig voller Mark ist, und bisweilen Manns hoch wächst. Er blühet gelblich an einem grossen oben aussteigenden Kolben; wenn die Blüthen abgefallen, folgen röhliche oder braune Saam-Körner, so in doppelten Häutlein verschlossen, und zweymal so groß, als Hirsen-Körner sind. In der Arzney wird der Saamen für den Durchlauff und Flüsse gebraucht. Die Italiäner lassen ihn mahlen, und backen Brot daraus, oder geben ihn dem Gefügel zu fressen. Aus dem Stroh, wenn die Körner heraus, lesen sie die stärckten Reißlein, und machen Kebrbesem davon, die Kleider damit auszufehren.

Spade, siehe Grab-Scheit.

Späne, heisset man das in die kleinsten Theile gebrachte Holz; und bemercket man davon dreyerley Arten: Die bey Zerhölzung oder Behauung eines Holzes abspringende Splitter, nennet man Holz-Späne, oder schlechtweg Späne; dasjenige, was von einem Holz durch den Hobel abgestossen wird, heissen

Hobel-Späne, und endlich die kleinsten Theilgen, welche bey dem Sägen wie feuchter Staub davon fallen, werden die Sägespäne genennet, und brauchet man solche in die geschweerten Stuben zu streuen, damit sie die Nässe an sich ziehen, darauf man sie wieder ausföhren, trocken werden läßt, und mit verbrennen kan. Auch hängen sich die Flöhe und Würmer daran, die man dadurch aus denen Zimmern krieget. Sie dienen auch zum Räuchern des Fleisches.

Spän-Holz, siehe Schleiffen-Stamm.

Spalier, Geländer, ist ein an der Garten-Mauer oder Plancke, oder auch im freyen Land, von Stangen, Pfählen und Latten-Werk aufgerichtetes Gerüste, an welchem eine dabei gepflanzte Reihe Obst-Bäume zierlich angebanden ist. Man brauchet die Spalier, entweder die Muren und Plancken, womit der Garten eingefangen, um bessern Ansehens willen, zu bekleiden, oder im Garten einen Unterschied und Absonderung zu machen. Oegen-Spalier oder Oegen-Geländer heisset ein im freyen Lande stehendes, und einem ordentlichen Mauer-Geländer gegenüber gepflanztes Spalier. Die Latten sollen an denen Spalieren zwey Zoll breit, und wenigstens einen Schuh weit von einander genagelt seyn. Damit über die Latten desto länger dauern, kan man sie mit einer selbst beliebigen Del-Farbe anstreichen, als welches auch dem Garten eine grössere Zierrath giebet. Befestigte Latten müssen an die Wand nicht zu dichte anschliessen, sondern etwas Raum gelassen werden, die Aeste und Zweige der Bäumlein zu binden. Unter diesem Gerüste machet man eine Kabatte, oder langen und schmalen Absatz, etwa drey Schuh breit, welcher unten an dem ganzen Gerüst herum läuft. Solche Kabatte versehen man mit bequemer Erde, und pflanzet hinein allerhand junges Kern- und Stein-Obst, als Aepffel, Birn, Apricosen, Pflersche, Mandel, Kirschen, Pflaumen, Niseln, Quitten, Lamperts-Nüsse und dergleichen; sonderlich aber sind unter ihnen diejenigen zu erwählen, deren Laub dichte wächst, und also mit seiner Grüne das Gerüste desto besser bedecken kan. Die Kabatte berdirft man mit Buchsbaum und dergleichen, und besäet sie entweder mit allerhand Blumwerk, oder mit Radisen, Salat, Kresse, Portulac und dergleichen Salat-Kräutern, dadurch wird das Erdreich fein lacker und mürbe gemacht, und ist solches denen Bäumen sehr nützlich. Bey Einpflanzung der Bäume ist in Acht zu nehmen, daß sie unten an der Wurzel etwa einen Schuh weit von der Mauer etwas schräg gesezet werden, damit sie mehr Nahrung finden, und die Feuchtigkeit vom Regen desto besser haben mögen. Oben aber müssen die Bäume und Zweige nahe an das Geländer kommen. Es müssen auch die Bäume weder zu weit von einander, noch zu dichte gesezet werden, sonst können sie nicht gemugsam

nugsam

musam decken, oder sie entziehen einander die Nahrung. Damit man aber die rechte Weite eigentlich wissen, und gehörig einrichten möge, so muß man zweyerley Gattungen von Bäumen beobachten; eine, welche ihrer Eigenchaft nach einen großen Raum am Spalier einnehmen, und die andere, welche nur wenig Platz gebrauchen. In die erste Classe gehören die Feigen, Pflaumen und Apricosen, und in die zweyte Classe kommen die Aepffel, Birne, frühzeitigen Kirschchen, Quitten etc. An denjenigen Spalier-Mauern, welche sieben bis acht Fuß hoch sind, auch wohl etwas mehr, und in einer guten neuen Erde stehen, pflanzt man die Bäume von der ersten Classe zwölf Fuß, und die von der andern Classe neun Fuß von einander. Ist aber das Erdreich von keiner sonderlichen Güte, so bekommen jene acht bis neun, und diese sieben bis acht Fuß. Sind ferner die Spaliere neun Fuß hoch, auch wohl etwas mehr, und in einem guten Boden, so müssen die Bäume von der ersten Classe neun bis zehn Fuß, und die von der andern Classe sieben bis acht Fuß von einander stehen; wo aber das Erdreich nicht gar zu gut ist, so haben die ersten an acht, und die letzten an sieben Fuß schon genug. Gehet die Höhe des Spaliers bis zwölf Fuß und drüber, so setzt man in einer guten Erde die Bäume auf sechs Fuß, und in mittelmäßiger Erde auf vier oder fünf Fuß von einander, dergestalt, daß man zwischen zweien kleinen, welche das unterste Theil der Mauer bekleiden, allezeit einen großen pflanze, der in die Höhe schießt, und den obersten Theil der Spalier-Mauer bedeckt. Zu diesen kan man einen Baum nehmen, der wirklich hochstämmig ist, die kleinen Bäume aber, die unten stehen, breiten sich in etlichen Jahren bis auf sechs Fuß auf ieder Seite aus, und lassen nichts lediges am Spalier, im Fall sie aber nach sieben oder acht Jahren in ihrem Wachsthum nachlassen, und etwas matt werden solten, so muß man allezeit zwischen zweien Bäumen etwas neue Erde einbringen, und der alten, welche durch so viele Wurzeln entkräftet ist, wiederum aufhelfen. Man soll allemal Winter- und Sommer-Obst-Bäume einen um den andern setzen, damit, wenn das Obst von dem einen hinweg, das andere wieder an die Stelle kommet, und also das Spalier immer seine Früchte habe. So soll man auch wohl zusehen, daß man nicht zwey Obst-Bäume gleicher Art neben einander pflanze, sondern allemahl eine Art um die andere. Zwischen zweien Birn-Bäumen kan man einen Pflersch-Baum setzen, weil solche sich viel eher ausbreiten, und in die Höhe steigen, als die Birn-Bäume, damit kan also das Spalier über den Birn-Baum auch bekleidet werden. Was die Aepffel-Bäume anlangt, pflanzt man solche am süglichsten an die Segen-Spaliere und Weg-Geländere, weil sie nicht so viel Sonne, als die Birnen vornöthig haben. Man pflanzet auch

wohl gute Arten Wein-Stöcke an die Spaliere unter die Birn-Bäume zu setzen, damit sie solches desto eher bekleiden; es ist aber nicht wohl gethan, denn der Wein-Stock breitet sich gar sehr aus, und wird den Bäumen hinderlich, ist also besser, man pflanze die Wein-Stöcke alleine, und mache eigene Spaliere davon. Die besten Spaliere sind die, so gegen Mittag stehen, denn also können die Früchte von der Sonnen-Wärme desto besser gekochet, und zeitig gemacht werden. Die Apricosen-Bäume lieben die Morgen-Sonne mehr, als die Mittags-Sonne, und wenn sie solche völlig haben können, so werden ihre Früchte viel besser und schmackhafter. Von den Apricosen sind die besten, so auf Mandeln oculiret, oder abgeseuget sind, weil sie nicht so viel ins Holz und Aeste treiben, und viel Früchte bringen, auch der Stamm nicht so viel Nahrung hat, wegen der geringen Wurzeln, daß er stark treiben solte. Die Pflersche wollen die Morgen- und Mittags-Sonne haben, so werden sie schön und vollkommen. Die Pflersch-Bäume, so man zwischen die Birn-Bäume an die Spaliere setzt, sollen auf Mandel- oder Pflersch-Stämme oculiret oder abgeseuget seyn, denn diese haben keine grosse Wurzeln, und nehmen den Birnen weniger Nahrung, als die, so auf Pflaumen-Stämme gepflanzet sind. Ehe man die Bäume an die Spaliere anheftet, muß man sie in dem ersten Jahre frey und ungehindert wachsen lassen, und ihnen keine Ragen nehmen, noch sie stümmeln, sondern bis in den Februarium und Martium des andern Jahres warten, und sie alsdenn anfangen zu heften, anzubinden und zu schneiden, denn ihre ersten Schößlinge sind so hart, daß man sie nicht ohne Zwang oder Verletzung anbinden kan. Man muß den Stamm gerad und ungebogen über sich anheften, und nach dem der Baum stark oder schwach, kurz oder lang ist, oben abstümmeln und beschneiden. Hernach soll man die übrigen Aeste von beyden Seiten ordentlich ausbreiten, und sie bis einen halben Schube nahe bey dem Boden, wenn es seyn kan, herab lassen, damit das untere Theil der Mauer auch bedeckt werde. Wenn man den Baum also in die Höhe ziehet, soll man alle Aeste, wie die Finger einer offenen ausgebreiteten Hand, anheften, doch dabei zusehen, daß man sie nicht zwingt, oder einem Ragen-Buckel gleich krumm biese, sonst kriegen sie eine Krümme, gleich einem Ellenbogen, allwo der Saft sich aufhält, und einen wilden Zweig treibt, der den andern ihre Kraft benimmt, und seliglich an ihrem Wachsthum hinderlich ist. Das äußerste am Ast soll nicht niedriger angebunden, als der Ort am Stamm, sondern ein wenig über sich geleitet seyn, man soll auch die Aeste nicht Kreuzweise über einander an das Spalier oder Mauer-Geländere heften, weil einer dem andern Schaden thut. Der Vortheil derer Spaliere bestehet in vier Stücken, 1) daß sie dem Garten eine mehrere Schönheit und

Anmuthigkeit zuwege bringen; 2) daß die be-
ßen und edelsten Arten von Obst und Wein da-
zu ausgesucht werden; 3) daß eben diese
Früchte an dem Spalier, sonderlich wenn es
an einer Wand, so gegen Mittag siehet, gestel-
let, besser wachsen und reifen, schöner und groß-
fer werden, als an andern Orten des Gartens;
und endlich 4) daß sie auch in grosserer Men-
ge fortfkommen. Im Gegentheile erfordern
auch die Spaliere mehr Kosten, Arbeit und
Wartung, als die in freyem Lande stehende
Bäume.

Spalier-Bäume, siehe Zwerg-Bäume.
Spalt-Tympfen oder Spalt-Pfropffen,
siehe Pfropfen.

Spalt-Toppf, ist ein kleines irdenes Ge-
fäß aus zweyen Stücken bestehend, welche
wenn sie gehörig zusammen gehörig sind, die
Gestalt eines kleinen Blumen-Scherbels ha-
ben. Unten am Boden ist in der Mitten ein
Loch, wodurch ein Zweig von einem schönen
Nelden-Stock, oder von einem Vomeranz-
oder Citronen-Baum guter Art gezogen, der
Spalt-Toppf mit guter Erde gefüllt, und also
gewartet wird, daß der Zweig darinnen eigene
Wurzeln schlagen, und das folgende Jahr
abgeschnitten werden könne.

Span-Bette, ist ein hölzernes Bett-Ge-
stelle ohne Himmel und Decke, welches ent-
weder auf eine oder zwey Personen eingerich-
tet ist.

Spanferkel, ist ein junges Sog-Schwein,
welches noch nicht von der Mutter abgesetzt
ist. Man pflegt solches vor ein niedliches Esen
zu halten, und mehrentheils entweder ledig,
oder aber mit gebäheten in Wein gewickelten
und gezuckerten Semmel-Schnitten und Ci-
tronen, oder mit einem gewissen Teig gefüllt zu
braten; oder auch zu kochen, und entweder tro-
cken, wie einen Schweins-Kopff, oder in einer
Gallerte zurichten. Beym Braten ist, wie
oben überhaupte die Vorzeitung in acht zu
nehmen, die darinnen besetzt: Wenn das
Schwein abgefochen wird es gebrühet, und
ihm das Haar abgerupffet, wenn es fein sauber
und rein, schneidet man ihm bey dem Nabel ei-
nen Zwerg-Schnitt im Bauch, und nimmt
durch dieses Loch die Därme und das Eingeweide
heraus, steckt eine Zwiebel, Salz, Pfeffer
und Salbey an dieser Stelle hinein, und ver-
machtet das Loch mit einem Spelir. Hierauf
wird vor ein sonderbares Kunst- und Meister-
Stück gehalten, wenn die Haut eine schöne
Braten-Farbe bekommen, und zu einer harten
Rinde geworden, und solche Härte lang behal-
ten kan. Zu dem Ende muß das Ferdel, wenn
es mit dem Spieß an das Feuer gelegt worden,
und zu schwinen anfängt, fleißig abgewischt,
hernach aber mit frischem Speck, oder welches
noch besser mit Butter über und über fleißig,
und oft gestrichen, und wenn es von dem
Spieß gezogen, die inwendige Hitze durch Bla-
sen etwas abgekühlt u. ausgetrieben werden.
Der Hals wird von diesem vor das beste Bis-
cotten wenig Zucker oder Mehl abgewirkt, und in
lein gehalten. Endlich wird auch eine grosse
Wurst von einem ganzen Span-Ferdel zube-

reitet, so eine Spanische Wurst, geneuet
wird. Man ziehet nemlich einem guten Span-
ferkel die Haut über den ganzen Leib ab,
schneidet darnach alles Fleisch herunter, und
alles Geäder heraus, hacket das Fleisch klein,
und thut es in ein Geschirr. Ferner schneidet
man ein Pfund Speck ganz würflicht, thut sol-
chen auch dazu, würzet dieses mit Ingber,
Muscaten-Blüten, ein wenig gröblich gesto-
senen Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Scha-
len und ein wenig Salz, und rühret es wohl
durch einander. Hierauf nimmt man die Haut
von dem Span-Ferdel, breitet solche auf ei-
nem reinen Tisch, und streicht das Geschnit-
tene darauf, schneidet auch aus abgefochten
geräucherten Rinds-Zungen, ingleichen aus
Citronen und frischen Speck, viereckigt län-
gliche Stücke, legt dieselben fein ordentlich
nach der Länge auf das aufgeschichene gehackte
Fleisch, und streuet abgezogene Biscotten dar-
zwischen. Dieses rollet man zusammen, und
bindet es mit Bindfaden, leget Späne an die
Wurst, wie man solche haben will, entweder
drey- vier- oder sechseckigt, und so muß man
die Späne darnach schneiden und legen, auch
mit einem Bindfaden feste zusammen binden.
Wenn dieses geschehen, so setzet man solche
Wurst in ein länglicht kupfernes Wännlein
oder Schinden-Kesslein, gieffet darauf ein
Theil Wasser, ein Theil Wein, und ein Theil
Eßig, salzet solches zur Gnüge, schüttet dar-
ein Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten,
und sonsten allerhand ganze Würte, ingleichen
Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Isop, Thymian,
Epicanard &c. setz es aufs Feuer und läst es koch-
en. Hat es nun gekocht, so setz man die
Wurst vom Feuer an einen kühlen Ort, daß sie
erkalte, und wenn sie soll angerichtet werden,
so nimmt man sie heraus, wischet sie sauber ab,
schneidet sie zu Scheiben, und leget sie ordent-
lich auf eine Schüssel, garniret sie mit Citro-
nen, und giebt guten Wein-Eßig dazu, man
kan sie auch ganz lassen, und bey einem
Schweins-Kopff à la daube, oder sonsten et-
was kaltes legen.

Spanischer Anstrich, ist eine Art eines fei-
nen Schminck-Pulvers, womit sich das Frauen-
zimmer, vermittelst eines angefeuchteten Tu-
ches, das Gesicht abzureiben pfleget. Es wird
vergleichen aus rothen Mennige und Benzoes-
Blumen zubereitet, indem man diese Stük-
ke mit destillirten Wein-Eßig über einer ge-
limden Wärme vermischet, solches hernach durch
ein Papier filtriret, und dasjenige, was sich
alsdenn zu Boden gesetzt hat, zu diesem
Gebrauch aufbehält.

Spanischer Ampffer, siehe Sauer-Am-
pfer.

Spanische Biscotten, ist ein Gebäckenes, so
von dem feinsten Mehl mit Eiern und Zucker,
in blecherne oder papierne Formen, oder bloß
auf Papier in Bläzlein gegossen, oder nebst ab-
geriebenen Mandeln zu einem Teig, mit ein-
wenig Zucker oder Mehl abgewirkt, und in
länglichte Würflein gewalget wird, woraus
man hernach auch Cronen, Bregeln und derg-
leichen

gleichen formiret, und bey gelinder Hize hartbäcket, welche letzte man ebenfalls Spanische Mandel-Brezgen zu nennen pfeget. In der Fasten macht man sie ohne Eyer mit Mandel-Teig. Man kan sie mit Anis, Citronen-Schalen, Rosen-Wasser und dergleichen verbessern.

Spanische Carde, siehe Carde.

Spanischer Fenchel, siehe Fenchel.

Spanischer Flieder, siehe Hollunder.

Spanische Fliege, oder Mücken, ist eine Art Käser von unterschiedlicher Gestalt und Größe, grün oder röthlich an Farbe, mit einem Glanz, so dem Golde gleicht. Sie werden aus einer Art Würmlein, die fast den Raupen gleicht, hervorgebracht; diese aber wachsen aus der Feuchtigkeit, die auf den Blättern des Pappel-Baums, Eschen-Baums und dem Weizen lieget. Sie werden in denen warmen Ländern am häufigsten angetroffen, wir bekommen viele aus Ungarn, und auch aus Thüringen. Diejenigen werden vor die besten gehalten, die man aus dem Getraide und in den Wiesen findet. Man tödtet sie mit dem Dampf eines siedenden Eßigs, und nachdem trocknet man sie, und hält sie einige Jahre auf. Sie sind an sich selbst giftig, werden aber doch in der Arzney zum Blasen-Ziehen und andern gebraucht. Wie man denn auch einen starken und scharffen Spiritum daraus verfertigt. Wenn man sie von gewissen Bäumen gerne los seyn will, so darf man nur Salbey und Raute zusammen kochen lassen, und mit diesem Wasser, wenn es kalt worden, die Blätter und Aeste der Bäume begießen und besprengen, so werden sie bald weg bleiben.

Spanische Geniste, siehe Ginst.

Spanisches Gras, siehe Gras.

Spanische Haberwurz, siehe Scorzonere.

Spanischer Hollunder, siehe Hollunder.

Spanischer Koppfe, siehe Wohlgemuth.

Spanischer Korb, siehe Korb.

Spanische Kirschen, siehe Kirschen.

Spanischer Klee, siehe Klee.

Spanischer Kohl, siehe Spinat.

Spanische Kresse, siehe Kresse.

Spanische Lactucke, siehe Lactucke.

Spanischer Lauch, siehe Lauch.

Spanischer Majoran, siehe Pfeffer.

Spanische Mandel-Brezgen, siehe Spanische Biscotten.

Spanisches Rohr, ist ein Schirm-Gewächse von zweyerley Gattung. Das gemeine hat Saat-grüne Blätter, und einen langen und starken, aber hohlen, mit sehr viel und nahe bey einander stehenden Gleichen oder Absätzen versehenen Stengel. Dieses Gewächse schiebet sich am besten in einen Winkel des Pomeranz-Hauses, da es beständig bleibe, so wird es stärker. Es wird durch Zertheilung der Wur-

zel fortgepflanzt. Das gestreifte hat Blätter wie das Spanische Gras, welches zarter, und für der Kälte sorgfältig will verwahrt seyn: beyde aber mögen übriges Begießen nicht vertragen. Sonst aber wird auch dasjenige Spanisches Rohr genemmet, was man zu Stöcken, daran zu gehen, brauchet. Es wird solches zwar auch in Welschland in nassem Weinbergen gepflanzt. Allein eigentlich kommt es aus Ost-Indien, und die Spanier führten es zuerst in Europa ein, daher es den Nahmen bekommen hat. Jezo schaffet es die Ost-Indische Compagnie in Holland häufig nach Europa. Die dünnen langen und einbüschigen sind die besten. Sie müssen einen feinen Glanz haben, schmeidig zum biegen, rund, nicht eckigt, und nicht lackiret seyn, sich auch vor oben bis an die Spitze, just und genau schließfen. Sie werden sonderlich ihrer Dauerhaftigkeit wegen, daran zu gehen, zu Stöcken und Stäben gebraucht.

Spanischer Sauer-Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Spanische Vogel, ist ein gewisses Gebäckens, welches die Schüssel zu garniren gebraucht, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmet Kalbs-Milch oder Brösaen, auch Kalbs-Fleisch, kreuet geriebene Semmeln darein, gießt Eyer-Dotter, so viel man deren nöthig erachtet, nebst ein wenig Sahne oder Rahm darzu, wirft gehackte Veterislie, klein gestoßene Cardamomen, Muscaten-Blüten und Ingber drey, legt ein wenig Rinder-Mark darzu, hacket dieses alles klein zusammen, daß daraus ein Teig wird: alsdenn formiret man selbigen in Gestalt eines kleinen Vogels, und hüllet selbigen in ein Stücke Kalbs-Nez ein, wenn dieses geschehen, läßt man es ein wenig aufkochen, nimmt es sodenn aus der Casserole heraus, läßt den Voael trocken werden, und bäcket selbigen fein rösch aus geschmolzter Butter, so ist er fertig.

Spanische Weichsel, siehe Kirsche.

Spanische Wurst, siehe Spanischer Kel.

Spanische Zucker-Pläzgen, siehe Spanische Biscotten.

Spanne, ist ein ohngefähres Flächen-Maak, welches man von eines Körpers Peripherie, Breite oder Höhe, vermittelst der Ausstrammung des Daumens und des mittelften langen Fingers, um seine Größe einiger massen zu wissen, nimmt. Nach dem also die Hand groß oder kleine, nach dem sind auch die Spannen unterschieden. Daher ist es nur ein ohngekehr genommenes Maak, und trifft nicht ein, daß es allezeit eine Vierel-Elle haben sollte.

Spannen oder Fesseln heißt, wenn man denen auf die Weide getriebenen Pferden die beyden Vorder-Füße mit Stricken zusammen schleift, daß sie nicht fortschreiten, oder von der ihnen bestimmten Weide weg, und zu Schaden laufen mögen.

Spann-Pflock, siehe Haupt-Pflock.

Spann-Ribbe, heisset an einem geschlachteten

ten Rind dasjenige Rippen-Stück, so gleich bey dem Rind an den Vorder-Theilen zu finden ist.

Spann-Zettel, bey grossen Haushaltungen, wo man viele Bedienten hat, werden dem Gesinde Zettel gegeben, worauf ihr völliger Nahmen, die Zeit, wenn sie angezogen oder eingestanden, was ihnen vor Jahr-Lohn accordiret worden, und was sie nach und nach darauf empfangen, geschrieben wird, und diese werden Spann-Zettel oder auch Mietz- it. Lohn-Zettel genannt.

Spargel, ist zweyerley, nemlich der Garten-Spargel und der wilde Spargel. Der Garten-Spargel ist ein angenehmes Küchen-Gewächse, welches zwar unverdrossene Mühe und viele Arbeit erfordert, aber auch im Frühling seine grosse Liebhaber findet, so die darauf gewandte Mühe theuer genug bezahlen. Es treibt zu Anfang des Frühlings viele lange, runde, grüne und erwan Fingers dicke, auch noch dünnere Stengel, welche saftig und fett, und ohne Blätter, fast eben wie die Hopfen-Esprossen, nur daß sie dicker und grosser sind. Diese wachsen hernach zu hohen mit vielen zarten Neben-Zweigen besetzten Stengeln, die mit einer grossen Menge kleiner spitziger Blätter, zarter als das Fenchel-Kraut, bekleidet sind. An denen Zweigen kommen viele kleine gelbe sechs-blättrige Blümlein hervor, denen runde hoch-rothe Beerlein, wie Corallen aussehend folgen, in welchen zwey oder drey schwarze Saam-Körner stecken, die so hart als Horn sind. Die Wurzeln sind lang, rund, und leicht zu biegen, auswendig grauer Farbe, und innen weiß, fleberg, und eines füssen Geschmacks. Die Zeugung des Spargels geschieht auf zweyerley Art: Aus dem Saamen, oder durch die Wurzel. Wenn solches vom Saamen geschieht, so macht man zuvor ein oder mehr Beete, vier oder fünf Schuh breit, nach eines jeden Beete im Frühling ben Zuneimen des Monds nach der Schnure Grublein, etwa zween Zoll tief machen, den Saamen darein legen, hernach mit dem Harcken oder Diechen wieder zuziehen, fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen; denn der Saame liegt oft acht, zehen und mehr Wochen, ehe er aufgethet. Der holländische ist der beste, so man denselbigen allemal haben kan. Sonst aber wächst der stärkste und dickste auch um Genua herum. Wenn die Pflanken ein, oder wie andere wollen, zwey Jahr gestanden, muß man sie folgendergestalt versehen; Man gräbet etliche Beete, so viel man haben und mit Spargel verpflanzen will, erwan drey Schuh tief und fünf Schuh breit aus; die Länge weist sich selber nach Gelegenheit des Platzes. In solchen Grund leget man erstlich eine Schicht klein zerhacktes Holtz-Reiß, darauf eine Lage gute schwammige Erde, so aus einem Teich gebracht, und ein Jahr gelegen ist; ferner auf solche ein Lager guten kurzen Küß-Miß; nach diesem wieder eine Lage von der Leich-Er-

de, hierauf Horn-Späne, (was nemlich die Kammacher abschaben), und was die Gerber abtraken, auch ein gut Theil alten verfaulten Menschen-Koth durch einander gemengt, und eine Lage davon gemacht, bis die Grube gleich ausgefüllet ist; hernach nehme man von der allerbesten Mist-Erde, so in einem Mist-Beete verfaulet, und überschütte die Beete einen guten halben Schuh höher, als andere Beete, weil sich die Erde noch setzet, und theile es ordentlich in fünf Schuh breite Beete, vergleiche es fein eben, und theile jedes Stücke auf vier Reihen, allemal einen guten Schuh weit von einander. Nachdem man nun den Spargel, der verpflanzet werden soll, ausgenommen, soll man die Wurzel unten ein wenig beschneiden, drey oder vier Pflanken, nachdem sie groß sind, zusammen nehmen, runde Grublein einen Schuh weit von einander machen, und im Mittel desselben ein Hügelein lassen, und also die Wurzel, gleichwie man die Finger von der Hand von einander breitet, ausbreiten, und rund umher legen, daß die Mitte der Wurzel dem Herzen gleich, unten auf dem Hügelein aufsteiget. Wenn dieses alles geschied, soll mans mit vorgedachter Mist-Erde etwa einen halben Schuh hoch fein decken, gleich machen, und wenn sich Unkraut hervor thut, fleißig säen, so werden sie fein wachsen. Bezgen den Winter muß man sie von denen Stengeln und anderm Unkraut reinigen, und mit einem dreyzäckigen Hacklein das Erdreich aufhacken, Hünner- und Tauben-Mist einen guten halben Fuß hoch darüber streuen, und den Winter über liegen lassen, damit die Fertigkeit vom Schnee und Regen fein einziehe; im Frühling kan man das längste abhacken, und das kürzeste liegen lassen, so wird der Spargel bald groß, und zum Küchen-Gebrauch tüchtig werden. Vor drey Jahren, nachdem die jungen Spargel gepflanzet sind, soll man das Kraut im Sommer nicht abschneiden, denn dadurch werden die Stöcke geschwächt, weil sie immer das Kraut und die Stengel von neuem wieder austossen; im Herbst aber, wenn der Saft schon zurücke in die Wurzel getreten, und es also solcher nicht schaden kan, mag man sie sicher abschneiden, und sie entweder auf dem Beete zu Asche verbrennen, oder also darauf liegen lassen, weil solches der Wurzel Stärkung giebet. Auf die Asche kan man guten Mist legen, weil hierdurch nicht nur das Wachstum der Stöcke befördert wird, sondern dieselben auch vor der Kälte beschützet werden. Wenn der Spargel also zwey Jahr gestanden, so kan man ihn nach holländischer Manier gegen den Winter, mit guten alten Küß-Tauben-Hünner- oder Schaaf-Mist, welchen man hat, überschütten, und zwischen den Stöcken solchen untergraben, hernach wieder kurzen, Schaaf-Tauben- oder Hünner-Mist darüber her streuen, und den Winter liegen lassen, so wird man ohnfehlbar in drey Jahren den schönsten Spargel haben. Die Verpflanzung kan im Herbst so wohl als im Frühling vorgenommen werden. Man pfleget auch den Spargel gleich, wo er soll stehen bleiben, von

von

von seinem Saamen zu zeugen, aber derselbe wird nicht so bald vollkommen, als der verpflanzte, er hat auch einen widrigen bitteren Geschmack, ist dürrer, und wird nicht so saftig als der andere. Durch die Wurzel wird der Spargel also fortgepflanzt: Man macht ein Loch etwa einen Fuß tief in den Grund, legt in dieses den allerbesten kurzen Mist vier Zoll hoch; hierauf vier Zoll der besten Erde; alsdenn breitet man die Wurzel an dem Spargel fein aus, und setzet sie auf diesen Grund, bedeckt sie nachdem mit drey Zoll hoher Erde, und lässet das übrige vom Loch offen, damit die Feuchtigkeit vom Regen dem Spargel desto besser bekommen kan. Gegen den Herbst füllet man das Loch vollends mit kurzem Mist aus, und machts dem übrigen Lande gleich, so wird der Spargel in wenig Jahren so dicke werden, als man ihn begehret. Wenn man gegen Winters die Spargel-Stöcke beschneidet, so soll es in der Erde nahe am Stocke geschehen, und kan man solches am süglichsten mit einem darzu gemachten krummen Messer verrichten; denn wenn man sie nicht nahe am Grunde, sondern etwas oberhalb der Erden, wie etliche im Gebrauch haben, abnimmt, so siehet es nicht allein unlufig aus, sondern es hindert auch solches am Ausschiesßen des jungen Spargels, welchen man lange im Sommer zu gebrauchen gedenket, alsdenn kan man die Erde mit einem zackigten Häcklein etwan ein paar Finger breit unten an dem Stock rings herum aufheben, die Wurzel eröffnen, und unten kurzen Mist darbey legen. Wenn der Spargel an der Wurzel sehr alt ist, und abnimmt, welches ein Anzeichen, daß die Wurzel zu dicke in einander gewachsen, so machet man dieselbe im Frühling rings herum ganz bloß, schneidet alles unrichtige, verkaulte, dürrer, und was sonst zu dicke in einander sitzt, am Stocke weg, und lässet nur die frischen und guten Wurzeln ohngefähr einer Spannen lang daran sitzen, so wird sie ihre Nahrung viel besser überkommen können. Wenn man sie wieder einsetzet, so kan man die allerbeste verkaulte Mist-Erde, mit etwas Sand untermenget, darüber legen; so wird der Stock ganz wieder verjüngert, und bringet noch viele Jahre seinen reichlichen Nutzen, da er sonst bald seine Endschaft haben würde. Man pflanzet auch wohl an die Nord-Gebäude oder Garten-Mauern, welche die völlige Mittags-Sonne haben, vier Fuß breite Rabatten zu machen, und nachdem das Erdreich wohl mit gutem alten kurzem Mist zugerichtet, seine junge Spargel-Stöcke von holländischer Art, wenn man solche haben kan, darein zu pflanzen. Wenn sie vollkommen erwachsen sind, kan man gleich nach Weihnachten ziemlich breite Töpfe oder runde hölzerne Kibel über die Spargel-Stöcke, und zwar über jeden Stock einen stürken, und in kaltem Wetter mit heißem Pferde-Mist bedecken, damit der Stock nicht erfrüret. In warmen Sommer-Schein kan man den Mist und die Gefäße davon thun, und Glas-Glocken drüber stürken, damit die Sonne den Spargel desto besser durch das Glas heraus ziehen kan.

Solchergehalt bekommt man frühen Spargel, welcher alsdenn wohl etwas rares ist, aber doch keinen so natürlichen Geschmack hat, als der ungezwungen und zur rechten und ordentlichen Jahres-Zeit hervor gekommen. Wenn die Wurzeln dieses Gewächses, wie es oft zu geschehen pflacet, sich entblößen, muß man sie also bald mit guter frischer Erde wieder beschütten. Die spätesten Stengel müssen zum Ausschiesßen gelassen werden, weil die Wurzel dadurch gestärket wird. Der Saame muß stehen bleiben, bis er recht Corallen-roth ist; alsdenn wird er mit dem Stengel abgeschnitten, und in der Saam-Kammer aufgeknetet. Der Gebrauch des Spargels in der Küche ist mancherley: Er wird in der Vorbereitung zuvörderst von der Erde und aller Unreinigkeit, so etwa unten am dicken Ende haften möchte, gereiniget, und in kaltes Wasser eine Zeit geleyet, und in Wasser, darein etwas wenig Salz geworffen, gesotten, wenn er weich genug, so daß man ihn unten mit den Fingern drücken kan, läßt man das Wasser wohl davon abtrieffen, bestrichet eine Schüssel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muscaten-Blüten, klein geschnittene Citronen-Schalen und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, mit den Spizen einwärts, bedeckt sie mit dünnen Butter-Blätlein, setz die Schüssel auf Kohl-Feuer, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und lässet es also stehen, bis sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, und bestreuet ihn hernach mit Muscaten-Blüten und geriebener Semmel. Man kan ihn auch mit einer Fricassée-Soffe oder Butter-Brühe zurichten; oder man lässet den abgefottenen Spargel kalt werden, und richtet ihn mit Baum-Oel und Eßig an, wie den Salat. An andere Speisen, sonderlich an Hühner, Lamm- und Kalb-Fleisch wird er auf mancherley Weise gebraucht, ganz und zerschnitten, vornehmlich wenn die grünen Schoten noch nicht zu haben, schneidet man den dünnen Spargel in der Größe wie Erbsen, und wenn man sie alsdenn fricassiren will, nimmt man grüne Erbsen-Blätter, hackt solche klein, und thut sie daran, wovon er einen Erbsen-Geschmack bekommt. Spargel zu backen, muß man selbigen erstlich, wenn er abgekocht, trocken legen; hernach nimmt man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl und ein wenig Milch, quirl dieses zu einem Teig, daß es wird als ein dünner Brey, und salzet es ein wenig. Nach diesem setzet man in einer Pfanne Schmalz auf Feuer, und lässet es heiß werden, ehe und bevor aber solches recht heiß ist, thut man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, runcket alsdenn den Spargel bis in die Helffte oben vom Kopfe an in die Klare, leget selbige in das heiße Schmalz, und backt ihn sein schon Gold-gelb heraus. Man kan auch den Spargel einmachen oder einlegen, wenn man ihn halb gahr siedet, mit stärktem Salz-Wasser übersetzt, und mit geschmolzener Butter zween Finger hoch bedeckt, oder wenn man ihn aus Salz-Wasser halb

halb gahr kocht, solchen in ein Käselein leget, Pfeffer darüber streuet, und Eßig darauf gießet, das Käselein aber, wenn es voll ist, zuschläget. Wenn dieser Spargel auf den Tisch kommen soll, muß er zuvor vollends gahr, doch nicht zu weich gekocht werden. Der Spargel ist dem Magen angenehm, bringet, vor der Mähzeit genossen, den verlohrenen Appetit zum Essen wieder, eröffnet die Verstopfungen der Leber, Niere und Nieren, befördert den Urin, und giebt mehr Nahrung als andere Mus-Kräuter. Der wilde Spargel wächst auf fetten Wiesen, hat aber rauhe Stengel, und giebt dünnere Reimen, und wird daher wenig geachtet.

Sparre, heisset eigentlich dasjenige schräg aufliegende lange und starke Holz, welches jedesmal das Dach eines Hauses formiren hilft. Derer giebt es von unterschiedlicher Benennung. Grab-Sparren sind diejenigen, welche zwey und zwey von den Balken oder den Enden der Ober-Sparren, bis oben in den Forst mit ihren Spitzen zusammen laufen. Am Walm-Dächern. Zelt-Dächern oder Pavillons heißen die ordentlichen Kehl-Sparren, oder die, so von den Ecken des Hauses oben in der Spitze zusammen laufen, auch Kehl-Sparren. Kehl-Sparre hingegen ist eigentlich derjenige, der in einem Wiederkehr, das ist, wo zwey Dächer in einem Winkel zusammen stoßen, bis oben in Forst gehet, und die Ein-Kehle formiret. Schiff-Sparren sind die, so die Ein-Kehle, in gleichen die Ecke an einem Wiederkehr oder Pavillon machen helfen, und folglich an den zunächst befindlichen Kehl- oder Kehl-Sparren anlaufen. Wind-Sparren heißen zwey innerhalb des Daches auf beyden Seiten über das Kreuz hindurchgehende Bänder, und wurden vor diesen bey den hohen Dächern gebraucht, die man leichte und ohne Dachstuhl, oder sonst ohne vieles Zimmerwerk erbauet, sie dienen vor das Schieben des Daches.

Spat oder Spaat, ist eben so viel, als langsam und fast am Ende eines gewissen Zeit-Raums, z. E. eines Tages, eines Jahres geschehen, wachsen, geböhren, reif werden, und so fort. Also hat man Spat-Früchte, Spat-Vieh. Ja es wird öfters auch gebraucht, den unvollkommenen Zustand einer Sache, die langsam herfür kommt, anzuzeigen. In welchem Verstande man solche junge Geschwächse von Thieren und Pflanzen Spätlinge nennet.

Spat, oder wie es einige schreiben, Spatt, Spattig, ist eine Pferde-Krankheit, so an den hintern Reimen um das Gelenck kömmt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule, davon ein Noß von dem Stall aus gar sehr hinkt, bis es sich erwärmet. Wenn ein Pferd den Spat hat, so ziehe es in einen Nothfall, und verwahre es dergestalt, daß es sich nicht regen oder ihr selbst Schaden thun kan, brenne ihm mit einem heißen Eisen die Haare auf dem Spat oder Knorren hinweg; lege ihm das Eisen noch einmal darauf, daß sich die Haut schrumpfe; nimm sodenn Wegerich, Gauchheil und Lan-

nen-Harz, jedes gleich viel, fosse es klein, und binde es auf den Brand, so ziehet es den Spat aus. Oder, schere die Haare auf dem Spat hinweg, brenne drey Creuze darauf, nimm hernach weiß Lilien-Del, Baum-Del und Populeum, jedes vier Loth, mache dieses zu einer Salbe, und schmiere den Brand damit; nimm folgendes acht Loth Dachs-Schmalz, Bären-Schmalz, Hamm-Fett und Petroleum, oder Stein-Del, jedes vier Loth, Wachholder-Del drey Loth, und Arthee anderthalb Loth, das mache alles über einem Kohl-Feuer zu einer Salbe, und schmiere den Spat damit, bis es besser wird. Oder streue in den Spat, wenn er gebrennt ist, Grünspan, so denn binde heißes Brot darüber, und wasche es mit Wasser, darinn Isop abgekocht. Oder, nimm Benedische Seife und ungelöschten Kalk gleich viel, schlage es mit dem Weissen von einem Ey durch einander zu einer Salbe, streich davon auf ein reines Leder, und schlage es um den schadhafften Ort, dieser Umschlag aber muß täglich erfrischt werden. Ein anderes bewährtes Mittel ist, wenn man das Haar von dem Spat hinweg schneidet, von Quecksilber und Baum-Del eine dicke Salbe macht, und solche mit dem Finger wohl einreibt, auch damit zwey Morgen continuiret; ist aber der Spat zu groß, so thue man es bey abnehmendem Monden drey Morgen nach einander, schmiere hernach den Spat allezeit mit Schweinen-Schmalz sehr fett, bis er ausfällt, will er aber nicht ausfallen, so stoesst gedörrtet Quecksilber zu Pulver, und werffet es hinein, so fällt der Spat heraus.

Spate, suche Grab-Scheit.

Spatz, siehe Sperling.

Spazier-Gang, siehe Allee.

Specht, ist ein wilder Wald-Vogel, davon es mancherley Gattungen giebt. Der Schwarze Specht, sonst auch die Hohl- oder Holz-Krähe genannt, ist unter denen Feiben der grösste, in der Grösse einer Krähe, hat Rabenschwarze Federn, und eine schöne rothe Platte auf dem Kopfe. Der Schnabel ist auch schwarz und lang, hinten her dick, vornen aber spitzig zulaufend, in Gestalt eines zugerhanen Reiß-Cirkels, von sonderbarer Stärke, daß er in das Holz arbeiten, und mit seiner, wie eine Pfrieme gestalteten Fingers langen Zunge die Würme heraus holen kan. Dieser Specht hat, wie die andern Specht-Arten alle, vor andern Vögeln darinnen etwas besonders, daß sie nicht wie dieselben an den Füßen vorne drey Krallen oder Klauen, und hinten nur eine haben, sondern sie sind von der Natur vornen nur mit zwey, hinten aber hingegen auch mit zwey Klauen versehen, und zwar so sind die äußersten beyden merklich länger und stärker, als die innern, damit sie sich an denen Bäumen auf und ablaufend desto fester anklammern und einhängeln können. Hiernächst sind sie auch darinnen, gleichend denen Elstern und Fasanen, von andern Vögeln unterschieden, daß im Schwanz die mittelften Federn die längsten sind; dahingegen bey andern Vögeln die äußersten

ersten Schwanz-Federn länger, als die mittlern seyn. Diese ihre Schwanz-Federn sind so hart und steif wie Fischbein, mit welchen sie sich an dem Baum sträuben und fortschieben können. Der Schwarzs-Specht hecket in hohlen Bäumen, dahinein er ein Circel-rundes Loch arbeitet, und hat gemeinlich drey bis vier Junge. Er ziehet nicht weg wie andere Vögel, sondern bleibt den Winter über da, und ernährt sich meistens mit Ameisen und Bienen. Er kan nicht leicht gefangen werden, wo man ihn nicht bey Nacht in seinem Neste ertappet. Doch wird er auch, wiewohl sehr selten, bey denen Leim-Gestellen betrogen, indem er an solchen als durren Bispfeln seine Nahrung suchen will, und also behangen bleibt. Der Grüns-Specht giebt dem Schwarzs-Specht an Grösse wenig nach, und ist, zumahl der Hahn, recht sitzig-artig, und wie der Schwarzs-Specht, roth auf dem Kopffe, die Sacke oder das Weibgen aber ist nicht so schön grün, sondern etwas bläulicher, hat auch nicht so viel rothes auf dem Kopffe. Sonst ist dieser Vogel in allem an Gestalt wie der Schwarzs-Specht, suchet seine Nahrung auf solche Art, bringet auch also seine Junge aus, und ziehet wie jener zur Winters-Zeit nicht hinweg. Der Bunt- oder rothen Spechte finden sich dreyerley Arten, so alle am Kopffe, der mit einer schönen rothen Platte gezieret, auch am Rücken und Klügeln schwarz, doch so, daß die schwarzen Flieg-Federn mit vielen weißen Flecken besprenger sind, der Bauch aber ist weiß, und unten, wo der Schwanz anfängt, am Ende des Bauchs siehet man eben so schöne rothe Federn, als auf dem Kopffe zu sehen sind. Die erste Art von diesem Bunt- oder Roth-Spechte gleicht an der Grösse ohngefehr einem Fleiner Neuntödder; die andere ist nicht grösser, als ein Kernbeisser, und die dritte ist kaum so groß, als ein Feld-Sperling. Der Blaus-Specht, welcher in Oesterreich Kleiner genannt wird, ist kleiner als die vorigen, und etwa wie ein Eis-Vogel, an Farbe so wohl oben am Kopff als am Rücken, und gar im Schwanz hinaus grau-bläulich; der ganze untere Leib aber von der Kehle an ist Ziegel-röthlich, oder wie ein rothes Sand, das die Sonne ausgezogen und so abfärbig worden, daß man kaum mehr mercket, ob es roth gewesen oder nicht. Er hecket wie jene in hohlen Bäume, und suchet seine Nahrung auf denen Bäumen in Gewürme, ziehet auch Winters-Zeit nicht weg, sondern suchet aldem zu seiner Nahrung die todten Fliegen, weswegen er auch öfters in die Gebände und Gemächer einfliehet, und ist auch auf dera gleichen Art habhaft zu werden. Der Blaus-Specht gehet auf die Haut-Körner in die Meisen-schlage. Der kleinste unter allen ist das Baum-Läufferlein oder der Baum-Reiter an Grösse wie ein Weiden-Zeig oder Zaun-König: dieses Vogelein ist von der Kehlen an am ganzen Leibe hinunter weiß, am Kopff und über den andern Rücken hin aber braun-spreucklich, nicht anders, als die Wald-Schneepfen am Rücken zu sehn pflegen. Er ist den ganzen Tag nicht müßig noch stille, seine

Nahrung zu suchen, welche ebenfalls in Gewürme bestehet, hat ein dünnes und vorn krummes Schnäbelein, und brütet seine Junge, deren gemeinlich vier sind, auch in hohlen Bäumen aus. Er kommet im spätem Herbst aus dem Waide zwar in die Gärten, ist aber doch schwer zu fangen, wo man ihn nicht, wie die Bunt-Spechte, nur zufälliger Weise mit Leimspindeln bekommt, die man an den Stamm dicker Bäume halb Manns hoch stecket, und also drehet, daß sie fast am Stamme anliegen. Man möchte sie auch zur Zeit, wenn sie Junge haben, bey dem Loch, worinnen sie nisten, mit Leimspindeln bekommen können. Die nächst vorher beschriebenen beyden Arten, nemlich der Blaus-Specht und der Baum-Reiter, oder das Baum-Läufferlein sind von denen erstern Gattungen der Spechte darinnen unterschieden, daß sie nicht zwey Klauen hinten, und zwey vorn haben, sondern vornen mit drey Klauen, hinten aber, wie andere Vögel, nur mit einer versehen sind. Der Mauer-Specht ist etwas seltsam. Er hält sich in Städten und alten Mauern auf, allwo er sich von den darinn befindenden Würmern nähret. Er ist wenig grösser als ein Sperling, hat einen langen Schnabel und kurze Füße, beyde schwarz; auf dem Rücken graue, am Hals und Bauche weißlichte Federn, und einen kurzen Schwanz. Das Fleisch der Spechte ist nicht gar zu hart, sondern etwas sähe, iedoch dabey noch von ziemlichem Geschmack, sonderlich im Winter, da sie am fettesten sind.

Speck, ist das Fett von gemästeten Schweinen, allermeist aber das, so an den Rippen zwischen dem Vorderbug und dem Schinken list, eingesalzen und geräucher wird. Er ist ein nothig Stück in der Küche, und wird an viele Essen gebraucht, am meisten aber Wildpret, Fleisch und Geflügel damit gespicket, Siehe Speck-Seite.

Speck-Ente, siehe Ente.

Speck-Hals, wird ein Pferd genennet, das einen karsen sehr fetten und dicken Hals hat. Wenn ein Pferd Speck-hältig ist, so nimme ein Scheer-Messer, und schneide, so viel der Hals herüber hängt, herab; es schadet nichts, ob es schon mitten im Hals und in der Nöhne anstenge, denn es gewinnt wohl wieder Nöhne und Haare, den Schnitt überfahr und brenne mit einem heißen Eisen, und schlage Küß-Roth mit Eßig angemacht, fünf, oder wo es nothig, acht Tage nach einander darüber, schmiere es aldem mit Honig, und lasse es noch acht Tage lang stehen, so wird ihm Haut und Haare der vorigen alten Farbe wieder wachsen. Oder, wenn ein Pferd nach gemeinem Brauch gebrennet worden ist, so nimme die Lake oder das Wasser von saurem Kraut, item den Saft von Haus-Wurz und Küß-Roth-Wasser, menge es alles wohl unter einander, neße ein leinen Tuch vierfach darein, und schlage es über den Brand, des Tages dreymal, säubere den Schritzwurz in dem gebrennten Löcher, und brauche gute Salbe für den Brand. Item, wenn ein

Blas

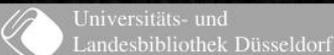
Ros Speck-hällich ist, so laß es mit einem Eisen an den gansen mangelhaften Ort hinab brennen, sodenn nimme ein Stück Speck, halte es an den Hals, und brenn durch den Speck und Hals durch und durch, oder brenne auch an der andern Seite entgegen, daß ein Loch wird, solcher Löcher brenne drey oder viere durch, dar nach der Hals lang ist, und mache ein jegliches Loch eine Drey-Hand von der andern, oder ein wenig näher zusammen, so rinnet das Feiste heraus, und die Löcher wachsen schon wieder zu, sondernlich wenn man alten Schmeer, gestoßenen Schwefel und Lein-Del unter einander kocht, und die gebrannte Arde warm damit schmieret. Diese Cur muß aber im Frühling oder im Herbst vorgenommen werden. Oder, nimme zu einem Pferd zwey Loth Quecksilber, für einen Dreyer weißes Nieß-Pulver, auch für so viel Grünspan, Campher und Sadebaum, oder Ebenbaum, alandsenden Nus von einem Camiu, so viel, daß es wohl braun davon werde, ungewaschene Butter ein halb Pfund, und wohlgeläutertes altes Schmeer ein Pfund, der Sadebaum muß auf das kleinste zerhackt, das Quecksilber aber mit Speichel oder Eßig getödtet, und alles zusammen recht gemengt, und nur mit den Händen wohl durch einander geknetet werden, ohne daß man die Species stosse, oder diese Salbe über ein Feuer gebracht werde. Alsdenn nimme ein altes scharftiges rauhes Messer, und schabe damit den Speck-Hals auf beyden Seiten so stark, daß er ganz fratt und schier blutig werde, wasche den also behandelten Ort mit einer scharfen Kalch-Lauge gar wohl, und schmiere, wenn es trocken, denselben mit ehgedachter Salbe fein dicke bey einer Blut oder glühenden Schien-Eisen, und über acht Tage thue ihm wieder also, schabe es aber alsdenn nicht mehr, so rinnet dem Pferde der Speck-Hals aus.

Speck-Lilien oder Geiß-Blatt, insgemein auch, wiewohl mit Unrecht, Rosen von Jericho genannt, sind eigentlich viererley Arten: Als eine, deren Blätter bleich-grün gegen einander über stehen, und welche insgemein die Deutsche geneunet wird. Die Blumen, so ganz besonderer Art, wachsen oben Büschel-weise hervor, und bestehen aus ablangen, innen hohlen, etwas licht-gelb und weißlicht, bisweilen auch röthlich spielenden Nöhrlin, welche oben etwas zerkerbt und überschlagen sind, aus deren Mitren erliche zarte Fäserlein hervor wachsen. Die andere, so die Welsche heisset, ist dieser zwar an Blumen ganz gleich, aber darinnen meist unterschieden, daß die grünen runden Blätter den Stiel rings herum einschließen, und anders nicht anzusehen, als ob der Stiel durch die Ritze der Blätter durchgewachsen wäre, dahero man ihr auch einen besondern Nahmen beygelegt, und sie Durchwachs nennet. Beyde diese Arten geben bey der Nacht einen gar annehmlichen Geruch von sich. Man findet aber auch die dritte, so die Virginianische heisset, zweiffelsfrey, weil sie aus Virginien das erste mal zu uns gebracht worden, welche mit der

zweyten Art dieses gemein hat, daß die Blätter den Stiel rings umgeben, die Blume aber ohne Geruch ist. Die vierte Art dieser Speck-Lilien hat schöne rothe Blumen, und siehet überaus schön, zumal wenn sie mit jener untermengt blühet. Dieses Gewächs kan die strengste Kälte gar wohl vertragen, daher es auch, wie solches meist zu Bekleidung der Lust- und Sommer-Häuser, Portale und Zierböden, verdeckter Gänge gebraucht wird, daselbst im freyen Feld den Winter über stehen bleibet. Die mit der rothen Blüthe aber ist etwas zarter, und daher in Scherben oder Kästen im Winter in die Scherben-Stuben oder das Gewächshaus zu schaffen, um sie daselbst für der Verderbniß desto bequemer zu bewahren. Ihre Vermehrung geschiehet zwar durch ihren Samen, besser und leichter aber durch die Zerkerb- und Einlegung der Neben in das Erdreich, als auf welche Art sie gar leicht anschlagen und wachsen.

Speck-Schwein, Speck-Sau, heisset ein Schwein, welches völlig zu Specke gemästet worden. Siehe Schwein.

Speck-Seite, wird das Fette von einem zu Speck gemästeten Schweine genennet, das zwischen denen vordern Bügen und den Schinckeln zu beyden Seiten an den Rippen ist. Wenn die Seiten eines abgeschlachteten Schweines vor dem Kopfe und Rück-Knochen abgelöst, werden sie mit oder ohne die Schincken, in einen Trog nach einander mit warmen Salze von einer starken Hand wohl eingerieben, und also auf einander acht Tage liegend gelassen; als denn wieder heraus genommen, abermal mit Salz wohl abgerieben, und in einen frischen Trog, also, daß die, so vorhin die oberste gewesen, nun zu unterst komme, ungelegt. Dieses wird so oft wiederholt, bis der Speck bequemet durchsichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Sals genug angenommen. Alsdenn werden die Speck-Seiten mit einem starken Wügel wohl geklopft, damit das übrige Sals davon abfalle, in den Schorstein gehangen, und mit Eichen-Nuß oder Wachholder-Laub geräuchert. Die, welche von Schweinen kommen, so mit Schrot gemästet, sind die besten; nach diesen folgen die, so mit Eicheln fett gemacht, und denn die, so in der Buch-Wass gewesen. Die letzte Art, wie auch die, so mit Brantwein-Spällich aufgeschweller worden, verschwinden im Rauch, und werden von diesem gleichsam abgeleckt, jene aber bleiben hart und beständig. Die schweresten Speck-Seiten, die noch frisch und rein, nicht gelb noch tauzig sind, hält man vor die besten. Die Vorder- und Hinter-Keulen eines Schweins, welche mit Fleisch und Speck bewachsen, heißen Schincken, welcher Art, nachzusehen. Hier ist noch von der Westhällischen Art Schincken zu räumen etwas anzumerken: Denn sie werden 1) erstliche Tage an der Luft gelassen, daß sie ermürben, 2) hierauf erst eingesalzen, und 3) acht Tage in Pöckel gelassen, alsdenn 4) auf einen Tisch gelegt, 5) mit Brettern bedeckt und 6) beschweret, damit aller Pöckel daraus lauffe.



Darauf werden sie 7) nochmahls doch nur auf der Fleisch-Seite eingesalzen, und 8) nach 8 Tagen in Rauch gehängt: 9) aber mit Wachholder- oder andern wohlriechenden Laubelansam und allmählich geräuchert.

Speeren-Strich, siehe Modelgeer.

Speichel, ist der Saft, der bey Menschen und Vieh im Munde aus den Drüsen quillet, zur Verdauung aber sowohl als zur Absonderung mancherley überflüssiger Feuchtigkeiten dienet. Der Speichel des Menschen ist übrigens ihm selbst ein sehr gutes Haus-Mittel die Augen zu präserviren und bey allerley scharffen Gebrauch derselben bis ins späte Alter das Gesicht zu conserviren, wenn man ihn alle Morgen nichtern auf die Augen schmieret und trocken werden läset. Dieses bestärket die Erfahrung bey denen sonderlich, welche bey Zeiten und in der Jugend dieses Mittel zu brauchen anfangen und damit beständig fortfahren.

Speichel-Kraut, siehe Läuse-Kraut.

Speichel-Wurz, siehe Seiffen-Wurz.

Speyerling-Baum, siehe Speyerling-Baum.

Speiser oder Spreil, ist ein spitzig geschnittener schlancker Hloch, womit die Niere in dem Braten, oder bey den Hasen die Hintertheile, in gleichen eine und die andern Speisen fest angeheilt und zusammen geklebet werden, damit selbige in dem Herumdrehen am Spiesse nicht herabfallen.

Speise, wird im weitläufftigen Verstand alles dasjenige genennet, was der Magen zu Erhaltung des Lebens überkommt, darunter also auch das Getränke begriffen; im engeren Verstande aber wird das letzte ausgeschlossen, und unter der Speise dasjenige verstanden, so nicht eben flüßig ist. Nun ist bekannt, daß nicht einem jeden alles, was man zu speisen pflegt, ohne Unterscheid gesund sey; daher derjenige, welcher sich vor Krankheiten verwahren will, eine Untersuchung anzustellen hat, wie nemlich sein Magen beschaffen, wie die Speise zuerichtet? und auch hiernächst Recht zu haben auf die Menge der Speisen, auf die Art, Weise und Ordnung, solche zu sich zu nehmen, und endlich auf die Übung seines Leibes selbst. Aus diesen Umständen geschieht es eben täglich, daß wohl hundert und mehr Personen einerley Speise mit ungleicher Wirkung genießen, ja, oft gehen bis zwölf und mehr Personen empfinden nach einerley, und zu gleicher Zeit eingenommener Mahlzeit ein jeder vor sich eine besondere Disposition des Leibes. Die Speisen, nach denen Arten, davon sie genommen sind, lassen sich in folgende vier Classen abtheilen, denn sie sind entweder Erden-Gewächse, oder von vierfüßigen Thieren, oder von Vögeln, oder sie bestehen in Fischen, das Getränke ist Wein und Bier. Einige davon sind gut, safftig und wohlnährend, indem sie nemlich ein gut Geblüt machen, dergleichen thun Brot, Eger, Hüner, Kalbfleisch und Wein etc. andere sind köstlich, und wenig Nahrung gebend, indem sie lauter schädliche Feuchtigkeiten in das Ge-

blüt bringen, als Enten, Gänse, Schweine, Stöckfisch etc. noch andere sind verdäulich, und werden leicht durch den ganzen Leib vertheilt, dergleichen ist alles Hüner- und Kalb-Fleisch, unverdäulich hergegen ist das grobe Ochsen- und Hammel-Fleisch, alle geräucherte und gedorrere Speisen etc. Endlich giebt es auch noch solches Essen, das zwar weich und vollsafftig, aber dabey roh wie das Sommer-Obst, welches im Magen leicht faulet und ihn verderbet. Aber auch die ungefundesten Speisen können einem nicht schädlich seyn, wenn nur ein überflüssiger und alltäglicher Gebrauch behutsam vermieden wird. Eben so haben auch die Speisen nach ihrem Unterscheid ihrer eigenen Natur eine ungleiche Wirkung in die Natur des Menschen; also machen hitzige Speisen die dicken Feuchtigkeiten dünne, zertheilen die zähen, vertreiben die Blähungen, vermehren aber auch in den cholericischen Naturen die Galle; die kalten mäßigen zwar eines Theils die Hitze des Magens und Geblütes, verursachen aber dagegen Blähungen: durch die feucht-artigen werden die trockenen Theile befeuchtet, und der Leib laxiret; trockene Speisen geben allezeit die beste Nahrung, doch sind sie schwer zu verdauen, und lassen gerne melancholische Feuchtigkeiten nach sich. In Betrachtung des Geschmacks verstopfen die süßen Speisen leicht Leber und Milz, ob sie schon darbey nähren, die salzigen widerstehen der Käulnis, jedoch zu viel genossen, verbrennen sie das Geblüt, und erwecken ein Jucken in der Haut. Die bitteren spülen ab, und zertheilen die scharffen Säfte, eröffnen, was verstopft ist, sie mehren aber im Geantheil auch die Galle, und erwecken scharfe Dünste; die sauren führen die groben Feuchtigkeiten von untenwärts ab, wenn sie aber zugleich auf sich ziehen, lindern sie den Bauch, und wenn sie sich zur Herbe neigen, halten sie an; die herben selbst, wenn sie vor andern Speisen genossen werden, seiffen anfangs, zuletzt aber laxiren sie durch ihr Drücken. Die unterschiedene Zurichtung derer Speisen, wie sie nemlich gesotten, gebraten, gestovet u. s. f. bereitet werden sollen, in gleichen was sonst an noch darbey zu bemerken, ist unter der Beschreibung eines jeden Stückes ausführlich angeführt worden.

Speise-Cammer und Speise-Gewöl, sind zweyerley, wiewohl die Unbequemlichkeit der Häuser oftmals eine kluge Haus-Mutter nöthiget, aus beyden eines zu machen. In der Speise-Cammer, welche nebst der Küche, und den gewöhnlichen Wohnzimmern, auf einer Ebene, und wo möglich gleich an die Küche, angebauet seyn solle, wird der kleinere, in dem Speise-Gewölbe aber der größere Vorrath aufbehalten. Zu solchem Ende siehet man in denen Speise-Cammern eine gewisse Anzahl Schiebekasten, oder, wie man sie einiger Orten nennt, Schubläden mit allerley Zugemis von Linsen, Erbsen, gestampften oder abebälten Hirz zum Kochen, ganzen Hirz und Wicken zu Mästung der Lauben, Weizen vor die Hüner, Hende-Größe, Haber-Größe, grobe und klare Gersten.

Gersten-Braun, Nürnberger-Gräurgen, oder Ulmer Gerste, Bries, Schwaden, schonen und Mittel-Mehl, allerley durren und getreuten Obst, als Nespeln, Birnen, Castanien, Pfäumen oder Zwetschgen, Dvitten zc. wie auch mit Salz angefüllt; in gleichen noch andere Schiebe-Kästen zu denen Unschlitt-Lichtern. Es gehören dazwischen etliche zimmerne und hölzerne Büchsen zu dem gestossenen Zucker und gemahlnen Gewürze, als Ingber, Pfeffer, Nelken, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüth, NB. dieser letztern soll nicht viel, Muscaten-Nüsse und Zimmet aber gar nicht in Vorrath gerieben und gestossen werden, wiewohl man sie dennoch ganz in dergleichen Büchsen zur Hand zu stellen gewohnt ist. Nächst diesen hat man auch in den Speise-Cammern zinnern, oder in Emangelung derselben erdene Butter-Tiegel, sowohl zur frischen Koch- als auch eingefalzenen Butter, wiewohl diese letztere in erdenen Geschirren weit besser aufbehalten wird: So soll man auch von frischem Schmalz oder Schmelz-Butter, und guten Baum-Del allezeit etwas in der Speise-Cammer bey Händen haben, damit man nicht des halben jedesmal in das Speise-Gewölbe oder in den Keller zu lauffen genöthiget sey. Und weil die Speise-Cammern gemeinlich um und um mit Regalen versehen, als pfleget man sie mit allerley Gattungen, groß und kleinen, tiefen und flachen Porcellan-Schalen zu mancherley Gebrauch zu besetzen, und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen. Auf den Gemäsen stehet die Speise in viereckigte Stücken geschnitten aufgestellt, damit sie desto besser trockne; wie auch etliche Schachteln von gedorrter Mairachen oder Spiz- und Stoch-Wergeln, Leedlingen oder Champignons, aufgetrockneten Spargel und Artischocken-Kernen, getreuten Hieseln oder Hahnebutten, Kirscheln oder Weichseln, Brinellen, oder auf dergleichen Art zugerichteten geschälten Pfäumen und Zwetschgen, Heidelbeeren, Wachholder-Beeren und Lorbeer-Blättern, Kümmel, Fenchel, Bestuz, Majoran, Salbey, Rosmarin, Schalotten zc. dann und wann zu allerley Bräuben und Sossen zu gebrauchen: Die übrigen noch leeren Einse werden mit Zucker-Hüten besetzt. Über dieses alles gehört noch in eine Speise-Cammer ein gutes Schnitt-Messer, das Gewürz und andere harte Materialien damit zu schneiden. Eine Gewürz-Mühle, große und kleine Walcher- oder Treibe-Hölzer, Vaseten- und Nadeln, hölzerne Stränken mit ihnen dazugehörigen Sternen, wie auch allerley Model und Formen zu unterschiedlichem Backwerk; vor allen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgerichtetes Gewicht. Das

Speise-Gewölbe muß von allen diesen beschrieben mit einem weit größern Vorrath, und noch mit vielen andern Sachen da-

zu versehen seyn; und solchemnach eine fleißige Haus-Mutter ausrechnen, was sie das Jahr über beständig von diesem und jenem zu verbrauchen nöthig habe, und sodenn zu rechter Zeit, wenn es gut und wohlfeil nicht aber amoch rar und theuer ist, im Vorrath einzukauffen lassen. Was das Zuemüß betrifft, gehöret selches samt dem Mehl nicht in das Speise-Gewölbe, weil man gar selten so trockene Gewölber findet, darinnen sie sich nicht zusammen packen oder klümperig werden, anlauffen, und sodenn einen widrigen Geschmack anziehen solten; sondern an einen trockenen Ort in eine Cammer, oder aber in einen besondern Verschlag oben auf dem Boden, wohin man auch das Salz, nebst dem in großen mit Schloßern verwahrenen Stübchen oder Schlag-Kästern, oder aber in versperreten Kisten befindlichen getreuten Obst setzen, und als einen guten und nützlichen Vorrath aufbehalten kan. Die Unschlitt-Lichter soll man Centner-weis, sonderslich, wo ein aus vielen Leuten bestehendes Haushalten ist, bey Händen haben, und sowohl dicke und mittelpfähige, als dünne sein ferret, in dem Speise-Gewölbe in einem alten Schrank, und vor denen Mäusen wohl verwahrenn Kästen aufbehalten. Das Gewürz gehöret in Schachteln oder Säcke, und muß man sonderslich den Saffran in einer trockenen Kinds-Blase oder ledernen fest verbundenen Säcklein, dieses aber in einer bleyernen Büchse oder wohlschließenden Schachtel zugleich verwahren. Der Zucker gehöret nicht weniger in versperrete Kästen oder Fässer, weil die Mäuse selbigem sehr nachstellen, und die Zucker-Hüte so künlich auszubohlen wissen, daß das blaue Papier mit seinem Faden umbunden, unverrucket stehen bleibet, nicht anders, als ob der Zucker amoch unverfehret darinnen befindlich wäre. Das Baum-Del wird in zimmernen weiten, und mit darzu gehörigen Deckeln versehenen Ständern; das frisch ausgelassene Schmalz am besten in besondern aus Eichen-Holz gemachten, und mit Reiffen wohl gebundenen Kübel und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorrath hingegen, sowohl der frischen als gefalzenen, gehöret besser in den Keller; wiewohl auch diesen kein Fehler bezuzumessen, so sie mit in dem Speise-Gewölbe aufzubehalten gewohnt sind. Eben dieses verkehret sich auch von denen sowohl in Salz-Wasser als Ezig eingemachten Gurken, Capern, Oliven, Köhnschrotten- oder Gemister-Sproßlein, Spargel, Artischocken, Wegwarten, Stachel-Beeren, rothen Rüben zc. Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säfte, welche in starcken und weiten Zucker-Gläsern, oder aber in feinem Tiegeln und Büchsen aufbehalten und entweder nebst denen vorbenannten in Ezig eingemachten Früchten, in einen dazzu besonders zugerichteten Schrank, oder aber in gewisse Regale ordentlich mit angeklebten Zetteln, was in ieder Büchse oder

Gefäße enthalten sey, aufgestellt werden, damit man nicht lange nach einem und dem andern zu suchen habe. Insonderheit werden in dem Speise-Gewölbe aufgehoben allerley Fisch-Waaren, als marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken oder Neunaugen, Heringe, so frischer, als gefalzen und geräucherter Lachs, Vieklinae, Plateissen oder Schollen und Halbfische, Strockfische, Laberdan &c. Oben an der Höhe des Speise-Gewölbes findet man gemeinlich große eingemauerte eiserne Haaken und Ringe, zu dem Ende, daß man an selbige hölzerne mit grober Leinwand überzogene Gehäule, um Käse, Butter, frisches Fleisch, und andere dergleichen Sachen vor den Mäusen, Ratten und anderem Ungeziefer zu verwahren, aufhängen könne, oder auch runde weite um und um mit Haaken versehene Fleisch-Ringe, das gedörrete und aufgetreugte Fleisch, Zungen, Schinken, Würste &c. daran zu hängen. Endlich gehört auch ins Speise-Gewölbe eine besondere Bret-Hänge, worauf man die vor die Haushaltung gebakene Brote zu legen pfeget.

Speise-Röthe oder Speise-Schrand, ist ein von Holz verfertigtes, mit vielen Fächern unterschiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen allerley Waaren aufbehalten werden. Die Thüren daran werden insgemein mit runden durchlocherten Blechen versehen, damit die Luft durchziehen kan.

Speise-Kümmel, siehe Kümmel.

Speise-Schrand, siehe Speise-Röthe.

Spelt oder Spelz, siehe Dinkel.

Sperber, ist ein Raub-Vogel, welcher zwar kleiner als der Habicht, aber denselben mit Horsten, Abstreichen und Wegziehen in allem gleich kommt. Den Nahmen Sperber führt eigentlich das Weiblein, denn das Männlein, so etwas kleiner, heißet man bekömmt nach der Maus Castanien-braune Spring. Die beken sind, so sich in den hohen Gebirgen aufhalten. Sie sind braun auf dem Rücken, und haben auf der Brust gelber oder weißer Flecke, wie die Krammets-Vogel; einen kleinen runden Kopf, einen kurzen dicken, dunkeln und ziemlich krummen Schnabel, mit einem weiß-grünlichen Kreis umgebene Aug-Nerffel, einen länglichten und starken Hals, lange und spitze Flügel, die Fänge mit scharffen und spitzigen Klauen. Die Schultern der Flügel sind groß und breit, und die Schwing-Federn sowohl als der Schwanz eine weißlichte Farbe folget, welnutzig, nißen gerne auf Tannen, und legen dreß Eyer. So lange das Weiblein brütet, bringet ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber soll seyn im Fluge schnell, im Fangen geschicklich, im Wiederkehren willig, der sich gerne hängen, aufsetzen, abnehmen und äßen lasse. Sie werden abgetragen, aber nur auf Feld-Hüner, Wachteln, und kleine te Vogel gebrauchet. Sie sind von gutem

Gedächtniß, und so ihnen Verdruf geschicket, setzen sie allen Gehorsam auf die Seite, und wollen vielmehr mit Liebe, als Furcht, gehalten seyn. Ihrer besondern Tugenden haben sollen sie das Privilegium haben, daß, wo unter vielen Falken ein Sperber mit zu Märkte getragen wird, die andern alle mit ihm tollfrey durhgehen. Sperber-Roth gepulvert eingenommen, soll die Geburt und Nachgeburt treiben.

Sperber-Sperbeer- oder Sper-Birnbaum, siehe Speyerlings-Baum.

Sper-Birn, Sper-Beere, siehe Speyerling.

Spergel, ist ein Gewächse, welches dünne runde knotiate Stengel hat, etwa einer Spinnweben hoch, bey jedem Knoten wachsen sehr dünne schwale Blätlein rund herum. Auf den Spitzen der Stengel bringet es kleine weißlichte Blüten, darauf kleine Bläslein, voll kleines schwarzen Saamens folgen.

Speeling, Spaz, ist ein kleiner Vogel, dessen es viererley Arten giebet, nemlich Haus-Sperlinge, Feld-Sperlinge, wilde-Sperlinge und Rohr-Sperlinge. Der Haus-Sperling ist ein verachteter und verhaßter, aber auch in Wahrheit sehr schädlicher Vogel, welcher sich um die Häuser und Scheuren aufzuhalten pfeget, und mit seinem verdrüßlichen Diebs-Geschrey manchem Bauren beschwerlich fällt. Obwohl dieser Vogel ieder-mann vor den Augen herum flieget, und also dem Ansehen nach bekannt genug ist, so wird es doch verhoffentlich nicht unangenehm seyn, denselben allhier seiner Gestalt und Farbe nach, wie bey andern Vögeln auch gesehen, etwas genauer zu beschreiben. Der Kopf oben auf und der ganze Rücken, wie auch der Schwanz, sind braun, am Rücken finden sich etwas schwarzhliche Federn mit untermengt, dergleichen am Kopf und Schwanz nicht zu spüren sind. Der Hahn oder das Männlein befömmt nach der Maus Castanien-braune Federn, sonderlich an denen Achseln und zu beyden Seiten des Kopffs, over über die glänzende Federlein, mit erst erwehnter Castanien-bräuner Farbe vermischt. An denen Schläfen sind die Federn oben auf wird der Kopf im Frühling Aschen-grau oder etwas blaulich, und die Backen unter den Augen sind das ganze Jahr hindurch weiß; der Schnabel wird Kohl-schwarz; die Kehle und ein guter Theil von der Brust ist mit schwarzen weiß eingesaffeten Federn besetzt, nach welchen bis hinunter am Schwanz eine weißlichte Farbe folget, welche jedoch nicht schön weiß, sondern ganz bledschmucket ansieheth. In dem Herbst leget er die schwarzen Schnabel und andere Fiedere wieder ab, behält aber doch die schwarze Kehle, und etwas schwarzes an der Brust, nur daß sich solches schwarze nicht so weit ausbreitet, als im Sommer. Die Siede oder das Weiblein ist in allem dunkler, und an der Kehle wie am ganzen Unter-Leibe weiß, aber ganz

gans abfärbig, gleich als ob es sich beschmutzt hätte. Der weiß-bräunliche Schnabel, welchen Männlein und Weiblein im Winter gemein haben, wird zwar im Frühling bey dem Weiblein ebenfalls bräunlicht und einfärbig, doch ist er nicht schwarz, sondern dunkelbraun. Die übrige Gestalt betreffend, ist die Größe jederman bekannt, und daß es ein Vogel, der nicht übel gestaltet ist, ob man gleich wegen des Schadens, den er am Getraide thut, ihn aus Haß zu verachten pfleget. Der Kopf ist ziemlich groß, doch zu seinem Leibe nicht unproportionirt; die Füße an Farbe allezeit bräunlich, sind weder lang noch kurz, und der Schnabel ist hinten zwar dick, gehet aber vornan etwas länglich zusammen, wie eines Finckens Schnabel. Er ist ein geiler und fruchtbarer Vogel, indem, da andere Vogel zwey- hochstens dremal hecken, er hingegen zweymal brütet, und seine erste Zucht mitten im Monat May mit fünf bis sechs, die andere im Junio mit vier oder fünf, die dritte im Julio mit drey oder vier, und die vierte im Bartholomäi mit zwey oder dreyen weiset, wiewohl die meisten Paar im Julio beschließen. Es wird dieser Vogel von vielen dieser Sache unverständigen mit Unwahrheit beschuldiget, als ob er angeböhmer Weise die böse Krankheit oder falkende Sucht habe, und dabero auch nicht länger als ein Jahr lebe; zum Beweis wird angegeben, die alten Sperlinge hätten wohl schwarze Schnäbel, wenn aber der Herbst komme, so sehe man keinen solchen mehr, welches ein Zeichen sey, daß sie nicht länger als von einem Sommer bis zu Ende des zweyten Sommers ihr Leben erstrecken können: Gleich als ob die Fincken ihre schönen blauen Schnäbel, die Haucklinge ihre rechen Köpffe, und die Emmerlinge ihre gelben Köpffe nicht auch mit der Winterfarbe bekleideten, und dennoch leben bleiben? Daß sie aber in keinem Bauer oder Käfig, noch auch in der Stube, wenn man sie gleich herum lauffen lässet, nicht wohl ein Jahr dauern, das ist wahr: Und weil die Junge, so entweder vom Nest genommen, oder ehe sie vermauset, gefangen worden, die Gefangenschaft am allerwenigsten ausdauern können; so entsethet daher, weil man es süglich nicht probiren kan, die falsche Meinung, daß sie nichts lernen. Hingegen befindet man das Gegentheil, wenn man ein junges Sperling-Männlein mit gedrucktem Hauf, und in Milch gewerichter Semmel speiset, und ihn zu einem andern singenden Vogel hänget, oder in einer Stube dabey fliegen lässet, denn da wird er fast jedes Vogels Geschrey, oder gar Gefang, mit Verwunderung deren, die ihn für ganz untüchtig achten, bald nachmachen. Er nißet in allen Winkeln und Löchern, unter den Dächern oder in hohlen Bäumen, krumt auch wohl ein Schwaben-Nest, und leget sich darein. Er versamlet sich in Hauffen, locket sehr begierig, und solact der Lock gerne, äset aus dem Schnabel, badet im Wasser und Sand, und strechet im Herbst

und Frühling, wie andere Vogel, und ist dabero lächerlich, wenn man durch häufiges Hinwegfangen im Winter die Sperlinge aus einem Dorffe auszurotten vermennet, da man den Vortheil, bey Reifung des Getraides, wezniger Weizen- und Gersten-Diebe zu haben, durch nichts leichter erlangen kan, als wenn man sie zur Brut-Zeit, wenn die ersten Junge bald abfliecen wollen, fleißig weg-schießet, welches zu selbiger Zeit gar leicht ist, aber auch länger nicht hilft, als denselbigen Sommer durch, bis in October. Es ist sonst ein listiger Vogel, der nicht wohl zu betrüngen, dabero hat man auch verschiedene Inventiones erdacht, desselben sowohl auf dem Felde, als in Höfen und vor den Scheunen habhaft zu werden. Der lustigste Fang auf dem Felde kan nach Michaelis angesetzt werden, da die jungen Sperlinge im Strich gehen, und oft zu etlichen tausenden in nahe bey Städten gelegenen Feldern meistens an denen Fuhr-Strassen einfallen. Wenn sie durch aufgefajaget werden, setzen sie sich auf die nächst gelegene Stauden, welche man denn nur mit zwey- bis dreyhundert guten Lein-Wirbeln belegen darf, und die Sperlinge auf dem Felde gegen solche Stauden zu, austreiben, so kan man deren etliche hundert nicht ohne Verlustigung auf einmal erfassen, denn wenn sie an die Stauden fallen, und so viel auf einmal hängen bleiben, machen sie ein gewisses Geschrey, und beißen sich an einander klebend erbärmlich herum. Ein anderer lustiger Fang ist dieser: Man machet einen durchsichtigen Korb von seinem Reing oder Binsen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, setzet darauf einen kleinen Korb, in Gestalt eines Trichters oder Reussen. In den untern Korb leget man ein Nest voll junger Sperlinge, und stellet ihn also auf den Hof, da kommen die Alten Hauffen-weise zugeflogen, kriechen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder heraus. Oder man machet Tab. XV fig. 2 eine rund-erhabene Hurde, in Gestalt eines Coffer-Deckels, fünf Ellen lang und drey Ellen breit, deren lange und Over-Bäume sechs Zoll breit, und vier Zoll stark sind, in diese werden zehen starke Bügel von Kreh-weiden oder haiseln Holz eingebohret und verkeilet. Die Bügel müssen alle einer Höhe seyn, bis auf die beyden äußersten, welche etwas niedriger seyn dürfen. Diese Bügel werden mit langen und geschwanden Kreh-weiden oder haiseln Ruten ausgezäunet, welches auch an denen beyden Seiten aufs genaueste geschieht, bey A aber wird an der einen Seite ein Loch gelassen, zu welchem man die gefangenen Vogel heraus jaget. Die also zubereitete Hurde stellet man nicht weit von denen Scheunen im Garten, wo sie ungehindert stehen kan, am besten auf. Hinten schläget man ein paar starke Pfähle, wie starke Zaunstecken, an die Hurde, damit sie im Aufheben nicht wackelt und weiche. Das mit A bezeichnere Loch verstopfet man

fest mit einem Stroh-Bische; hebt sodenn die Hurde empor, stemmet einen ziemlich dicken und fünf Viertel-Ellen langen Strecken bey B unter dem Vorder-Baum, und seket den untersten Theil dieses Stell-Holzes auf ein Bretlein bey C, denn wo das Stell-Holz auf der blossen Erde stünde, würde es die große Last der Hurden tief in die Erde drücken. Am untersten Ende des Stell-Holzes ist eine schwache Stange D mit einem Stricklein angebunden, an dieselbige bindet man noch eine, auch wohl zwei Stangen, nachdem nemlich die Hurde nahe oder weit vom Gebäude stehet. Mit diesen Stangen ricket man an statt der Leinen; und sind die dünnen geschwanken, hervoraus büchene Stänglein viel besser hierzu als ein Seil, denn die Vögel fürchten sich nicht dafür, so versaulen auch die Stangen nicht, und werden nicht so leicht gestohlen wie die Leinen. Unter der Hurde räumet man den Schnee weg, freuet Heckerling darunter, und leget hinten etwan den vierten Theil von einer Haber-Garbe hinein, läset denn die Vogel erliche Tage ungehindert wohl darunter gewöhnen, daß sie nicht mehr Scheu tragen, darunter zu gehen. Wercket man nun, daß eine gute Compagnie beschaffen, so ricket man geschwinde, daß die Hurde über den Rasch-Weg zufället, nimmt darauf ein Stücke enggestricktes Vogel-Netz, posset selches vor das Loch der Hurde, da der Stroh-Bisch vorstecket, ziehet denselben entweder unter dem Netze heraus, oder stößet ihn, wo dieses nicht angehet, in die Hurde hinein, und läset jemand an der andern Seite an der Hurde klopfen, so fliegen die Vogel aus der Hurden durch das Loch in das Netz, und können alsdenn nach Gefallen gewürgt werden. Im Frühling, wenn die Vogel wieder streichen, und großer Schnee darauf einfället, fänget man Lerchen, Finken etc. sowohl als Sperlinge und Emmerlinge damit. Etliche todte Sperlinge an eine lange Stange gehänet, und dieselbe in einen Kirsch-Baum an Spizsel gebunden, heten die lebendigen Sperlinge von denen Kirschen ab. Das Sperlings-Fleisch ist nicht unangenehm, daher sie bey den Alten, und noch heut zu Tage nicht nur gegessen, sondern auch von einiaen vor ein Lecker-Bislein gehalten werden: Wiewohl sie andere als ungesund verachten, weil sie unverdaulich und zur Geilheit reizen sollen, dergleichen auch dem Hirn und den Eiern zugeschrieben wird. Das Wasser, worin Sperlings-Rist gewiecht, soll die Finnen von dem Gesichte wegnehmen, und weiße Hände machen. Der Feld-Sperling ist am Kopffe Cassee-braun, und hat um den Hals ein schwarzes Ringlein, unter den Augen an denen Backen ist er weiß, hat aber doch in dem Weissen schwarze Pünctlein; den Rücken hinunter hat er Federn, wie der Haus-Sperling, nur etwas lichter, und also ist auch der Schwanz etwas heller und licht-bräuner; an der Kehle ist er wohl-schwarz, diese Schwärze aber rechet

nicht an die Brust hinunter, wie bey dem Haus-Sperling, sondern es fangen unter der Kehle so bald dunkel-weiße Federn an, denen weiter unten hell-weiße folgen; der Schnabel ist das ganze Jahr hindurch schwarz, doch im Sommer noch mehr als im Winter, und hat zu beyden Seiten hinten, wo er am dicksten ist, etwas gelbes. Die Größe eines Feld-Sperlings gleichet einem Hänfling, nur daß der Sperling an der Brust etwas dicker aussiehet; der Schnabel ist fast gebildet wie der Schnabel eines Canariens-Vogels, doch mag er ein klein wenig länlicher seyn. Zwischen Männlein und Weiblein ist fast kein Unterschied zu sehen, es sen denn, daß man sie neben einander halte, so findet sich, daß das Weiblein an dem Rypff um ein merkliches dunkel-färbiger aussiehet. Seine Nahrung bestehet in Körnern, seine Brut aber verriethet er in hoblen Weiden und andern Bäumen, wo er mehrentheils fünf Junge ausbringet. Der Haus-Sperling ist fast alle Monate hindurch, obchon auch öfters auf andere Weise, sehr leicht mit Leim-Spindeln zu fangen, wenn man ihn abhisset, wo er entweder in einer Stadt auf einem Baum oder Garten hecke, oder in Dorfern auf dergleichen Stauden mit Hauffen anfället; bey dem Feld-Sperling aber gehet dieses nicht so leicht an, denn die meiste Jahreszeit nehmen sie gar weite Kiefern ein, und sind nicht alle Tage an einem Orte anzutreffen; doch kommen sie meistens zu Abends an ihren gewohnten Aufszig, entweder in eine sehr niedrige Staude, oder in einen alten Weiden-Baum, woselbst sie, ehe es dar Nacht wird, mit Leim-Ruthen, oder zu Nachts mit der blossen Hand, am besten aber mit einem Garn oder grossen Fisch-Haamen zu fangen sind. Im April sind sie in denen hoblen Bäumen, worinnen sie brüten, leicht zu fangen, wenn man das Loch, da sie hin und wieder kriechen, zur Zeit, wenn sie darinnen sind, zustopffet, bis man sie in ein Vogel-Haus, oder in ein Gärlein, so man vorhält, kan heraus laufen lassen. Im May bekommt man ihre Junge, welche man anfänglich mit Semmel in Wasser geweicht, und wieder ausgedrückt, und hernach mit allerley Körnern, als Hauff, Hirsen, Haber etc. ausbringen kan: Denn der Feld-Sperling ist weit dauerhafter als der Haus-Sperling, und bringet sein Leben auf mehrere Jahre hinaus, als dieser. Im Augusto sammeln sich die Junge schon bey Schaaren, und hat man nur an denen Orten, wo sie in die Felder niederfallen, an die nächst-gelegene Stauden Leim-Spindeln zu stecken, oder aber, wenn man erstlich eine Lock bekommt, an Orten, wo es viel giebt, einen Herd zu schlagen, so kan man vielmahls auf einen Zug viel hundert fangen. Wenn es einen rechten Schnee wirft, sind sie in Scheunen und sonst, zugleich mit denen Emmerlingen, ideoch viel leichter als diese zu betriegen. Der Rohr-Sperling, oder wie er sonst auch Moos-Emmerling genant

ner wird, ist oben bereits unter dieser letzten Benennung beschrieben. Im übrigen ist der Sperling dem Land-Wirt auf denen Feldern, in denen Gärten, in denen Scheunen und auf denen Böden, ja so gar auf den Tauben-Schlägen ein sehr schädlicher Vogel, sonderlich bey seiner großen Menge und bey seiner Fruchtbarkeit. Man kan erweisen, daß ieder Sperling des Jahrs nach heurigem Preis der Früchte wenigstens 4 Miblr. kostet. Peter Kretschmar in seinen oekonomischen Vorschlägen, die 1744 zu Leipzig in der Großsächsischen Handlung mit einer Vorrede des Hofrath D. Zinckens von Projecten und Projectenmachern ediret sind, hat solches ausgerechnet, und gezeiget, daß in einem Lande von 100 Städten und 4000 Dörffern jährlich die Sperlinge 4 Millionen und 400000 Reichsthaler kosten, wenn man auf jede Stadt nur 100 Sperlinge, und jedes Dorf 500 Sperlinge jährlich rechnet. Daher man von Seiten der Policeen, sonderlich in denen Gegenden, wo der Feld- und Garten-Bau das haupt-Werck ausmachet, genöthiget ist, allerhand Anstalten zur Ausrottung dieses schädlichen und wenig oder nichts nützenden Vogels zu machen. In vielen Orten muß daher der Wirt auf die Köpffe seines Hauses jährlich eine gewisse Anzahl Sperlings-Köpfe ins Amt oder Gerichte liefern, was ihm aber fehlet, mit einem gewissen Gelde bezahlen. Obgedachter Kretschmar aber hält dafür, daß diese Anstalt besser eingerichtet werden könne, wenn eine gewisse Zeit, sonderlich in einem Winter-Monate als ein allgemeiner Schlacht-Tag angestellet, ieder lebendiger Mensch aber gehalten würde, einen Sperling bey dem Dorf-Richter zu liefern, oder in Entschädigung dessen das Geld dafür, so sonst der Obrigkeit entrichtet würde, in eine gemeine Cassé zu bezahlen, werein auch nachhero, wenn nach diesem Schlacht-Tage in eines Hauses ein Sperlings-Nest gefunden würde, für jedes Nest vier Groschen Strafe, davon der Angeber 1 Groschen bekommen müsse, kiesen sollte, die übrige Zeit des Jahrs aber vielmehr frey bliebe, und alsdenn aus dieser Cassé ieder Sperling, den ein Einwohner liefert, mit 6 Hemmen bezahlet würde. Er hat auch auf die Einwürffe dajelbst geantwortet.

Sperre-Kette, siehe Hemm-Kette.

Sperre-Leiste, ist eine Zugehör des Rüst-Wagens, wodurch die beyden Wagen-Leitern in gleicher Weite von einander gehalten werden. Die eisernen Rindten, so an beyden Seiten derselben sind, heißet man Scheeren. Siehe Wagen.

Spererling, **Sperierling**, **Sperbeer**, **Sperbirn**, **Spor-Äpfel**, **Escherige**, ist die Frucht des Sperbeer- oder Spererling-Baums, welche fast den Nespeln gleichet, und die Gestalt einer kleinen Birne hat. Sie ist hart, herb, und zusammenziehend, weil sie noch grün und unzeitig, aber weich, süß und gut zu essen, wenn sie reiff ist. Man darf sie auf dem Baume nicht zur Zeitigung gelangen lassen, eben wie die Me-

speln, indem sie sich nicht lange halten, sondern, wenn sie einmal anfangen weich zu werden, schleunig faulen und verderben, wo sie nicht gleich nach einander weggeessen werden. Man nimmit sie also bey Zeiten ab, und leget sie aufs Stroh, so werden sie mit der Zeit reiff und essbar. Sie stillen das Blut und allerley Bauch- und Blut-Flüsse, auch das Brechen, und benehmen die Unlust zum Essen. Man muß sie mäßig genießen, denn so man ihrer zu viel zu sich nimmit, beschweren sie den Magen, und machen Schleim; man soll sie auch nach, und nicht vor dem Essen genießen, wie die Birn, Nespeln etc. wer aber den Durchbruch damit curiren will, muß sie vor dem Essen gebrauchen.

Spererlings-Baum, **Sperbeer**, **Sperbirn**, auch **Spor-Äpfel-Baum**, **ingleiches Escherigen-Baum** genannt, ist ein Baum, welcher in der Schweiz und denen angrenzenden Landen wild wächst, bey uns aber in Gärten gezelet wird. Er wächst hoch, und breitet sich in viele Aeste aus. Die Rinde ist rauh und bleich, das Holz aber röthlicht und sehr hart und feste. Seine Blätter gleichen dem Eschen-Baum-Laub, daher er auch den Nahmen Escherigen-Baum erhalten; sie sind länglich, schmal, am Rande zerkerbt, rauh, oben grün und unten weißlicht. Seine Blüthen sind klein, weiß, aus fünf Rosen-sörmig zusammen geserten Blättlein bestehend, deren viele an einem Zweig besammen sitzen; auf dieselbe folget die nächst vorher beschriebene Frucht. Dieser Baum liebt feuchte und kühle Orte, wenn er aber einen Stand und Wartung bekömmt, wie man den Äpfel-Bäumen giebt, trägt er so viel besser. Er wird am besten durch Einlegung der Kerne im Hornung und März fortgepfancket. Seine Blätter dienen wider die Mund-Fäule; das Holz, wenn dessen Stücke hin und wieder in die Korn-Haufen auf dem Boden gesteket werden, soll das Korn vor den Würmern bewahren. Eine Gattung von dem Spererlings- oder Escherigen-Baum ist auch der Arlsbeer-Baum, ingleiches der Ebereschen- oder Vogelbeer-Baum, wovon an gehörigen Orten.

Spicanard oder **Spick**, siehe Lavendel.

Spick-Bret, ist ein rundes und dünnes Bret, worauf allerhand Fleisch, Wildpret und Geflügel in den Küchen gespicket werden.

Spicke-Nadel, ist eine stählerne lange zugespitzte Nadel, obenher hohl und offen, auch etlichemal aufgespalten, werein der klein und länglich geschmittene Speck gesteket, und durch das Wildpret oder ander Fleisch einzeln und Stück-weise gezogen wird. Diese nur gedachte Arbeit selbst wird das Spicken genennet.

Spiegel, ist eine aus Glas, Metall, Stein, Holz und dergleichen Materie dergestalt hellpolirete und zugerichtete Fläche, darinnen sich alles dasjenige, was davor gestellet wird, gang deutlich abbildet, oder welche zum Aufangen der Sonnen-Strahlen und Entzündung der Körper gebrauchet wird. Sie werden nach unterschiedenen Gesezen der Ehebe-Kunst zubereitet, so, daß sie nach ihrer mannigfaltigen Art

auch ihren vielfältigen Nutzen haben. Man theilet sie ein in Platt-Erhabene und Hohl-Spiegel, in Sehe- oder Brenn-Spiegel, darunter eine jede Gattung ihre besondere Eigenschaft hat, wie hiervon das Mathematische Lexicon Nachricht geben kan. Diejenigen, deren wir hier in etwas gedenken, sind die platten ordinären Spiegel, welche meist aus Glas oder Crystall, oder auch aus hellgeschliffenen Stahl bestehen, und zum Bespiel in der Wirtschaft, ja auch wohl zur Auszierung der Zimmer gebraucht werden. Der gläsernen, als der gebräuchlichsten, ihre Zubereitung bestehet darinnen: Wenn die Spiegel-Platten nach großer, mittlerer und kleiner Forme auf den Glas-Hütten dergestalt zubereitet, indem gleich anfänglich Kugeln von verschiedener Größe, die nemlich den Spiegel ausmachen soll, geblasen, die aber auch hiniwiederum mit einer Scheere zerschnitten, und daraus ein viereckigt Blatt bereitet worden, legt man dieses auf eine eiserne Schaufel, setzt es wieder in den Ofen, lässet sie auch so lange darinnen, bis sie auf der gemeinderten Schaufel anfangen zu fließen, thut sie alsdenn heraus, und setzt sie in den Kühl-Ofen, bedeckt sie darinnen mit Asche, legt ferner die Tafeln oder Blätter über einander, jedoch jederzeit Aschen dazwischen, bis es genug, in mittelmäßiger Wärme, bis sie allermach erkalteten, nimmt sie alsdenn heraus, da sie denn die Spiegelmacher erst viereckigt schneiden, selbige mit einer Seite auf einen hierzu dienlichen Stein kleben, auf der andern Seite aber reiben sie solche auf ganz ebenen glatten eisernen Tafeln, mit sonderlich klarem Sand, so lang und viel, bis sie ganz reine und hell werden, hierauf poliren sie selbige mit Zinn-Asche auf einem Filz. Endlich legen sie auf einen flachen und glatten Stein einen Bogens Papier, und über denselben ein dünnes zimmeres Blatt nach der Größe des Spiegels, über dieses tragen sie so lang und viel Quecksilber darauf, bis es überall bedeckt ist, endlich legen sie auf das Zinn-Blatt, mit dem Quecksilber überstrichen, die Glas-Tafel, wenn sie denn also eine Zeit darüber gelegen, drücken sie die Tafel etwas sehr wenig auf den Stein, und ziehen das untergelegte Papier allmählig hervor, so bleibt vermittelst des Quecksilbers das Zinn an der Glas-Tafel sitzen, und das Spiegels-Glas ist bis zur Einfassung fertig. Ohne dergleichen große ansehnliche Spiegel, deren man immer zwey in einem Fuß-Zimmer aufstellet, werden verschiedene kleinere gemacht, auch die man auf den Tisch oder auf einem besondern Gestelle vor sich stellen kan, und Aufsetz-Spiegel nennet; oder sie sind so klein und mit einem Futteral versehen, daß man selbige gar bey sich in dem Schubsack führen kan, welche daher auch Taschen-Spiegel heißen. Die von der größten Art werden anteso so wohl in unsern Sächsischen, als auch in den benachbarten Königlichen Brandenburgischen Glas- und Spiegel-Hütten eben so fein gemacht, als man selbige vorher mit ungemeinen Kosten aus

Benedig bekommen müssen. Die übrigen Sorten werden häufig in Nürnberg zugerichtet, und dem Duxend nach wieder zu uns gebracht. Sonderlich verfertigt man auch eine andere Art Spiegel von gemeinem Glas, die eben nicht mit Quecksilber, sondern einer andern Materie belegt, und bey grosser Quantität im geringsten Preis zu kauffe ist. Wer gute Spiegel einzukauffen gedenket, muß zuvor erst auf die Reinigkeit des Glases sehen, ob es ohne Körner, Blasen, Risse, ingleichen, ob es schon weiß oder gelblich, oder gar wollicht, vornehmlich aber hat man Acht zu geben, ob die Fläche gehörig poliret, und dabero die Gestalt in natürlicher Größe, wie sie an sich selbst ist, verstellet.

Spiegel-Garn oder Spiegel-Neze, ist eine Art von Jagd-Nezen, so eigentlich nicht zum Fangen, sondern nur zum Abhalten gebraucht wird. Die Maschen oder Schlingen sind so groß, als an den Sau-Nezen; die Leinen sind in der Stärke, als die hohen Luch-Leinen. Bey jeder Furkel muß eine Wind-Leine seyn. Ein solches Netz stellet so lang und so hoch als ein Luch, und hat man verselben bey theils Herrschaften sechs oder acht Stücke, welche bey fünf bis sechs Schuh weit von denen Luchern, so weit der Lauf der Schweins-Nas gehet, gestellet, und die Furkeln dieser Neze mit denen Furkeln der Lucher, vermittelst der Wind-Leinen, so nicht länger als vier Ellen lang seyn dürfen, setzen sie zusammen gebunden, selbigergestalt, daß, wenn ein ganzer Rudel wilder Schweine im Hekken angelassen kommen, und durchbrechen wollen, die dahinter posirte Hauren mit Prügeln und Gabeln dieselben zurück treiben können. Es müssen aber diese Spiegel-Garn sehr heiß angezogen werden, damit man sich im Fall der Noth an denselben in die Höhe schwingen kan, um dem erhitzen Anlauff der hauenden Schweine zu entgehen.

Spiegel-Karpffen, siehe Karpffen.

Spiegel-Kuchen, werden von einigen die in Butter geschlagene Eyer genennet, da man nemlich in einer Schüssel Butter schmelzen lässet, die aufgeschlagenen Eyer dahinein fallen lässet, auf jeden Dotter etliche Körner Salz streuet, und Muscaten drüber reibet, auch einige Tropfen Weinbeer-Safft daran gießet. Andere schlagen die Eyer auch auf siedend Wasser, nehmen sie alsdenn mit dem Schaum-Löffel heraus, setzen sie in eine Schüssel, machen, wie nur erwöhnet, eine Butter-Brüh daran, entweder mit geprägelten Zwiebeln, oder mit Senf, der mit Wein-Eßig aberrieben worden. Die Medici halten diese Art zuzurichten vor die beste, und noch am gesündesten, wenn gar keine Brüh darzu kommt.

Spiegel-Schimmel, heißet ein Pferd weißer Haare, mit schwarz also untermengt, daß sie gleich wie Spiegel anzusehen. Sie werden vor eine gute Art und loblicher Natur gehalten, dienen zum reiten und vor Carossen: Nur

Nur weil sie, so oft sie haaren, die Farbe verändern, und theils lichter, theils dunkler werden, bleiben sie nicht gleich, so, wie sie zusammen gebracht worden, und verunzieren den Zug. Wenn ein Spiegel-Schimmel weiß zu werden beginnt, soll man ihm zu der Zeit, da die Pferde sich zu haaren pflegen, die zarten erst ausschlagenden Blätter von Eichen-Laub, unter dem Haber vermengt, zu fressen geben, so werden die Spiegel schwärzlich.

Spieß-Fas, siehe Spül-Fas.

Spieligt, s. Spüligt.

Spieligt-Gelte, s. Spüligt.

Spiel-Naps, s. Spül-Naps.

Spiel-Ochse, s. Brummer.

Spiel-Teller, s. Teller.

Spiel-Tisch, s. Tisch.

Spiering, s. Spiring.

Spieß-Hahn, heisset ein Hahn, welcher weder krähet, noch zum Krappen und zur Zucht dienet. Sie werden am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet.

Spieß-Hirsch oder Spießfer, wird ein junger Hirsch genennet, der sein erstes Gehörne noch trägt, oder nur zween Spießse aufgesetzt hat, ohne andere Enden. Siehe Hirsch.

Spieß-Kuchen, ist eine Art eines trefflichen süßen Butter-Gebackens, welches man auf nachgesetzte Art zubereiten pfleget: Man nimmt ein Maß guten Rahm, und läset dar- ein etwas frische Butter zergehen, und nach- dem man bis 12 Eyer ins besondere in einen Topf geschlagen, und wohl unter einander ge- quirlt, gieset man dieses beides zusammen, und rühret es unter einander. Mit diesem machet man schönes weißes Mehl an, so, daß es ein wenig dicke werde. Hierauf läset man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, setz eine Brat-Pfanne unter, und betropfet den Spieß fein wohl damit; endlich nimmt man vier Löffel voll Leigs, gieset es über den Spieß, was herab fällt in die Brat-Pfanne, gieset man immer wiederum auf, und stellet den Spieß fein von ferne zum Feuer, bis der Leig drey-mal herum gegossen; nach dem an- dem Gus streuet man ein wenig geschnittene Muscaten-Blüthen darüber, bey dem letzten Gus hergegen läset man es fein licht-bräun werden, und wenn es gar abgeben ist, lö- set man es mit einem Messer unten und oben fein ab, und ziehet es vom Spieß, so ist's gut.

Spill, siehe Spindel.

Spill-Baum, siehe Schiffbeer-Holz.

Spilling, ist eine Art gelber Pflaumen, so für die schlechteste unter allen Pflaumen gehalten wird. Man ziehet derer vornehmlich dreyerley Arten: Nämlich die gemeinen Wachsgelben Spillinge, davon die früh- zeitigen etwas größer als die spätern: die halb-gelb, und rothen Spillinge, und die kleine weiße Spillinge, wie Lauben-Eyer.

Die Spillinge werden überhaupt für unge- sund gehalten, und dahero an wohlbesetzten Orten zum öffentlichen Verkauf zu bringen verboten; ihre Kern aber werden in der Arz- ney für die Ruhr und andere Zufälle ge- braucht. Von denen wohl-reiffen Spillingen wird ein Saft zubereitet: Man schälet nem- lich die Spillinge, machet die Kerne heraus, thut zu einem Pfund Spillingen ein halb Pfund gestessenen Zucker, setzet es auf Koh- len, und rühret es beständig herum, daß es nicht anbrenne: Wenn es so stark, als ein recht ziemlich dicker Mus, so nimmt man es vom Feuer, und thut es in die Büchsen.

Spinat, Spinet, Vinctsch, Spanischer Kohl, Grün-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, dessen Blätter lang und wie ein Pfeil zuge- spitzt, auch unten am breiten Orte beyder- seits mit Spigen besetzt, zart, weich, safftig und dunkel-grüner Farbe sind, und an lan- gen Stielen sitzen. Die Stengel werden ein- nes Fußes und drüber hoch, sind rund, und als wie Rohrlein hohl, ästig, von der Mit- ten an bis oben aus mit Blüthen, aus etel grünlichen oder purpur-färbigen Fäselein be- stehend, besetzt, welche in einem vier-blät- tigen Kelche stehen. Diese Blüthen lassen weder Frucht noch Saamen hinter sich; son- dern die kleinen Früchte wachsen an besondern Orten, und werden oval-runde, spizige und flachlichte Hülsen, deren jede ein Saamen- Korn beschliesset, welches fast ganz rund und etwas spizig ist. Die Wurzel ist ganz schlecht, dünne, weiß, und mit einigen Fasern besetzt. Dieser wird von einigen Sommer-Spinat, und eine andere Art, welche runden und glatten Saamen bringet, Winter-Spinat genennet. Andere theilen ihn ein in den ge- meinen und edlen. Der gemeine ist, was die Blätter anlangt, obbescriebener massen, spiziger, und der Saame flachlicht; der ed- le ist von weichern, aber etwas runden Blät- tern, fast wie Mangold, dessen Saame die- sem fast ähnlich ist. Er erfordert ein gutes wohlgedüngtes Erdreich, und will nicht zu dicke gesäet seyn, oder er muß hernach ver- zogen werden. Der Saame wird zuvor ein- nen halben Tag in Schaaf-Milch-Wasser ein- geweicht, welches seinen Wachsbum und Vergrößerung trefflich befördert. Man säet ihn im März und August, im Bartholomäi, oder, wenn alledenn die Hitze noch zu groß, im September bey zunehmenden Monden; und dieser letztere muß gegen den Winter mit fettem Erdreich angestreuet werden. Von dem ersten läset man, so viel nöthig, zum Saamen stehen und wohl reiff werden. Der Saame kan sich wohl drey Jahr halten, wenn er zu seiner vollkommenen Zeitigung gelangt. Es ist dieses das zarteste unter allen Mus-Kräutern, und das meiste Theil des Jahres zu nuzen. Er kühl und feuchter, befördert den Stuhl-Gang, und mit Sauer- ampfer vermengt, giebt es den Febricitan- ten eine angenehme Erquickung. Es wird lan Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch ge- than.

oder

oder als ein Mus mit oder ohne Sauerampfer und Corinthen, zugerichtet, und, weil es sodenn etwas viel Butter erfordert, zu deren Ersparung die erste Brüh von weissen Erbſen daran aethan. Die Vorbereituna deſſelben aber beſtehet in folgenden: Wenn der Spinat jung, darf ſelbiger nur reine abgeſchnitten werden; ſo ſerne er aber alt und ſchon in Schoß gehet, werden nur die Blätter abgenommen, und hernach ausgewaſchen. Nach dieſem thut man den geſeſenen Spinat in ſiedend Waſſer, welches ein wenig geſalzen, und kochet ſelchen dergeſtalt erſt ab. Wenn dieſes geſchehen, wird er aus dem Waſſer in einen Durchſchlag gethan, daß er abſeiget, und hernach kleine zerſchnitten. Endlich ſezet man in einem Tiegel dieſen mit Butter zum Feuer, und läſſet ihn darinnen ein wenig röſten, wenn es beliebig, giehet man ein Röſſel guten Rahm hinzu, wirft eine Hand voll Corinthen daran, rühret es wohl durch einander, und läſſet zuſammen eine gute Weile dämpffen. Man trägt ihn alſo bloß auf, oder belegt ihn mit geröſtetem Fleiſch, mit zarten Würſlein, mit einem dünnen Eyer-Kuchen, mit Dausen-Augen ꝛc. Man kan ihn auch in einen Teig ſchlagen, und eine Torte davon machen. Es giebt noch eine beſondere Gattung dieſes Kraus, Ledsbeer-Spinat genannt, welcher niedriger und zarter als der gemeine Spinat iſt; er trägt rotte ſüßlichte Beerlein, den Erdbeeren nicht gar ungleich, die, wenn ſie gezeſſen werden, den Leib erweichen und ſauſt laxiren; an dieſen rothen Beerlein hängt ein ſchwarzer Saame, welcher in ein gutes fettes Erdreich geſäet wird. Die Saamen-Stengel, die man von dem zuerſt geſäeten auf dem Beete ſtehen läſſet, kan man, ſo bald der Saame hart, ſamt den Wurzeln ausziehen; an einem luſtigen Orte aufhängen und vollends reiffen laſſen.

Spindel, Spille, iſt ein langes, auf der Drechſel-Bank an beyden Enden ſpizig zuge-drehtes, am dritten Theile ſeiner Länge aber etwas ſtark gelassenes Stäblein, durch deſſen Umdrehen die Spinnerin den von dem Rocken abgezogenen Faden ſpinner, und ſol-gends darauf wickelt, oder aber, wenn es eine Woll- oder Flachs-Rad-Spindel iſt, vom Rade darauf wicklen läſſet. Sie ſind bald groß und ſtark, bald klein und zart, nach dem die Materie iſt, und das Geſpinſte werden ſoll. Sonderlich braucht man ſehr kleine und leichte Spindelzen zum Baumwollenen, Seidenen ꝛc. oder ſehr klaren Spitzen-Zwirn-Spinnen, die nicht an allen Orten zu haben. Endlich hat man auch eiferne oder ſtählerne Spindeln, ſonderlich an den Spinn-Rädern. Siehe Spinnen.

Spindel-Baum, Zahnhütteleins-Buſch, Pfaffen-Holz, iſt ein Buſch-Holz, welches gerne in Hecken und Bräunen wächst,

lange, aom ſubtil zerkerbt und ſpizige Blätter, grüne und im Anfang viereckigte Zweige (wovon nur die Schale eckigt, das Holz aber rund iſt) weiße vierblättrige Blülein, deren allemal vier bis fünf beyſammen ſiehen, und aus denſelben rotte oder Pſerſich-Blut-farbne viereckigte Beeren brinat, die ſalt wie Jesuter-Würsen auſſehen, und vier Fache haben, in deren jedem ein weißes mit einer Gold-gelben Haut überzogenes Keimlein zu finden iſt. Das Holz iſt bleich-gelb, feſt und hart, und taugt gut zu Spindeln, davon es auch den Deutſchen und Franköſiſchen Nahmen erhalten; es wird auch von den Schuhmacher zu Zwecken in die Arbeit gebraucht, und daher auch Zweck-Holz genannt. Der Stamm wird Arms dick, und hat eine grau zähe Rinde; von demſelben werden die beſten Reiß-Kohlen gebrannt. Das Gewächs riecht übel. Die Früchte oder Beeren purgiren über ſich und unter ſich. Die Blätter ſamt der Frucht ſind den Ziegen und Schaafen tödlich.

Spinne, iſt ein kriechendes Ungeziefer mit einem ſehr kleinen Kopff, Zähnen oder Stacheln in dem Maul, womit es verwundet, einem runden dicken Leib, und ſechs, oder wie andere zählen, (weil die erſtern zwey derſelben vor Hörner angeben) acht Füſſen, von ungleicher Groſſe, wie ihre Arbeit ſolches erfordert. Sie leben von Fliegen und andern kleinen Ungeziefer, denen ſie das Mark auſſaugen, ungleichen von denen Dünken in der Luft. Sie haben eine angebörne Feindſchaft mit den Schlangen, Eidechſen, und ſonderlich mit den Kröten, welchen Thieren ſie zur Speiſe dienen. Man hält dafür, daß ſie aus der Harnis und Schimmel wachen; ſie zengen ſich aber fort wie andere Thiere, und das Weiblein trägt ihre Eierlein unter dem Leib in ein Geſpinſt, welches das feſteſte, weil das andere nur zu ihrem Fliegenfang dienet, eingewickelt, bis ſie auskriechen; doch findet man ſie auch anderswo angehängt. Und zwar legen ſie ihre Eier im Auguſt und September, brüten ſie 15 Tage darnach aus, worauf die Weiblein ſterben. Sie ſind von mancherley Art. Etliche ſind unſchädlich, und halten ſich entweder in den Häuſern oder freyen Luft auf, die unſchädlichen ſind meiſtens kleine, und haben kurze Füſſe, ſind grau oder ſchwarz. Andre aber ſind ſchädliche. Etliche ſpinnen ſchöne Netze, andere ein verworrenes rauhe Gewebe, andere gar nicht. Unter denen, ſo in den Häuſern leben, iſt die Kreuz-Spinne die anſehnlichſte, und nach derſelben die langfüßige. Die Garten-Spinnen nehmen die Farbe des Leibes an von denen Gewächſen, darauf ſie ſich aufhalten, und derer Saftes ſie vielleicht genießen, daher man grüne, gelbe, weiße, ja manniſfarbige findet. Unter den ſchädlichen ſind die ſchwarzen Kancker-Spinnen, welche gerne ſtechen. Sie ſind aber dem vngesachtet nicht

nicht giftig, ob gleich ihr Stich einige Entzündung machet. Die Spinnen, welche unzu- bringend, viele alte abergläubische Weiber sich ein Bedenken machen, sollen in wohlbestellten Haushaltungen nirgends gelitten, sondern fleißig ausgerottet, und ihr Gewebe abgefehret werden. Aus den grossen Creutz-Spinnen wird ein Pfaster gemacht, welches auf die Wülste ge- legt, das Fieber vertreibt. Eine dergleichen Spinne in einer Haselnuß-Schale am Halse getragen, soll für der Pest bewahren. Nicht weniger soll von diesen grossen Spinnen, wenn sie recht vollkommen, und zu rechter Zeit aufge- fangen, in ein Büchlein gethan, und darinnen Jahr und Tag verschlossen gehalten worden, bis sie sich in sich selbst verzehret, ein gepreßter Stein erwachsen, der dem Gift widerste- het, und von dem man vorziehet, daß, so er in ei- nem Ring eingefasset, am Finger getragen wür- de, er so gleich die Farbe verändert, und mit ei- ner Weisen sich überziehet, wenn er nahe zum Gift kommt; dergleichen Stein von mir be- schriebener Eigenschaft wird der Spinnen- Stein genennet. Es ist aber dieses Vorgeben so ungegründet, als die allgemeine und alte Einbildung, daß alle Spinnen an und für sich selbst giftig, oder ihr Biß ein eigentlicher giftiger Biß sey. Einige, nemlich die kleinen kirschenroten, grauen oder schwarzen, und auch nicht einmal zum Weissen geneigt. In- dessen hat doch dieses Verurtheil verursacht, daß die Menschen sich von Jugend auf vor allen Spinnen grauen lassen, und sich um denjenigen Nutzen, den man von diesen künst- lichen, gemeinen, und bey uns in grosser Men- ge vorhandenen, leicht zu bestimmenden, fort- zurankenden, und zu erhaltenden fleißigen Thieren haben konte, nicht bekümmert, son- dern solches verachtet. Ja weil man bey ei- nigem Ungemach keinen sonderlichen Nutzen an ihm gespüret hat, so sonderlich man sol- ches ohne Nutzen, und ihr Werk in denen Häusern und Gemächern verforet man. So hält man es auch bey uns sonderlich noch, da doch unsere meisten Haus-Spinnen von unschädlicher und dabey sehr nützlicher Art sind. Es hat aber endlich der Cammer-Prä- sident zu Montveller, Monf. Bon am Ende des vorigen Seculi die Spinne-Weben- oder Spinnen-Seide und ihre so schöne als leichte vortheilhaftige Zubereitung erfunden, Mas- sen dieselbe aus dem obengemeldeten Gespin- ne, womit sie ihre Evertigen umwickeln, und die er Spinnen-Häusgen nennet, die schönste Seide verfertigt, solche spinnen, schon sär- ber, Strümpfe und Handschuh daraus we- ben lassen, selbige dem vorigen König in Frankreich präsentiret, und also diese neue Spinnen-Seide entdeckt hat. Wie denn der große Phycus und Mathemat. Prof. Hausen, der Anno 1743 den 7 May hier in Leipzig zeitig verstarb, ein paar schöne Handschuh von dieser Seide vor den vorigen König in Pohlen und Churfürst von Sachsen, Augustum II. von seinen Reisen mitgebracht. Die Probe zu machen, so werden die letztgedachten Spin-

nen-Häusergen, so grauer Couleur, wenn sie noch neu, sonst aber schwärzlich sind, in de- nen Ecken, Winkeln, Lochern der Zimmer, Cammern und Häuser zusammen gesucht, bis etwa 3. E. zwölf Viertel-Linsen vorhan- den, hierauf mit der Hand und einem kleinen Stecken geschlagen, um den Staub heraus zu bringen, darnach mit laulichem Wasser so vielmahl gewaschen, bis es lauter bleibet. Herr Bon hat solche nach diesem in einen Topf mit Wasser, darein Seife, Salpeter und Gummi Arabicum ein paar Finger voll gethan, über das Feuer gesetzt, und zwey bis drey Stunden kochen, und darauf wieder mit lau- lichem Wasser, um die Seife heraus zu brin- gen, waschen, endlich aber einige Tage wohl trocknen, zuletzt mit denen Fingern weich rei- ben, selbige über subtile Kämme kämmen und spinnen lassen. Sie ist mit allerhand Cou- leuren auf das feinste, wie andere Seide zu färben, und nimmt alle Farben an. Sie giebt einen so festen, zarten und glänckenden Faden, wie diese, und läset sich verweben, versicken, wirren, vernähen ic. Man kan die Spinnen-Häusgen mit denen Ethern neh- men und sammeln, solchergestalt erst die Spinnen anstreicheln lassen, und selbige in ei- nem irdenen Gefäß zusammen bewahren, wel- ches man nur mit Papier, darein Löcher ge- stochen, zubinden, und sie darinnen spinnen, Eyer legen, solche umspinnen, und wieder ausbringen lassen. Alles geschieht ohne Mü- he, Wartung und Gefahr, ja mit viel wenig- ern Kosten, als bey denen Seiden-Wür- mern. Sie vertragen allerhand Luft. Sie fressen nichts als Fliegen, die hier häufig zu fangen. Sie leben zehn bis zwölf Monat, und richten ihr Werk, nemlich mit Eyer-Legen und Spinnen-Häusgen-machen aus. Es ist in de- nen Letztiger Sammlungen im XIV und XV Stück eine weitläuffrige Nachricht von diesen allen anzutreffen. Diese Manufactur konten manche Arme versuchen. Und es ist kein Zweifel, daß Übung und Erfahrung mehr Vortheile an die Hand geben würde, wenn sie anders vor der nun schon erachteten Wümeer- Seide, womit so vieler Leute Interesse ver- knüpfet, und dabey den Deutschen schon das meiste leicht und bekannt ist, aufkommen könnte und solte.

Spinnen, heisset Flach, Berg, Hanf, Wolle oder Baum-Wolle, und Floret-Seide, die an einen Hocken geschlagen, davon ab- ziehen, und zu einem langen gleichen Faden, vermittelst der Spindel oder eines Spinn- Rades drehen. Das Spinnen an denen Kä- dern gehet zwar leichter und geschwinder von statten, als an der Spindel, welches viel mühsamer, jedoch ist das an der Spindel ge- spinnene Garn weit fester, schöner und glei- cher, und wird das davon gewirkte leinene Tuch oder die Leinwand in dem Wircken oder Verweben, auch viel leichter und stärker als das Garn, so an dem Rade gesponnen wer- den. Es ist dieses sonst eines der nützlichsten

und

und nöthigsten Haus-Arbeiten in der Land- und auch gewisser Massen in der Stadtwirtschaft. Dort geschieht sie sonderlich vor das Haus selbst durchgängig, wo aber die andern Landwirthlichen Geschäfte nicht so viel Zeit erfordern, noch auf den Garn- oder Zeug- und Leinwand-Verkauff, wiewohl das Zeugverkauffen nicht zuzulassen, das Flächene, Baum- und Schaaf-wollene Garn-Spinnen aber zum Verkauf vor die Manufacturen nicht ohne Ordnung und Aufsicht auf dem Lande zu erlauben, sonst aber allerdings auf alle Weise, sonderlich zu solchen Zeiten, da vieler Personen Geschäfte auf dem Felde seyn, oder bei solchen Personen, die keine starke Feld- und Haus-Arbeit verrichten können, als Kinder und Alte männliches und weibliches Geschlechts, zu befördern, und zum Behuf der Landes-Manufacturen zu veranstalten ist. Ja eben in dieser Absicht geschieht es hauptsächlich in denen Städten, und zwar, weil man da bessere Aufsicht und Ordnung halten, vielen müßigen Weibesleuten und Kindern aber, oder die doch solches zugleich dabei verrichten können, z. E. denen Hocken, Obst-Soldaten-Tredel- und andern Huden-Weibern, etwas nützlich zu thun geben, die Spinnerinnen aber immer schöner machen kan, so gehet es am besten in denen Städten von statten. Sonst aber pflegt auf dem Lande das Flachs-Werg- und Schaaf-Wolle-Spinnen meistens die Arbeit der Mägde und Weibs-Personen des Abends im Winter zu seyn. Man bauet, was das Flachs-Spinnen betrifft, dazu entweder den Flachs selbst, wenn ein gutes Flachs-Land vorhanden, und von dem Wirt alle Arbeit selbst dabei verrichtet werden kan. Denn sonst ist dabei nicht viel Profit, sondern man thut besser, wenn man den Flachs kauft und spinnet, oder, wie öfters das Recht großer Land-Güter, z. E. in der Lausitz mit sich bringet, halb oder ganz zur Fröhne spinnen, und seine Leinwand, ir. sein Zeug vor's Haus selbst machen läßt. In vielen Orten ist auch das Baumwollen-Spinnen vor's Haus gebräuchlich, und viele Mägden wirken auch selbst das Zeug daraus, wie im Plauischen. Um das Flachs-Spinnen im Winter des Abends zu befördern, und die Spinner munter zu halten, hat man an vielen Orten auf dem Lande im Gebrauch, daß die Spinner zusammen gehen, und einander Gesellschaft leisten, welches denn zu einem zum Spinnen gehen heißt. Allein es sind dieses Spinn-Gesellen, und die daraus entstehenden Spinn-Stuben, Spinn-Gelacke, und Zusammenkünfte vieler jungen Weibs-Personen, wozu sich auch junge und andere Manns-Personen eingefunden, wegen vieler Mißbräuche, getriebener Unpfligkeit, Frechheit, verborgener Sünden, und endlich ausbrechender Unzucht, wie auch anderer Ursachen wegen, einer besondern guten Policee an einigen Orten so verhaßt worden, daß dergleichen Zusammenkünfte und Spinn-Stuben zum Theil entweder gar verbo-

ten, oder doch nur in gewisser Einschränkung und Ordnung unter Leuten von ein paar Häusern, einerley Geschlechts, und in Beseyn oder unter der Aufsicht der Alten und Verstandigen, sonderlich der Wirte und Eltern, zugelassen werden.

Spinnen-Distel, siehe Cardobenedicten.

Spinn-Rad, ist ein von Holz gedrehtes und zusammen gefestetes Gestelle, mit einer Spule, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt versehen, auf welchem der Flachs, Hanf, Werg oder Wolle gesponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Man hat derrer verschiedene Gattungen, und finden sich darunter auch einiae, welche man auf einen Tisch vor sich stellen kan, so aber von so gar guter Bequemlichkeit und Nutzbarkeit nicht sind, als man vernemmet.

Spinn-Rocken, ist ein lang gedrehter hölzerner Stoc von oben mit einem Wocken-Holz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt versehen, woran das Spindel-Werk, als Flachs, Hanf, Werg oder Wolle geleget, und davon abgesponnen wird.

Spinnweben-Garn, ist eine Art von einem hohen Nese, womit man denen Nebhütern und andern Vögeln nachzustellen pfleget. Es giebt derselben entweder einfache und doppelte, oder dreyfache. Die einfachen haben Hinken, welche in einer Seimen laufen, und sind etwa achtzig oder hundert Schuh lang, und sechzehn oder achtzehn bis zwanzig Schuh hoch. Die doppelten und dreyfachen sind wie die Steck-Garne; dieselbige werden mit Stangen hoch aufgerichtet und gesteller, nach Gelegenheit, so viel derselbigen vorhanden, ohngehehr kurz vor der Demerung, wenn sich Tag und Nacht scheidet. Aldenn werden die Hüner gesucht und aufgetrieben. Diese Garne kan man zu allerley Sorten Vogel, große und kleine gebrauchen, und werden auf einerley Art gestellet, nur daß sie zu denen wilden Enten, Schnepfen und Nebhütern etwas stärker als zu kleinen Vögeln seyn müssen. Sonderlich kan denen Wachteln, sie seyn verschlagen oder nicht, fast auf keinerley Weise besser Abbruch geschehen, als wenn nur noch einzelne Frucht siehet, da stellet man dieser Garnlein, so viel derrer vorhanden, macht eine Schmure mit Lapp-Federn und untermengeten Schellen; diese Schmure ziehen ihrer zween allmählich nach dem aufgerichteten Garn, wenn nur die Wachteln dem Schellen-Geräusche entziehen wollen, so fallen sie in die Garne. Und so wird es auch auf Wiesen in langem Grafe gemacht.

Spinn oder Splint, ist das weiche oder weisse Theil, so zwischen der Rinde und dem harten Holze eines Baumes ist. An den Eichen ist der Splint manchmahl anderthalb Zoll um den ganzen Baum stark. Der Splint muß bey Verarbeitung des Holzes ganz und gar weg-

weggehauen werden, weil er der Säminis allzu geschwind unterworfen ist.

Spiring, ist ein nicht sonderlich langes Fischlein, wie eine Sardelle, Silberweiß, dessen Schwuppen gleich ausfallen, wenn er aus dem Wasser kommt, und welcher hiernächst, wenn er eine Zeitlang in einem Fasse gestanden, wegen seiner Fettigkeit ein Del von sich giebt, so die Fischer zum Brennen brauchen.

Spitzen, heisset man den aus Gold, Silber, Messel-Horn, wie auch aus schwarzen oder weissen Zwirn bereiteten Pierath, welcher zu mancherley Auspus an Wäsche und Kleidern gebraucht wird. Man theilet sie ein in genähete und gekleppelte; die kostbarsten sind die genähete, Französische, Venetianische, Englische &c. Die auserlesensten unter denen gekleppelten, die Brabantische, Amnabergische, Marienthrasische und Schnebergische. Sie werden alle insgesamt entweder Stück-weise oder der Ellen nach verkauft.

Spitzen-Bändgen, wird eben dasjenige besonders zu genäheten Spitzen gewirrete schmale weisse Bändgen genannt, so auf beyden Seiten durchlöcherig, und zu Einfassung und Umlegung der Blumen und Hänge in den genäheten Spitzen nothwendig gebraucht wird.

Spitzen-Grund hat zweyerley Bedeutung, einmal verüebet man darunter kleine zarte von weissen Zwirn über ein rund-spitziges Holzlein zusammen geschlungene und ausgeäckte Klinglein, welche theils an statt der Fäden oben an die genähete Spitzen weitläufftig angestochen, theils auch sonst bey anderer sauberer Nähterey gebraucht werden. Nechst diesen heisset man ebenfalls diejenigen weitlöcherigen Stiche in den genäheten Spitzen, womit die leeren Plätze, so ausser den Blumen und Gängen befindlich, ausgefüllt werden, Spitzen-Grund, und ist dieser entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Rand, ist ein von weissen zarten Zwirn schmaler gekleppelter Streiff, der unten an die genäheten Spitzen statt einer Befestigung angestochen wird, massen sie ausser diesen leicht abgerissen und schadhafft werden könnten.

Spitzen-Stich, heisset der künstliche Stich, womit die Blumen in den Spitzen oder in der andern feinsten Nähterey ausgefüllt werden. Es giebt dessen vielerley Arten, als da ist der Marzipan-Stich, einfach und gedoppelt, der Mandelkern-Stich, Rösigen-Stich, Flammen-Stich, Schief-Stich, Erbis-Stich, Kerren-Stich, dichter Stich, schlechter Grund, einfach und doppelt &c.

Spitz-Gläser, sind die nach ihrer Form genante gläserne Trink-Geschirre, wie solche zum Wein gebraucht, und bey den Gasteren am gewöhnlichsten anzutreffen. Sie sind klein, oben etwas weit, unten herabgen etwas spitzig zulauffend, wie die abgechnittene Spitze eines wohl proportionirten Kegels, welche Spitze hernach auf einen geschliffen formirten unten

etwas breiten Fuß erhöht. Einige sind glatt oder geschliffen, oder geschliffen.

Spitz-Hacke, **Spitz-Hawe**, ist ein eisernes wohlverfährtles spitziges Werkzeug mit einem hölzernen Stiel, das starke klesigte Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen.

Spitz-Maus, ist eine Art Mause, deren Biss für vergiffet gehalten wird. Ihre Schnauze ist lang und spitzig; die Zähne sind dünne, und stehen in gedoppelter Reihe; die Augen gegen den Leib zu rechnen, sind sehr klein, daß sie gar blind zu seyn scheint. Ihr Schwanz ist kurz und dünn, das Haar braun-zerflücht, ohne an dem Bauche, weselbst es weis ist. Des Winters macht es sich in die Ställe, im Sommer aber in die Gärten und an die Orte, wo viel Mühs-Nist liegt. Sie ernähret sich von Wurkein, insonderheit der Artischocken und Hülsen-Früchte, daher sie den Gärten grossen Schaden thut. Siehe Art. Gärten.

Spitz-Morgeln, siehe Morgeln.

Spitz-Münzge, siehe Münzge.

Splint, siehe Spint.

Spohren, sind kleine bewegliche eiserne sachliche Sternlein, die aussen zwischen der Mitte eines kleinen Stücklein Eisens besetzt, welches zwey krumme Theile hat, um solche an die Fersen des Reiters fest zu machen.

Spohren, nennet man auch die an den Füssen eines Haus-Hahnen zur Seite unten hervorragende starke Hörner, welche, wenn sie recht ansehnlich, ihn als ein Merkmal seiner guten Eigenschaft vor andern, die dergleichen nicht haben, den Vorzug zuwege bringen.

Spolier, nennet man ein halb-seidenes und halb-leinenes Gewebe, womit man die Zimmer an statt der Tapeten vielmahls auszuschlagen gewohnt ist.

Spolier-Zacken, heissen einige auf ein Eisen-Blech oder sauber geschliffenen Stahl geschweifte Häcklein, die man zusamt dem gedachten Blech an die Tapeten und dergleichen bezogene Wände sonder Einschraubung und Verlegung derselben dahin einhängen und gleichsam anmerffen kan.

Spor-Äpfel, siehe Speyerling.

Spor-Ey, siehe Eyer.

Spratzling, siehe Aesche.

Sprehe, siehe Staar.

Spreil, siehe Speiler.

Sprenckel, ist eine kleine Maschine, allerley so grosse als kleine Vögel damit zu fangen. Es bestehet dieselbe aus einem gespannten Bogen, der von einer geschwanken Ruthe eines Weiden- oder Erlen-Baums gemacht, und folgendergestalt zubereitet wird: Man bindet an das eine Ende der Ruthe einen gedoppelten Faden, oder wie es andere besser zu machen gedanken, statt des Fadens, eine zweyfache von Hofs-Haaren gemachte Schnur. Diese Schnur oder den Faden ziehet man durch ein Loch, welches in das andere und zwar dicke Theil der Ruthe muß gehohlet werden, und damit die Schnur oder der Faden nicht wieder zurücke schnelle, so wird zu dem Ende ein kleines Holzlein oder Knochelein daran gebunden, welches

an

an das Loch des dicken Theils der Rurhe zwar anschnelle, aber nicht durchfahre. Soll nun dieser Sprengkel gerichtet werden, so nimmt man ein kleines Schnell-Holz, richtet solches zwischen der in einem Cirkel ausgebreiteten Schnur oder dem Faden aufs beste, hänget an besagtes Holz Vogel- oder Ebereschens- oder auch Hollunder-Beere, so bald nun der Vogel zu diesem Gefäße eilet, und das Schnell-Holz nur ein wenig mit dem Fuße berührt, so bald schläget der gespannte Bogen los, erhaschet des Vogels Fuß, und hält ihn also gefangen. Man hat bey diesem Vogel-Fang angemercket, daß der Vogel, weil er dabey lange zappeln, und ehe er stirbt, sich sehr abmatten muß, so wohlgeschmack im Essen nicht sey, als der, welcher in den Dohnen schnell erhenckt, und eiligt seines Lebens beraubt wird. Der Sprengkel-Fang ist zu Ausgang des Augusti, und im Anfang des Septembers am besten: Denn über solche Zeit bleiben wenig Sprengkel-Vogel, (ausgenommen Rothkälgeln und Weissen,) hinterstellig.

Spreng = Kanne, Spreng = Krug, Sprütz-Krug, Gieß-Kanne, ist eines derer nöthigen Garten-Instrumenten, so in einem Gefäße bestehet, dessen man sich zu Begießung der Garten-Gewächse und Pflanzen bedient. Es ist entweder von Kupfer oder weißem Blech gemacht, hinten mit einem Henkel, und vorne mit einer von der Spreng-Kanne schräg abstehenden Rohre versehen, worauf ein Trichter-förmiger und gleich einem Durchschlag klein durchlöcherter Aufsatz gesezet wird, damit das Wasser dadurch gleich einem Regen anlauffe, und die Erde um die Pflanzen gemächlich befeuchte. Man hat auch große mit zweyen Henkeln, welche man mit beyden Händen fasset, und sie zu den Kübel- und andern großen Gewächsen, die viel Begießens vornöthig haben, gebraucht. Hieher gehöret auch der Spreng-Trichter, Tab. XV Fig. 3 mit ganz subtilen Löchlein durchschlagen zum frisch-aufgehenden Saamen und zarten Gewächsen, aus welchem man das Wasser nach Belieben kan rinnen lassen: Denn wenn man den Daumen oben auf das Loch A hält, so läset die äussere Luft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber mit Hinvegrückung des Daumens oben wiederum die Luft giebt, so fällt das Wasser durch die Oeffnung B gar zart, als ein dünner Regen herab.

Spreng-Mast, siehe Mast.

Spreng-Trichter, siehe Spreng-Kanne.

Sprengwerk, nennet man die Art von aufserm Gatter-Werk, welche aus starcken vier-eckigten oder flachen eisernen Stäben zusammen gesezet, die auf mancherley angenehme Weise und nach eines jeden Belieben, bald nach geraden, bald nach krummen Linien, bald nach beyden zugleich zusammen verbunden, so daß doch jedesmal die Absicht des Bauherrns dabey in Acht genommen worden. Einige Exempel davon finden sich in Tab. III. siehe Gatter.

Spreu, Spreuer, sind die ausgedroschene Hülsen vom Getraide und andern Feldfrüchten, welche durch das Wurffen von denen guten Körnern auf der Scheune abgesondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weizen-Spreu wird den Stuten, Ochsen, Kühen, Gälte-Vieh unter die Siede mit gemeuet gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgehebt, und was durchfällt, vor die Schweine behalten, die groben werden unter die Weizen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stuten die Siede damit gemeuet. Die Gersten-Spreu mischet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht sie auch unter den Keimen zu den Erbsen und Osen. Die Haber-Spreu werden unter die Weizen- und Roggen-Spreu gemeuet, und den Stuten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fährt, gegeben. Die Spreuer oder Schaalen von denen Erbsen menget man den Kühen unter die Siede; die Hirsen-Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggen-Spreu gemeuet, und die größte denen Ochsen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide-Korn sowohl, als vom Lein sind den Schweinen am zuträglichsten, als welche man ihnen unter die Roggen-Spreu zu mengen pfelegt. Es ist auch die Lein-Spreu ein gutes Futter, die jungen Gänse zu erziehen. Hingegen sind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, sondern werden am besten in Mist gebracht.

Spreu-Boden, Spreu-Kammer, ist ein Behältniß bey einem Land-Gute, wo die Spreu in Vorrath aufgeschüttet werden. Es muß an einem trockenen Orte angebracht seyn, damit die Spreu nicht dumpffig werde.

Spreu-Korb, ist ein hoher und weiter Korb, darinnen die Mägde die Spreuer aus der Scheune auf den Spreu-Boden, und von dar wieder nach und nach in das Siede-Faß tragen.

Spring-Brunn oder Fontaine, sind diejenigen Behältnisse, darinnen das Wasser von einer nahe oder weit davon gelegenen Höhe durch Rohren geführt, u. daselbst zum Sprung gebracht wird. Die nothwendigsten Stücke, so dergleichen erfordern, sind diesennach ein ziemlich erhabener Ort, wo man in einem Kessel, der inwendig verzinnt seyn muß, oder in einem hölkernen Troge das Wasser gesammelt wird, so gemeinlich der Wasser-Schatz heisset; die Rohren, wodurch das Wasser aus diesem in den Spring-Brunnen geleitet wird, heist dem Aufsatz, daraus es springet, und jedenn der Rand oder die Einfassung des Brunnens selbst. Dieser Rand muß in einer förmlichen und geschickten geometrischen Figur bestehen, und sich nach denen übrigen um und darneben befindlichen Zierrathen, oder überhaupt nach der Anlage des Orts richten. Der Raum nun, der dadurch eingeschlossen wird, und oft unter den Horizont eingesenket ist, heisset ein Bassin. Wie dieses Wann auf so gar verschiedene Art konne variret

pariret werden, erweisen nicht nur die in Kupfer gebrachte Münster von Versailles, und derer in andern ansehnlichen Städten Deutschlands, sondern es kan auch hier von L. C. Sturm in seiner Anweisung zu grosser Herren Palläste p. 72 nachgeschlagen werden. Die Röhren betreffend, so werden zu denen, darinnen es bis in das Basın geleitet wird, entweder hölzerne, oder thönerne, oder bleverne genommen, von welchen leztern, sonderslich wie sie zu machen, Felibien nachzulesen; diejenigen aber, wodurch das Wasser heraus springet, sind gewöhnlich von Metall oder Bronze, oder von Kupfer. Wenn bey dergleichen Fontainen das Wasser durch eine einzige Röhre oder auch wohl durch mehrere in angenehmer Disposition in einem Strahl, der etliche Zoll stark im diametro heraus springet, heissen diese jets d' Eau, oder Wasser-Strahlen; da hergegen Bilder-Fontainen genemert werden, wo diese Röhren in allerley Wasser von sich gehende Bilder und Figuren verfloeket und damit bekleidet werden. Auch ist nicht ungewöhnlich, daß auf die Röhren bey einer Fontaine mancherley Aufsätze annoch geschraubt werden fönnen, vermittelst derer das herausspringende Wasser eine besondere Figur oder andere angenehme Veränderungen bey dem Sprünge machen muß. Nicht weniger werden durch die Kunst entweder vermittelst der Zusammenreissung der Luft, oder natürlichen Schwere des Fluidi kleine Springbrunnen verfertigt, so auf den Tafeln grosser Herren zu ihrer Belustigung gebraucht werden, indem man sie mit Wein oder wohlriechendem Wasser anfüllet, dergleichen ist der Herons-Brunn, Kirchers-Brunn u. s. f.

Springer heisset ein Pferd, das nach Erfordern ordentliche Sprünge macht, welche in Balletaden, Croupaden und Capriolen unterschieden werden. Bey der ersten Gattung, wenn das Pferd alle vier Füße in der Luft hat, weiset es nur die Eifen von den Hinter-Füssen; bey der zweyten ziehet es die Hinter-Füsse unter sich, und bey der dritten schlägt es mit Gewalt hinten aus. Andere Erhebungen des Pferdes werden nicht unter die Sprünge gerechnet.

Spring-Gurcken, Fels-Gurcken, Spritz-Gurcken, ist ein wildes Kraut, des Gewächses den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und sacklichter. Die Zweige oder Ranken breiten sich auf der Erde aus, und sind überaus rauh, daß sie auch einen beyn Anrühren stichen. Zwischen denen Ranken kommen die Blüthen allenthalben vor, sind als wie an den zahnen Gurcken gelb, und wie Sterne formirt, und haben guten Theils hinten ein Knopfein, welches hernachmals zummt, und die Frucht giebet. Diese ist lang-rund, in der Größe einer weissen Nus, und voller Stacheln. Sie wird erst im August-Monat reif, bekommt alsdenn eine weisse Farbe, und springt mit einem Plagen von ihrem Stengel von selbst, oder auf das geringste Anrühren, läset einen Saft von sich, und spritzt den Saamen umher. Das ganze Gewächs ist eines

Oeconomisch, Lexic. II Theil.

bittern Geschmacks; die Wurzel ist scharf, eines Armes dick und voller Saft. Sie wird in Scheiblein geschnitten, an der Sonnen getrocknet, und wider die Wassersucht nützlich gebraucht. Aus der Frucht wird ein Saft gezogen, welcher die scharffen und faulen Feuchtigkeiten stark abführet, daher er den Gelb- und Wassersüchtigen heilsam ist, kan aber leicht übernommen werden und Schaden thun, es sey denn, daß er mit Quitten-Saft verjeset werde. Bey uns wird das Kraut in Gärten gezogen, und wenn es einmal gesäet, vermehrt es sich selbst.

Spring-Zahn, siehe Zauschrecke.

Spring-Körner oder Treib-Körner, ist ein Kraut, so in denen Gärten aus dem Saamen gezogen wird. Es hat einen weissen Saft, der sehr scharff ist, Blasen ziehet, das Haar wegfrisst, auch Warzen und Flechten wegnimmt. Der Saame aber führet gewaltig ab, über und unter sich, und ist gut wider die Wassersucht, muß aber sehr behutsam gebraucht werden.

Spring-Kraut, oder Nolimetangere, ist ein Gewächs, welches gerne an feuchten Orten und in den Gräben seinen Stand hat. Es treibet safftige runde Stengel, licht-grüne glatte und länglichte Blätter, licht-gelbe an subtilen Stielen hängende Blümlein, so dem Rittersporn gleich gebogen, und hat einen braunen länglichten Saamen in durchsichtigen Schöcklein, welche, wenn sie kann anrühret werden, zerspringen, und den Saamen zerstreuen. Es wird für ein schädliches und giftiges Gewächs gehalten, aber doch zur Curiosität in den Gärten gezogen, und dafelbst im Anfang des Frühlings gesäet. Wo es einmal hinkommt, besammet es sich hernach selbst.

Spring-Ochse, siehe Drummer.

Spring, siehe Sperber.

Sprize, ist ein Werkzeug, bestehend aus einer Röhre, in welche ein Stößel oder Kolben geheb eingesetzt, vermittelst dessen das Wasser durch die an dem einen Ende befindliche etwas engere Röhre in die Ferne getrieben, und gleichsam geschossen wird. Man hat sie von Holz, Blech, Zinn oder Messing, von verschiedener Größe, nachdem sie nemlich zu diesem oder jenem sollen gebrauchet werden. In der Küche hat man Sprizen zu Spritz-Kuchen, Wurst-Sprizen zu Füllung der Därmer u. d. g. Von den Feuer-Sprizen siehe an seinem Orte ein mehrers.

Spritz-Gurcken, siehe Spring-Gurcken.

Spritz-Kuchen, ist ein Gebäckens, worin der Teig durch eine besonders verfertigte Sprize in das heisse Schmalz getrieben wird. Man nimmt ein Maas süßer Milch, setet es in einer Casserole aufs Kohl-Feuer, thut ein Stückgen Butter eines Hünereyegs groß darzu, rühret so viel feines Mehl hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig ganz trocken werde. Nach diesem nimmt man ihn vom Feuer, schütet ihn in eine erdene Schüssel, sprengt Salz,

M m

Musca-

Muscate = Blüthe und Saffran nach Ver-
 lieben darüber, schläget ein paar Eyer dar-
 an, welche vorher in laulichem Wasser müs-
 sen gelegen haben, durchsetzet den Teig und
 thut immer mehr und mehr Eyer darzu, bis
 er dünne genug, und ganz glatt gearbeitet
 sey. Märdern läset man Schmalz in einem
 Tigel über dem Feuer zergehen, bringet den
 Teig in die darzu verfertigte Spritze, die vor-
 ne einen Stern haben muß, und treibet ihn
 mit dem Stößel oder Stempel in das heiße
 Schmalz, so lang oder kurz man will, und
 läset ihn backen, bis er genug hat. In wäh-
 rendem Backen muß man denselben mit
 Schmalz begießen, damit die Kuchen recht aus-
 laufen und gut werden.

Sprossen oder Staffeln, werden die kur-
 zen meist abgerundeten Querholzer genennet,
 welche man zwischen zwey Leiter = Bäumen in
 gleich = weit von einander abgetheilte und gerad-
 durchgehohlte Löcher eintreibt, auch damit sie
 die gedachten Bäume desto beständiger zusam-
 men halten mögen, die an den Enden und man-
 ches mahl auch, wenn es die Länge der Bäume
 erfordert, einige in der Mitte besonders mit
 hölzernen Nägeln an die Bäume feste macht.
 Ihre Größe sowohl, als ihre Zwischen = Weite
 richtet sich nach der Absicht, worzu sie gedra-
 chet werden sollen; denn länger und auch en-
 ger werden sie zusammen gesetzt in den Häuf-
 fen, woraus das Vieh ihr Heu und rauh Futter
 zu freßen pflaget; kürzer, aber auch weiter ste-
 hen sie hergezogen von einander bey denen Leitern
 und Stiegen, worauf man in die Höhe zu stei-
 gen pflaget; da man sie auch eher Staffeln als
 Sprossen nennet zc.

Sprosser, ist der Nahme einer besondern
 Art Nachtigallen, welche keinen so rothen
 Schwanz haben, und um ein merkliches groß-
 er sind, als die ordentlichen Nachtigallen.
 Hingegen ist ihr Gesang nicht so schön, und wer-
 den sie nur darum geachtet, weil sie fast alle die
 ganze Nacht hindurch schlagen.

Sprotz, ist eine Art Sardellen oder An-
 schovis, so geträuchert, und aus Enaelland
 zu uns gebracht werden. Sie sind fett, und
 wenn sie frisch, wohl zu essen, es sey roh,
 oder, welches besser, auf dem Rost gebraten.
 Wenn sie alt worden, riechen und schmecken
 sie widerlich.

Sprünge, heißen die Hasen = Füße.

Sprung = Riemen, ist ein breiter Riemen,
 welchen man an den Bauch = Gurt eines Pferdes
 befestiget, zwischen den Vorder = Schenkeln
 durchziehet, und an den Farn feste macht, da-
 mit das Pferd den Kopf nicht in die Höhe wer-
 fen und damit schnellen könne.

Spuble, ist am Spinn = Rade, oder auch beim
 Garn = oder Seidenwinden, das Stück, so das
 gesponnene Garn aufnimmt. Jene Art be-
 steht aus einer dünnen Rohre mit hohen Bor-
 ten an beyden Enden, und mit zwey Flügeln
 an den Seiten, so mit kleinen dräthernen Häk-
 lein versehen, an einem eisernen Stifte um-
 laufend, welche den von dem Wocken herun-
 ter gezogenen und zusammen gedrehten Fa-

den durch das daran befindliche kleine eiserne
 Röhrlein, aufnimmt, und im Herumdrehen
 selbigen aufwindet. Die andern aber sind ein
 wenig anders gemacht.

Spublen, siehe Feder = Rielen.

Spul = Fas, ist ein hölzernes, rundes,
 flaches Fas, darinnen bey Reinigung des
 Küchen = Geschirrs die geschonerten Schüs-
 seln und Teller auf das reineste abgespült
 werden.

Spülige, ist zweyerley: Küchen = Spül-
 lige und Brantwein = Spülige. Das Kü-
 chen = Spülige ist das Wasser, darinnen die
 gebrauchten Schüsseln, Teller, Topffe, Tie-
 gel zc. von denen daran zurück und hangen ge-
 bliebenen Speisen ab- und ausgewaschen wor-
 den, und welches man in das in der Küche ste-
 hende letzte mit zweyen Henckeln oder Hand-
 haben versehen, zusammen zu gießen pflaget.
 Man wirft auch den Schaum von denen Spei-
 sen, und was sonst den Reusch nicht zu gu-
 te taugt, darzu hinein. Bey grossen Land-
 wirtschaften pflaget man dieses Wasser nicht
 wie in den Städten wegzugießen, sondern es
 wird solches in einem besondern Fasse, so eben
 das Spülige = Fas heißet, nebst anderen Ab-
 gang der vorhererretten Speisen gesamlet, und
 vor die Schweine aufbehalten, welche sich dar-
 bey wohl befinden. Das Brantwein = Spül-
 lige besteht in demjenigen, so in der Brant-
 wein = Blase, nachdem der Brantwein völlig
 herüber gelauffen, übrig geblieben, und aus sel-
 biger heraus in das Brantwein = Erülige =
 Fas geschöpffet wird. Beyde Arten von Erül-
 lige geben den Schweinen ein angenehmes Ge-
 träncke, zumal, wenn man solches mit Kleien,
 schwarzen Mehl, Schrot, Dräbern, Hendeckorn,
 Eyren, ausgedroschenen Lein = Kneten und
 dergleichen untermenget, und dadurch etwas
 dicke macht; wie wohl nur denen Ferkeln und
 Mast = Sauen dergleichen Güte geschieht, mas-
 sen denen Läufern das Spülige, damit es
 desto weiter reiche, dünner gemacht, und mit
 Wasser gemenget wird. Das Erülige muß
 denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu
 heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer
 nicht zusammen laufen. Wenn man eine
 Schild = Kröte in das Küchen = Spülige = Fas
 legt, und die Schweine davon trinken läset,
 sollen sie wohl gedeihen.

Spül = Kessel, siehe Schwend = Kessel.

Spül = Napff, ist ein zum vollständi-
 gen Thee = oder Caffee = Zeug nöthiges Stük-
 ke, so in einem ziemlich geräumten wohl = pro-
 portionirten runden Napffe aus Porcellain
 oder auch anderer Materie besteht, daren
 laulichtes Wasser gegossen wird, die Schäl-
 gen während dem Trinken darinnen ausspülen
 zu können.

Spünde = Bret, siehe Bret.

Spür = Hund, ist ein Jagd = Hund, der das
 Wild auf der Spur verfolget. Dergleichen sind
 die schon beschriebene Leit = Hunde, nur mit
 dem Unterscheid, daß jene an dem Hänge = Seil
 geführt werden, diese aber los gehen, und die
 eigent-

eigentlichen oder insbesondere sogenannten Jagd-Hunde, oder Chiens courans etc. wovon an seinem Orte ein mehrers. Alle diese Hunde überhaupt haben einen solchen guten Geruch, daß sie auch demjenigen Wild allein nachfolgen, dem sie zuerst nachgesuchet, und demselben, es mag auch wechseln und sich drehen, wie es will, so lange nachsetzen, bis es dem Jäger in die Hände fällt.

Spund, ist der hölzerne Pfropf, womit das Loch oben in der Mitte des Fasses, welches man das Spund-Loch nennet, und dadurch das Fass füllet, zugestopfet wird. Wenn man die Spunde zu denen Ewig-Fässern von Weiden-Holze macht, soll der Ewig desto länger gut bleiben.

Spund-Baum, siehe Fach-Baum.

Spund-Hefen, heißen diejenigen Hefen, so aus denen Bier-Fässern oben zum Spund-Loch heraus sossen, werden auch sonst Ober-Hefen genennet, und von denen Semmel- und Kuchen-Beckern am meisten gebraucht. Dagegen die diejenigen Hefen, die sich auf dem Grunde der Fässer setzen, und viel schwerer sind, zur Unter-Gahre bey dem Biere und auch zum Backen bisweilen verwendet werden.

Spund-Pfahl, siehe Pfahl.

Spur, heißet bey der Jägerey die Fährde und andere Zeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Dergleichen Spur suchen heißet einen Spure-Gang thun.

Staar oder Stahr Sprehe, ist ein Vogel, in der Größe einer Amsel oder Drossel, hochbeinig, hat eine ziemlich breite Brust, und einen nicht allzu langen gelblichten Schnabel. Am Kopf, Rücken, Flügeln, Schwanz, Brust und Bauch ist er schrecklich, nemlich schwarz und weiß dürrlicht, doch mit dem Unterschied, daß die Männlein an dem Kopf gar wenig weißes haben, und also fast ganz schwarz aussehen; in gleichen haben die Männlein um den Hals und ziemlich weit hinunter an dem Rücken schöne glänzende Federn, wie an den dunkel-farbigen Tauben zu finden; am ganzen Leibe sind auch die weissen Wünclein bey denen Männlein viel kleiner, als bey denen Weiblein, welches sonderlich an der Brust gar merklich ist, also, daß die Weiblein daselbst viel weißer, als die Männlein scheinen. Die Junge aber haben nicht gleich eine schwarze, sondern eine licht-graue Farbe, u. erlangen nicht eher der Alten Farbe, bis sie das erste Jahr zurücke gelegt. Sie brüten in hohlen Bäumen, sonderlich aber in Äpfeln; und weil dieser Vogel gerne seines gleichen um sich hat, so geschieht es offt, daß etliche Paar auf einem Baum zu gleicher Zeit brüten, gleichwie etliche Paar Sperlinge an einem Hause mifen. Ja, sie sind so begierig auf einen Baum ein Loch zur Brut zu finden, daß sie auch gar willig in die Känlein brüten, die man ihnen zu solchem Ende an die Bäume hinauf nagelt. Sothane Brut verrichten sie in einem Jahr zwey- auch wohl zum dritten mahl, und haben selten unter sieben bis achte bey einer Brut; dahero sich nicht zu verwundern, wenn sie ihren Strich so zahlreich hatten: Denn sie

ziehen im Herbst in grosser Menge beyfammen. Sie nehmen ihre Nacht-Ruhe nicht in denen Wäldern, ob sie gleich ihre Brut darinnen verrichten, sondern im Noth in denen Teichen, suchen auch ihre Nahrung nicht in dem Wald, sondern allein in Feldern und Wiesen. Solche bestehet in allerley Gewürm und verfaulten Gras-Würkelein; sie gehen auch denen Hollunder-Beeren, absonderlich aber denen Weinbeeren gerne nach, nicht ohne Schaden derer Weinberge. In Häusern muß man denen Staaren, wenn man sie frisch und gesund erhalten will, nicht lauter gekochtes Fleisch, zumal keines, das sehr gesalzen, vorgeben, sondern sie öfters mit Würmen und Heuschrecken, wie auch mit allerhand Beeren, als Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Drosselbeeren, Ebereschén u. Hollunder-Beeren versehen und füttern, nechst welchen sie doch sowohl gekochtes, als rohes Fleisch, Brot und anders bekommen dürfen. Der Staar ist einer der artigsten Vögel, die man hier zu Lande hat, wofür er leichtlich Kirre zu machen ist, und alsdenn mit allerhand lustigen und lächerlichen Stellungen spielet, auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachmachen; und alle Lieder, so ihm voraepfeiffen werden, auf das accurateste nachpfeiffen lernt. Ob er nun wohl solcher Gestalt unter allen Vögeln etwas zu lernen der geschicklichste ist, so paffiret er hingegen auch vor den unbeständigsten: Denn gleichwie er in wenig Stunden, oftmals ein anderes Vogel-Geschrey oder Gesang trefflich wohl nachmachen lernt; also ist ihm auch nichts ungemaines, daß er, was er etliche Tage gerrieben, wenn er etwas neues hört, auf ein mal verlässet, und dem neuen anhängt; dahero ein Staar, der ein schönes Lied pfeiffet, vor alledem Vogel, oder allen andern Dingen, die er nachmachen könnte, wohl muß verwahret werden. Etwas besonders ist an diesem Vogel, daß auch die Weiblein, ob sie schon nicht so fleißig pfeiffen, doch solches zu lernen tüchtig sind. Ihr Sang geschieht sowohl bey der Nacht als bey Tage. Wenn man sie bey der Nachtzeit fangen will, muß man erstlich ein grosses Netz von achtzig bis hundert Schuh lang, und sechzig oder siebenzig Schuh breit, nebst zweyen hohen Seiten-Wänden verfertigen, deren eine itliche auf die Seite, wo das Netz am längsten ist, gerichtet wird. Über diese kommt das grosse breite Netz, stat des Himmels; und damit selbiges süglich zugehe, so wird es sowohl als der Strick, daran es befestiget, mit Ringen versehen; die Ringe aber sollen über anderthalb Schuhe von einander nicht stehen. Darnach nimmt man zwey grosse Stricke, beschmieret sie aufs beste mit Seiffen, damit sie schlüpffrig, auch zum Zugig glatt und bequem seyn. Als denn nimmt man vier starke Stangen, befestiget dieselbe im Wasser auf das beste, machet die vier Enden des Netzes daran fest, so ist das Netz im Stand, gestellet und gezogen zu werden. Kommt nun der Abend herbey, daß die Staaren einzufallen Lust haben, muß man sie ein wenig wegiagen, bis die Demmerung einbricht, und

sie bey sothaner Finsterniß den auf sie gerichteten Zug und Neze nicht wahrnehmen können. Nachdem nun einige zu diesem Werkwerk gehörige Personen die besondern Häuffen der Staaren hin und her, auf und in das grosse Lager, wo das Neze gerichtet, eingetrichtert haben, so gehen ihrer vier an die vier besagte Stangen, derer zwey, ein ieglicher eine vordere Stange zum Zugzug haben muß. Wollen sie nun das Neze zuziehen, so geben sie mit der hierzu gelegten Lösungs-Schnur durch Ziehen die Lösung; darauf ziehen sie so fiars und gerade, als sie zu ziehen vermögen, die anankulpsite und mit Seiffen beschriebene Stricke, binden sie auf das eiligste mit dem grossen Neze los, daß es übers Wasser und über den Schiff fallen kan, laufen anbey schnell denen Seiten-Wänden zu, drücken so wohl diese als den Himmel allerweaen nieder, und sehen insgesamt um und um fleißig zu, wo die Staaren durchbrechen wollen, daß daselbst aewehret wird. Etliche pflegen die gefangenen Vögel auf der Brust zu würgen, dieweil in solchen Vögeln der Schweiß auf der Brust zusammen rümt, daven sie sich nicht halten und gut bleiben können, so ist am besten, wenn man ihnen vorne am Untermaul oder an der Kehle die Aderlein entzwey drückt und zerknirschet, und also können sie auch den Schweiß oder das Blut durch den Mund von sich geben. Den folgenden Morraen werden die erwürten Staaren auf einen Kasten gelegt, getrocknet, ausgeweydet und zusammen gehängt, darauf die nassen Garne ausbreitet, vom Roth und Schilt-Steppeln gereinigt, getrocknet, und wo Löcher hinein gekommen, ausgebüffet. Etliche stellen auch wohl das Neze in einem Winkel des Teichs vor der Staaren Lager auf sechs oder acht Stangen, und verwaren dasselbige um und um an dem Himmel und Seiten-Wänden; wenn nun die Staaren des Nachts in ihr Lager gefallen, und die Vögel im ersten Schlaf sind, ziehen sie hinter ihnen eine Schnur mit Schellen her, und treiben also die Staaren mit Gewalt unter die Garne, werffen sodenn die Vorder-Stangen geschwind nieder, und hernach auch die andern, daß das Garn auf sie fällt, und sie bedeckt. An einigen Orten sollen sie auch bey Nacht-Zeit mit einem Hamen nebst einem Lichte gefangen werden. Der Hamen wird nemlich in oder hart an das Wasser gelegt, und auf beyden Seiten Flügel gesteket, gleichwie an dem Nebhüner-Zeuge. Hinter dem Hamen wird auf einem in die Erde gestossenen Pfahl oder Stock eine Leuchte oder Laterne mit einem Lichte gesetzt, und hernach, wenn es recht dunkel wort en, die Staaren oberzehster massen mit der Schnur und Schellen getrieben, so gehen sie nach dem Licht, und kommen in den Hamen. Staaren bey Tages-Zeit zu fangen, bedienet man sich zweyer Wände, welche wohl verdeckt und grün gefärbet seyn müssen, denn es ist ein Vogel, der, wenn er das geringste mercket, nicht so leicht mag betrogen werden. Hiernächst braucht man darzu zwey lebendige Ruhr-Staaren, und ausgestorfte Bälge von todten Staaren, welche man neben

das Neze hinfellet. So bald ein Flug mercket wird, ziehet man die beyden Ruhr-Staaren an; die fliegenden erbliden hierauf nicht nur diese zwey, sondern auch die angestickten todten, welche sie vor lebendig halten, und fallen bald ein. Der Staaren-Zang gehet bald nach St. Johannis an.

Staar, heist auch eine Augen-Krankheit, die entweder das Gesicht schwächet oder gar nimmt, wenn es der schwarze, vor unheilbar, und wenn es der weisse, vor heilbar, sonderlich durch das Staar-Stechen gehalten wird. Die Vierde sind dieser Krankheit auch unterworfen. Siehe Art. Augen-Gebrechen.

Stabel-Erbfen, siehe Erbfen.

Staber-Zeug, ist ein Mühlen-Wert, und bedeutet, wenn man sagt: Eine Mühle sey auf Staber-Zeug gebauet, so viel, daß ein jedes Wasser-Rad, an welchem die Schaufeln nach dem Diameter des Rades innerhalb der Felgen eingesezt, nur einen Mähl-Gang treibe, und wird dem Panster-Zeug entgegen gesezt; als welches wohl den Schaufeln nach diesem gleich gebauet, aber fast noch einmal so groß und auf zwey Mühlen-Gänge eingerichtet ist. Im Staber-Zeuge ist das Rad insgemein zwölf Fuß hoch; dessen Weite aber zwölf bis dreyzehnen Zoll; die Schaufel-Höhe ist etwas geringere als die Tiefe des Wassers, und die Breite ist auch etwas weniger als das Gerinne; der Wasser-Stand vor das Staber-Zeug ist mehrertheils zwey Quadrat-Fuß.

Stab-Holtz, siehe Stab-Holtz.

Stabwurz, Aberrante, Abraute, Affrusch, Eberraute, Ebenreiß, Erbrisch, Gart-hagen, Garthan, Gartenwurz, Gerbel-Kraut, Gertwurz, Hof-Raute, Küttel-Kraut, ist ein Kraut männlichen und weiblichen Geschlechts. Das Stabwurz-Männlein wachset in Frankreich von sich selbst, bey uns aber wird es in Gärten gezogen. Es treibet lange dünne Ruten oder Gerren mit schonen aränen, dünnen und stief-zerschnittenen Blätlein gezeret, den Camillen- oder Fenchel-Blätlein gleich, doch etwas breiter. An den gemeldeten Gerren oder Zweiglein wachsen von unten an bis oben aus, gegen den August-Monat, viel Gold-gelbe Blümlein, wie runde Knopfflein, an kleinen besondern Stielen, den Bernart-Blümlein gleich, aber doch kleiner: Diese sind, wie auch die Blätter, eines sehr starken guten Geruchs, und bittern Geschmacks. Dieses Gewächs erharcket mit der Zeit, und werden die Stengel nebst der Wurzel gar holzig, also, daß es drey Ellen und drüber hoch wird, und mehr einer Stauden, denn einem Kraut gleich siehet. Die alten Stengel schlagen jährlich im Frühling wieder aus, und bringen neue Zweiglein. Es wird durch abgebrochene junge zarte Reißlein fortgepflancket, welche man im Frühling oder im Herbst wie die jungen Rosmarin- oder Lavendel-Stöcklein setzet. Man muß sie aber anfänglich, bis sie erstarrt, sowohl vor unmäßiger Kälte als großer Sonnen-Dise verwahren, so gerathen sie wohl, und werden schön

schöne Stöcke daraus, welche nachmahls auch den Winter dulden mögen, so sie recht gehalten werden. Dieses Kraut dienet wider die Mutter- und Nieren-Krankheiten, Würmer und Ausfallen der Haare. Ausser dieser ickgemeindeten Stabwurz ist noch ein anderes Geschlecht, welches ebenfalls bey uns in Gärten gezogen wird, und etwas kleiner als die vorige, sonsten aber derselben mit den holzigen Stengeln, Zweigen und Blättern durchaus gleich ist, nur daß diese letztern grauer und Aschen-farbner sind. Diese sowohl als die vorher beschriebene Stabwurz werden zum Arzney-Gebrauch, samt ihren Blüthen und Knospen, im August-Monat gesamlet und aufgetrocknet. Das Stabwurts-Weiblein, usamein Cypressen-Kraut oder Garten-Cypress genant, ist mehr einem holzigen Staudlein, als einem Kraut ähnlich, hat graue, krause, zerfärrte und klein zerfärrte Blätter, und erliche aus einer holzigen Wurzel hervornachsende, mit vielen Zweigen versehene Stengel, welche selten über anderthalb Ellen lang wachsen. Am Stengel derselben kommen schöne bleich-gelbe runde Blumen, in der Größe und Gestalt der Niesensamen-Blumen, eines lieblichen Geruchs und bitteren Geschmacks. Dieses Gewächs kan den Winter-Frost in unsern Landen nicht vertragen, dahero es im Herbst zeitig beygesetzt, und im Sommer an einen Ort, wo es die grosse Sonnen-Hitze nicht treffen kan, gestellet werden muß, weil es sonst verwelcket und verdorbet. Es wird durch Zerreibung der Stöcke, auch wohl durch gebrochene Zweiglein fortgebracht.

Stachel-Beere, Kloster-Beere, Rauch-Beere, sind runde oder länglichte Beere, welche haarig, und im Anfang grün und hart sind, wenn sie aber zeitlich, so färben sie sich und werden weich. Man hat ihrer in denen Gärten viererley Gattungen, nemlich die grossen blauen, die grossen gelben, die grünen und die rothen oder Violettbraunen. Sie werden grün an die Speise, und zwar gemeinlich an junge Hüner, Fleisch und Fische gebraucht, auch in Sorten geschlagen, indem sie denselben eine angenehme Säure geben; reiff sind sie süß, und können auch roh gegessen werden. Wegen ihrer Säure, davon sie etwas, auch wenn sie völlig reiff worden, behalten, haben sie eine anhaltene Krafft. Es kan auch davon eine Composte bereitet, oder die Frucht feucht und trocken in Zucker eingemacht werden. Dieses letzte geschieht folgendergestalt: Man schneidet den Stachel-Beeren des Färrlein und den Stiel ab, läßt sie aufhieden, und wenn sie wieder getrocknet seyn, wieget man sie ab, und condiret sie in einem Edele, aus ist zu einem Pfund solcher Früchte ein Pfund Zucker genug, ihnen einen annehmblichen Geschmack zu geben. Der Strauch, darauf sie wachsen, wird

Stachelbeer-Staude oder Stachelbeer-Strauch genant: Derselbe ist sehr frohlich, welche an denen vielen weißlichten Sprossen und Zweigen, die er treibet, dichte herum stehen, hat hell- oder dunkel-grüne ausgeschnittene und zerfärrte Blätter, fast wie der Cypich oder Weißdorn. Er schläget im Frühling zeitig aus, blühet weiß, im Martio oder April, und wird in Gärten an Geländer und Häge gesetzt, auch oben und auf beyden Seiten mit der Garten-Schere so glatt nach der Schnure beschnitten, daß er einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich wird. Er erfordert ein gutes mit Sand vermengtes Erdreich. Seine Fortpflanzung geschieht im Herbst, wie des Johannis-Beere-Strauchs, durch die junge Zweige ohne Wurzel. Wenn man sie eines Schubes lang abschneidet, und die Helffte nach der Reihe in ein gut Erdreich leget, so bekommen sie künftigen Sommer Wurzeln, die man hernach in dem nächsten Herbst pflanzen kan. Wenn ohngefahr ihre Wurzeln zu weit ausschweiffen, und in die Beere einzureiffen solten, muß man solche im Frühling suchen und abhauen. Diese Staude, welche sehr dauerhaft ist, und Hitze und Frost wohl vertragen kan, wird oft von grünen Würmern ihrer Blätter herabget, wenn man nun solche mercket, soll man Virginischen, oder, in dessen Ermangelung, nur gemeinen Toback nehmen, solchen eine Viertel-Stunde in Regen-Wasser siedien, und, wenn es kalt worden, diese Sträucher damit besprengen, auch die noch feuchten Toback-Blätter darauf streuen, so wird dieses Ungeziefer bald herab fallen, und, wenn man es in vierzehn Tagen zwey oder drey mal wiederholet, nicht mehr wieder kommen.

Stachel-Kraut, siehe Heubechel.

Stachel-Nuß, siehe Wasser-Nuß.

Stachys, siehe Ros-Poley.

Stacken, heisset man die Arbeit, wenn die Kleiber oder Leim-Arbeiter, so man auch Stacker nennet, die Balken oder das Niesgelwerck ansreiffen, rohe Eichen-Holz nach Erforderung des Zwischen-Raums in gehörige Länge schneiden, spalten und zuspiken, auch endlich in diesen Zwischen-Raum hinein treiben, auf daß sie solche hernach mit zugerichteten Leim und Stroß gehörig umwinden können. Das Holz, welches auf nur beschriebene Art zugerichtet worden, nennet man Stack-Holz, so da meist nur ein weiches, aber wohl ausgetrocknetes Holz seyn muß.

Stacker, wird ein von Latten zusammen gefestetes Gatter genennet, welches man einen Hof oder andern abgesonderten Raum damit zu schliessen dajelbst anleget. Siehe Gatter.

Stadel, siehe Scheune.

Stadel-Tenne, siehe Scheun-Tenne.

Stadt, ist eine grosse und vortrefliche Vollicy-Anstalt in einem floriranten Staate, welche endlich auch in Deutschland, nachdem man sich mehr auf die Wirtschaft und

Sicherheit des Landes gelegen, theils aus etlicher Nachfolge derer Dörfer, theils anderer Völker, errichtet worden. Denn es ist ein zu desto besserer Sicherheit und Bequemlichkeit eines Landes überhaubt, und insonderheit derer Stadt-Nahrungs-Geschäfte verwahrter und angebanter Ort, worinnen eine ansehnliche damit beschäftigte Familien, Innungen, Zünften, Gesellschaften und Collegia bestehende Commun unter besonders dazu nöthiger Regierung, Aufsicht und Direction eines regierenden Magistrats oder Collegii, oder einer andern Obrigkeit, zum Besten des Landes, und sonderlich der Land-Wirtschaft, die Unterweisung, die Zucht und eine besonders ausnehmende Ausübung derer gelehrten und gemeinen Wissenschaften, Künste, Handwerker, Manufacturen, Fabriken, Kaufmannschaften, und des vielfachen Verkehrs in Krämerereyen, mit zusammengefaßten Kräften treibet, und zu welchem Ende sie vor sich und ihre Glieder sich verschiedener besondere dazu nöthiger Stadt- und Bürger-Rechte, dessen der Landmann und die Dörfer nicht benöthiget sind, im Staate zu ertheilen haben. Weil sie ehemals sonderlich durch die Mauern von Dörfern unterschieden waren, so setzte man darinne ihr eigentliches Wesen. Daher sagte man: Bürger und Bauern scheiden die Mauern. Es gehöret aber mehr dazu, wie aus dieser Beschreibung zu sehen. Ja sie wurden Büree genennet. Und eben daher hat der Bürger seinen Namen. Mit denen Städten nun ist ein Mittel-Stand zwischen dem Adel und Bauer-Stand, nemlich der Bürger-Stand in Deutschland entstanden, welcher ein mehrers und verschiedenes Christenleben als der Bauer-Stand genießet. Sonderlich da zugleich die ehemalige Knecht- und Leibeigenschaft mit der Stiftung des Büree-Standes sein Ende zu nehmen angefangen. Städte sind sonderlich in rechter Menge, nicht zu viel und nicht zu wenig, an rechten Orten, vornemlich in Gegenden, wo viele und gute Land-Wirtschaften anbauen, oder wo keine, dagegen aber gute Gelegenheit zur Handlung ist, sonderlich an der See, an schiffbaren Flüssen, an gangbaren vielen Straßen, oder an die Grenzen, oder zur Residenz- und Hof-Stadt anzulegen. Die Land-Wirtschaft sollte eigentlich nur ein Neben-Werk in Städten, dahingegen die Stadt-Nahrungs-Arten, als Handwerker, Kaufmannschaft, große Schul-Anstalten und dergleichen nur ein Neben-Werk auf dem Lande seyn, weil, wenn diese Nahrungen nicht recht abgesondert, und auch hinwiederum klüglich verknüpft werden, die Wirtschaft eines ganzen Landes darunter leidet. Die Natur dieser Geschäfte erfordert auch eine viel strengere Aufsicht der Policien, als auf dem Lande, und daher sind in Städten verschiedene Zucht-Anstalten und Ordnungen nöthig, die auf dem Lande eben nicht erfordert und angebracht werden können. Man

kan hiervon nicht umständlicher handeln, sondern muß nur etwas wegen des Zusammenhanges mit der Land-Wirtschaft gedenken. Denn das Land verfilbert in Städten seine Waaren, und holt daraus Geld und andere zur Bequemlichkeit dienende verbesserte Waaren, vermittelst der Märkte und Messen. Ja durch die Städte werden inländische Waaren verbessert und aus dem Lande geschafft, fremde Waaren aber ein- und durchgeführt. Sonderlich sind sie die Schwämme, wodurch Geld ins Land gezogen wird. Daran siehet man, wie viel der Land-Nahrung an guten Städten gelegen sey. Man kan das III Buch des ersten Theils in D. Finckens Grund-Riß dabey anschlagen, wie auch die Vorrede des ersten Bandes der oft angeführten Leipziger Sammlungen, und künftig das Manufactur-Lexicon.

Stadt-Wirtschaft, siehe den Artikel Haushaltungs-Kunst, item das Schema der ganzen Wirtschaft unter dem Artikel Wirtschaft.

Stäbeln, siehe Pfähle stecken.

Stähr, siehe Widder.

Stähren oder Stieren, wird von den Schaafen gesagt, wenn sie sich nach den Widern oder Stähren sehnen. Wenn dieses geschieht, soll man die

Stähr-Lämmer, so künftig die Dienste als Schaaf-Vöcke, Stähre oder Widder bey der Herde verrichten sollen, von denen Schaafen absondern, und zu denen ausgehobenen Schopfen alleine thun, weil sie sonst, wenn sie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben, oder doch ganz verbutten.

Ständer, siehe Wagenschmier.

Ständer, siehe Itris.

Ständer Mard, siehe Mard.

Ständer, hat gar verschiedene Bedeutungen, ein anders ist die aufrecht stehende Rinne an einem Teiche, wodurch derselbe vermittelst der Vorlege-Dreigen angepumpt und abgelassen werden kan: ein anders ist der Baum-Oel-Ständer, ein anders der Wasser-Ständer; eben also werden auch die in denen Bienen-Häusern stehende Bienen-Stücke Ständer genennet, davon bey eines jeden Beschreibung weiter nachzulesen.

Stärke, ist eine aus Weizen oder Dinkel besonders zugerichtete Maltz, welche, wenn sie klein zerstoßen wird, Stärke oder Krafft-Mehl heißet, davon dieses letztere Wort nachzuschlagen, und zu sehen ist, wie die Stärke gemacht werde. Sie soll eigentlich die klare Wäsche stärken und zusammen ziehen. Dazu haben die Franzosen eine besonders zubereitete Stärke bey schöner Wäsche, welche etwas stringirendes im Geschmack an sich hat.

Stärck-Wäsche, heißet das kleine und klare leinene oder baumwollene Wäsch-Gewerbe, so bey dem Waschen durch die mit blauer Farbe vermischte und gefochte Stärke

Starre gezogen und stark gemacht werden muß.

Starre-Geld, wird diejenige wenige Abgabe an Geld genennet, welches eine jede Person zu entrichten hat, die etwas zum Verkauf darbringt.

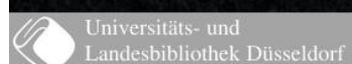
Staffel, siehe Sprose.

Staff-Holz, Stäb-Holz, Stav-Holz, heißet zugerichtetes Eichen-Holz, woraus die Dauben zu allerley Kassern gemacht werden. Es ist dreyerley, nach dem Unterschied der Gefäße, dazu es dienen soll: Als Pipen-Orbse; und Tonnen Stav oder Stäbe. Die ersten werden allein zu den Spanischen Weinen gebraucht, und sind die längsten dritthalb Ellen lang; die andere Gattung braucht man zu den Detbosten in Frankreich, und sind fünf Viertel-Ellen lang; die dritte zu allerhand Tonnen, und haben drey und ein halb Viertel-Ellen in der Länge. Diese Stäbe werden von denen

Staffhalgern, (dem also heißen die Leute, so solche machen) aus feinen glatt-spaltigen Eichen Schrot-weise abgesaget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke gespalten, und, wie die Bottchen die Dauben machen, geschlagen, nachmahls zu Lande bis aus Wasser geführet, und von dar ferner nach Hamburg, wo der große Handel mit dergleichen Staff-Holz getrieben wird, geführet. Denen Heil-Händlern soll man die Eichen nicht anders als Stamm-weise verkaufen, und sich Feinsweaes, nach denen Ringen zu handeln, bereuen lassen: Denn sie schneiden solchewemals die schonsten Schrote bewas, und lassen das übrige Holz zu grossen Schwaden des Eigenthümers liegen. Ein Ring hält vier Schock oder zwey hundert und vierzig Stück. Es werden aber solche Stücke in denen Pipen-Staven allezeit doppelt, in denen Detbot-Staven dreyfach, und in denen Tonnen-Staven vierfach gezelet, also daß, wenn man viermal dreyßig Wurffe allezeit zwey Stück Pipen-Stave gezelet, so ist solches ein Ring Pipen-Stave. In den Detbot-Staven zelet man auch viermal dreyßig Wurffe, nimmt aber allezeit drey Stave, und denn ist ein Ring Detbot-Stave; in den Tonnen-Staven aber nimmt man vier Stück auf einen Würff; deren viermal dreyßig ebenfalls einen Ring Tonnen-Stave machen. Auf jede dreyßig Wurffe giebt man auch noch einen Würff drein, und zelet also ein und dreyßig Wurffe, und solche ein und dreyßig Wurffe viermal gezelet, machen in allen drey Gattungen einen Ring, fünf Ringe aber in Hamburg ein große Taufend oder zwolf hundert Stück.

Stahl, ist ein Metall, so dem Eisen am nähesten kommt, und von demselben allein an Härte unterschieden. Er wird entweder wie das Eisen aus der Erde gearaben, oder das Eisen wird durch Kunst gehärtet. Am Fichtelberg, im Vogtlande, wird ein sehr guter Stahl gegraben. Der gute Stahl muß die

Eigenschaft haben, daß er ohne Schiefen, ohne Schlauch und nicht Eisenhartig ist, welches sich zu erkennen giebt, wenn er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer ist, je mehr er uberhitet und verbrennet, darum muß er so geschwind, als möglich, abgeschmiedet werden. Die Vereitlung des Eisens zu Stahl beruhet darinnen, daß man entweder das Eisen mit harten Kohlen schmelzet, und dessen Feuchtigkeit bindet, und weil es alsdenn leicht spröd und in Stahl verwandelt wird, machet man dieses, mit Zusetzung und Legirung zehen Eisens, oder durch fetze Sachen, als Del, Seife, Wachs, darein der spröde Stahl geschlagen oder gestossen, und überzogen, und hernach mit Leimen umschlagen, und wieder ausgeglühet wird, solcherart aber wieder ganz geschmeidig und zum feinsten Stahl; oder man präpariert das Eisen zum Stahl durch oft wiederholte Ausaluhung und Ablösung dessen in Säften gewisser volatilischer Kräuter, wozu die Deutschen am besten unzugucken wissen, so, daß der Deutsche, und sonderlich der Steyermarkische Stahl, auch in andern Ländern der angenehmste ist. In dieser Wissenschaft machte sich vor etlichen Jahren ein Nürnberger Kaufmann, Namens Kellner, sonderlich bekannt, so, daß er an einen gewissen entfernten Hof verschrieben, allwo auch mit gutem Recompens seine Kunst approbirt und belohnet worden. Heut zu Tage ist es eben kein Geheimniß mehr. Denn 1) wird das Eisen in kalt Brunnen-Wasser geruncket und gehärtet, als welches die gemeinste Art. 2) Noch stärker aber wird die Härte in Senff mit starkem Wein-Esig gerieben, item in Knaben-Harn, oder in Esig und Rind-Galle. Der Saft von geriebenen und ausgedrückten Mettgen, Salz und Salpeter in Wasser aufgelöst, und Urin dazu gegossen, dienet auch dazu. Man muß aber 3) Achtung haben, was der Stahl im Glahen vor Farbe bekommt, und bey welcher er zu härten, so alsdenn nach Unterschied seines Gebrauchs geschehen muß. Also muß aller Stahl, der schneiden soll, wenn er braun-roth wird, gehärtet werden. Ja darnach muß man sich im Ab- und Anlassen der Härte richten. Erstlich wird er gemeinlich weiß-gelb, hernach Haber- und Weizen-gelb, ferner aelb-roth, endlich schon Aurore-gelb und Viol-gelb, welches oft wider in Aschen-Farbe abfällt. Man kan einen kurzen aber probaten Unterricht dazu in der zu Erfurt bey Funcken gedruckten kurzen Anleitung von Form- und Stahl-Schneiden finden. Der Stahl hat nicht nur seinen trefflichen Nutzen in der Medicin, daselbst die Stahl-Tinctur mehr als zu bekannt, sondern es werden auch aus demselben so vielfartige nustliche als nöthige Instrumente und Werkzeugs verfertigt, die in dem gemeinen Leben ganz unentbehrlich. Hierunter befindet sich auch der also genannte Stahl als eine nothwendige Zugehorung des Feuerzeugs, so, wenn er an einen Feuer-Stein stark geschlagen wird, Funcken



von sich giebet, die in den Junder fallend, solchen anbrennen, und vermittelst des daran gehaltenen Schwefel-Adens Feuer erwecken. Man brauchet auch den Stahl zu Scharfschnidung schneidender Sachen, als Messer, Beile und dergleichen, wenn solche stumpff worden, und daran gestrichen werden.

Staby, siehe Stavr.

Stall, ist ein Gebäude, worein Vieh gefellet wird, sowohl darinnen das ordentliche Futter, als die benötigte Ruhe zu genieffen. Die nothwendigsten Ställe bey einer Land-Wirtschaft sind: Der Pferd-Stall, Stuten-Stall, Fohlen-Stall, Ochsen-Stall, Kuh-Stall, Gälte-Vieh-Stall, Schaaß-Stall, Schwein-Stall, Ziegen-Stall, Gänse-Stall, Lunde-Stall. Suche eines jeden besondere Benennung.

Stall-Besem, siehe Besem.

Stallen, heisset bey den Pferden so viel, als den Urin von sich lassen. Es ist eine gefährliche Krankheit an einem Pferde, wenn es nicht stallen kan, und wird gemeinlich verursacht, wenn man ein Pferd im Reiten überreilet, und nicht Achtung giebt, ob ein Pferd stallen wolle oder nicht, also, daß es nicht zum Stallen kommen kan, wenn es gleich gerne wolte. Es kommet auch wohl daher, wenn ein Pferd nach großer Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gefellet wird. Wenn ein Pferd auf der Reise in etlichen Stunden nicht gestallet, soll man demselben, wenn man ins Quartier kommt, weder zu freffen noch zu säuffen geben, bis es gestallet hat, und so es denn noch nicht stallen wolte, so führe man es in einen Schaaß-Stall, und stelle es über warmen Schaaß-Mist, daß ihm der Dunst davon an das Gemächte gehe, so wird es bald stallen; oder man kochet auch nur Haber in Wein, läffet den dritten Theil einsieden, und schüttert es dem Pferd warm ein. Ein paar Muscaten-Nüsse gepulvert, und dem Pferd mit süßem Weine eingegossen, thut gleiche Wirkung. Oder man nimmet wohlgeriebenen Saffran mit ein wenig Eisen-Rost, rühret es zusammen in Ewig, und giehet es dem Pferd in den Hals. Geriebener Merrettig, oder die Milch von zwey oder drey Härigen in Wasser zerrieben, und dem Pferd eingegossen, machet gleichergestalt bald stallen. Dieses thut auch das Pulver von Schaff-Hen, wenn dessen vier oder fünf Loth in ein Rosffel Wein gethan, und dem Pferd durch einen Striegel warm eingegossen wird. Von dem Blut-Stallen, in gleichen auch von dem Hauter-Stallen ist bereits an gehörigem Orte Meldung geschähen.

Stall-Knecht, siehe Knecht.

Stamm, heisset eigentlich das Stücke an einem Baume, so zwischen der Wurzel und denen Ästen befindlich; insonderheit aber versteht man darunter die junge in der Baum-Schule aus Kernen erzeugte Bäumlein, welche gefroset zu werden tüchtig sind. Wilde Stämme oder Wildlinge aber heisset man diejenigen, so in Hölzern oder Wäldern von sich selbst wachsen. Diejenigen Stämme, so aus den Wäldern gezogen werden, sind die besten, und de-

nen Wildlingen oder wilden Stämmen weit vorzuziehen: Denn sie geben dauerhafte, gesunde und frische Bäume: Da hingegen es oft mit denen Wald-Stämmen gefährlich ist, wäzzen nicht alle in einerley Erdreich wachsen wollen: Denn etliche stehen in einem leimichten, etliche in einem sandigen, und etliche in feuchten Boden, und wenn dieselben alsdenn nicht eben ein solches Erdreich oder ein besseres wieder antreffen, so bekommen sie den Brand und andere schädliche Zufälle, also, daß oft wenige recht gesund bleiben. Die Stämme, so man pflöpfen will, sollen fein gerade, glatt und vom Rase rein, auch weder zu dicke noch zu dünne, sondern wohl bewurkelt seyn, und in gutem Triebe stehen. Untüchtige, ungesund und mangelhafte Stämme soll man gar nicht pflöpfen, weil es doch in die Länge keinen Bestand hat. Er wird alle Jahre, wo er anders guten Zugang von Säffen aus der Erde bekommt, dicker und stärker, und dieses ist in der Natur so wohl begründet, als es die Nothwendigkeit erfordert; denn weil sich die Äste, welche er zu tragen hat, jährlich vermehren, und er folglich, nebst diesen, auch mehrere Früchte zu tragen bekommt; so muß der Stamm auch stärker werden, daß er diese Last zu tragen vermögend sey. Um wie viel ein Stamm des Jahres stärker geworden, läffet sich an manchen gar deutlich wahrnehmen, wenn der selbe gerade durchsäget wird, inmassen er in gewisse Circel gleichsam abgetheilet, welche jedoch etwas ungleich über einander stehen, und eben auch daher die Jahre genennet werden.

Stamm-Holz, siehe Ober-Holz.

Stamm-Hölzer an Pantoffeln, siehe Absatz.

Stampffe, also heissen in denen Lehe-Walck-Papier- und Del-Mühlen diejenigen Stöcke, welche durch ihr Erheben und Wieder-Niedersinken den Zeug oder Samen in den Kumpfen oder Gruben- oder Streck-Lochern stampffen. Bey denen ordentlichen Mahl-Mühlen pflöget man auch Hirsen- und Graupen-Stampffen anzubringen, die Bälge von denen Hirs-Körnern abzustoßen, und allerley Graupen zu machen. Ein anderes Werkzeug ist die Kraut-Stampffe, wovon an diesem Orte ein mehrers.

Stampff-Mühle, siehe Mühle.

Stampff-Trog, ist ein starker von Eichen-Holz verfertigter Trog, worinnen Kraut, Rüben, Möhren, vors Viehe, mit der Kraut-Stampffe klein gestossen und gestampffet werden.

Stanch, werden diejenigen Heringe genennet, welche gar nichts nütze sind.

Stand, nennen die Jäger denjenigen Ort, wo sich das Wild aufhält.

Stand der Pferde in Ställen, siehe Pferde-Stall.

Stand-Baum, heisset eine starke Stange, welche in einem Pferde-Stall, der mit seinen ordentlichen unterschiedenen Ständen versehen ist, zwischen die Pferde nach der Länge gelegt, und mit dem einen Ende durch die Sprissel der

der Nauffe gesteckt wird, damit die Pferde nicht zusammen kommen, und einander schmeissen mögen.

Stange, heissen die Jäger ein einzelnes Horn vom Gewebe eines Hirschen.

Stangen, sind zwei auf besondere Art gekrümmte Stück Eisen, welche mit dem einen Ende am Haupt-Geselle, mit dem andern aber am Zügel befestiget sind, und das Mund-Stück, das Ketten und die Kinn-Kette zwischen sich führen. Man theilet die Stangen auf drei Stücke, als 1) auf das Theil, wo das Mund-Stück eingemacht ist; 2) auf das Theil, welches oberhalb des Mund-Stückes hinauf gehet, worin das Haupt-Gesell eingegürtet wird; und 3) auf das Theil, so unterhalb des Mund-Stückes ist, wo die Zügel angemacht sind. Die oberen Augen oder Köcher, darein man das Haupt-Geselle kürtet, sollen ziemlich weit und rund angefeilet seyn, daß die Riemen darinnen Raum haben, auch die Haafen an den Kinn-Meissen recht liegen können, und an ihren gebührenden Ort kommen mögen. Zudem sollen die Stangen oben, wenn sie hoch sind, von des Pferdes Kopf ein wenig auswärts gebogen seyn, damit sie das Pferd oberhalb dem Maul an dem Backen nicht wund machen, und diener solches Auswärtsbiegen auch dazu, daß sich die Stangen unten nicht so leichtlich über einander scheren. Die geschraubten Stangen sind zwar wohl gut, daß man, wenn ein Mund-Stück untauglich, bald ein andres und bessers einschrauben kan; daferte aber die Schrauben nicht absonderlich wohl gemacht und verwahret sind, giebt es im Reuten Unordnung und Verhinderung; da hingegen die ungeschraubten Stangen viel sicherer sind. Die Länge der Stangen muß nach des Pferdes Hals und Kopf proportionirt seyn. Wenn man nemlich das Pferd mit dem Kopf recht in Positur stellet, und von dem Ort an, wo das Mund-Stück lieget, bis dahin, wo sich Hals und Brust scheidet, mit einem Zoll-Stab misset, so wird man gemeinlich die rechte Länge haben; so man sich aber einer Überzäumung zu befürchten, machet man das Untertheil einer Quer-Hand kürzer, als das Maas ist.

Stangen-Leinwand, ist eine besondere Art einer gemodelten Leinwand, mit überschlagenen Faden, die jedoch nicht so dichte als der Zwilling, woraus gemeinlich Tisch-Lücher, Servietten, Dvehten, Vorhänge und dergleichen weiß Geräthe zubereitet wird.

Stangen-Pferde, siehe Deichsel-Pferd.
Stangen-Jaum, siehe Jaum und Stangen.

Starrfisch, ist ein Fisch, welcher starr und steif wird, wenn man ihn mit der bloßen Hand anrührt, heisset auch Streif-fisch.

Staub, heisset das Allerfeinste, so beim Ausdrück des Getraides auf der Scheun-Deck-

ne liegen bleibet, oder bey desselben Reine-machung durch die Korn-Kege fällt. Der Staub von dem Winter-Weizen und Roggen wird denen Schweinen mit untergemengt. Vom Sommer-Getraide giebt es mehr Erden-Staub als Eyren-Staub, daher solches hierzu nicht dienlich.

Staupe oder **Staupe**, heist eine durchgängige ansteckende Land-Genche. Auch heist der Ort, wo in denen Städten der Staupe-Besen gegeben wird, die Staupe.

Staub-Federn, siehe Federn.

Staub-Mehl, **Flug-Mehl**, wird das flüchtige Mehl genennet, so von dem Mahlen verflähet, und sich in der Mühle an denen Wänden, auf dem Staub = Boden und anderer Orten ansetzet. Dieses wird in denen Mühlen fleißig zusammen gekebret, und zu Mästung der Müller-Sauen angewendet.

Staub-Sieb, ist ein enges Sieb, welches gebraucht wird, das unreine Getraide zu sieben, und die guten Körner von dem Staube zu sondern.

Stauch oder **im Stauch**, gehet ein Mählen-Rad, wenn das Wasser so groß angewachsen und im Gerinne so tief worden, daß das Rad wegen Widerstand des Wassers nicht wohl herum gehen kan. Diesem nachtheiligen Hinderniß abzuhelfen, dienen vornemlich die Zieh-Panzer-Zeuge.

Stauden, heist den aus der Rösse gekommenen Flaas in die Sonne zur Dürnung Busen-weis, unten breit aus einander auf- und auslegen.

Staude, **Strauch**, ist ein holziges Gewächse, welches aber nicht zur Höhe eines Baumes gelanget, auch nicht einstämmig wächst, sondern mit vielen Neben-Sprossen aufschiesset, wie an den Hasel-Strachel- und Johannesbeer-Dorn- und andern Sträuchern zu sehen.

Stauden-Korn oder **Stauden-Roggen**, ist eine besondere Gattung von Roggen, der in Norwegen sehr gemein, von dar nach Pomern gebracht, in Schlesien, und folglich auch bey uns bekannt worden. Er hat seinen Rahmen daher, weil aus einem Korne viel Halme wachsen. Seine Aehren sind sechs bis acht Zoll lang, und stecken voller Körner. Er erfordert einen starken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aus-Saat; wenn er reiffet, muß er geschwind eingebracht werden, sonst fällt er in drepen Tagen ganz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Roggen. Wenn man ihn sonst im Frühling zugleich mit Gerste auf ein Stück saet, so wird die Gerste im Sommer reiff, und kan eingeerndtet werden, der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, jedoch folgenden Sommer reiffet er auch gar, und kan man also den Acker zweyfach nutzen; wiewohl ihn unsere Acker-Leute wenig bauen.

Stauden-Hopfen, wird der wilde Hopfen genannt, siehe Hopfen.

Stauden-Schnapper, ist ein kleiner Vogel, in der Größe einer Haus-Meuse. Das Männlein ist am Kopf schwarz, unter denen Augen schon weiß, am Rücken hinab, bis auf die Mitte, ist es auch schwärzlich, hernach wird es bräunlich, bis, wo der Schwanz anfängt, da es wieder weißliche Federn hat; der Schwanz ist zur Helfte roth, zur Helfte dunkel-schwarz: an der Kehle ist es ebenfalls fecht-schwarz, wie am Kopfe; an der Brust aber ist es hoch Ziegel-roth, weiter hinunter ist es wiederum weiß, bis zu dem Schwanz; der Schnabel ist sehr subtil, und nebst den Füßen ganz schwarz. Das Weiblein hingegen hat nichts von allen diesen Farben, und ist nur über und über dunkel-braun, wie die Weiblein der Rothschwanzlein. Der Gestalt nach kommt dieser Vogel einem Rothkehligen gleich, denn er hat eine breite Brust, und macht, wenn er fliehet, eben solche Geberden, wie dasselbige. Er ist der erste unter allen Wurm-fressenden Vögeln, der im Frühling zu uns kommt, oder er ist der erste mit, der sich schon im März auf den Gipfeln der Stauden sehen und hören läßt. Er brütet in dicken Stauden, besonders im Wachholder-Gebüsch, nur auf der Erden, oder doch kaum Spannen hoch, macht aber sein Nest sehr dicke und dauerhaft mit Moos, Wollen, und was er in der Nähe findet. Er hat meistens vier bis fünf Junge, nährt sich mit allerlei Beeren, Fliegen, Schnecken und Würmer, und ziehet frühzeitig im Herbst mit andern Vögeln hinweg.

Stech-Dorn, siehe Creutzbeer-Strauch.

Stech-Zeher, ist eine Art eines Hebers, oder Höhre, Tab. XV Fig. 4, die oben und unten offen, in der Mitten aber bey B etwas weiter ist, damit man Bier oder Wein aus einem Kasse heben kan, indem man ihn erstlich in das Kasse hinein stößt, und hernach die obere Öffnung A bey A herausziehen mit dem Finger verstopfet, daß der hinein getretene Wein nicht wieder daraus laufen kan. Zu diesem Ende muß die untere Öffnung C um ein merkliches kleiner seyn als die obere, welche mit dem Daumen zugehalten wird.

Stech-Palme, Wald-Distel, ist ein Strauch, welcher in Wäldern an kalten und schattigten Orten wächst. Hat eine holzige Wurzel, einen starken Stamm, zähe Aeste, eine glatte grüne Rinde, Blätter den Lorbeer-Blättern nicht ungleich, nur daß sie eelig, und an den Ecken mit scharfen Stacheln versehen sind, weiße wohlriechende Blüthe, und rothe Beere einer Erbse groß, eines süßlichen aber eckelhaften Geschmacks, in welchen vier weiße Kerne. Man braucht dieses Gewächse in Gärten zu Hecken, und wird es durch Ableger oder aus dem Saamen fortgepflanzt. Dieser wird in nassem Sand gezeuget, im April Furchen-weise gesät, und

liegt ein Jahr lang, ehe denn er aufgethet. Das Erdreich soll unt, nicht zu feucht, auch nicht zu trocken seyn. Wenn dieses Gewächse einmal eingewurzelt, so blühet es alle Sommer, und bringet seinen Saamen in den Beeren, wird auch des Frosts bald gewohnt. Man findet davon drey Gattungen mit glatten, mit rauhen, und mit stacheligten oder vergüldeiten Blättern. Weiße Rosen auf einem jungen Stamm von Stech-Palmen oculiret, bekommen eine grünliche Farbe, ohne Geruch. Die abeschälte Rinde von Stech-Palmen vergräbet man samt den Blättern in die Erde an einen feuchten Ort, und läßt sie zwölf bis vierzehn Tage darinnen liegen, damit sie saulen, köstet sie nachmals, und wäschet sie in reinem Wasser; was zähe und schleimigt bleibt, giebt einen guten Vogel-Keim. Ein Zweig von diesem Gewächse über die Thüre gehängt, soll das Haus für dem Donner-Wetter bewahren. Die Blätter in Wasser gesotten, und davon getrunken, vertreiben den Husten, Seiten-Stechen und Bauch-Grümmen; gepflort, treiben sie den Harn und Stein, und dienen wider die Gelbsucht. Die frischen Blätter aufgebunden, thun geschwollenen Füßen gut. Die Rinde von der Wurzel zerstoßen, gekocht und aufgeleat, zertheilet Venen und Knollen, und erweicht die verrenckten und erharteten Glieder.

Stech-Rübe, siehe Rübe.

Stech-Wurm, Kneip-Wurm, ist ein kleiner, aber vor die jungen Bäumlein höchstschädlicher Wurm, welcher denenselben oben die Sproßlein abrißt, davon sie, gleich als ob sie vergiftet wären, gar nicht mehr wachsen wollen. Sie sind unterschiedener Art, etliche schwarz, etliche grau, etliche grün, doch sind die kleinen schwarzen die schädlichsten. Auf diese Würmlein muß man ein wachsam Auge haben, und sie bey Zeiten ablesen; bey dem Ablesen aber sich in Acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reiz stößt, denn sonst fallen sie gleich herab in das Gras, als ob sie todt wären, fliegen aber nachhero bald wieder in die Höhe, und fressen aufs neue an denen jungen Sproßlein.

Stech-Fluß, ist eine Krankheit, die entweder vom überflüssigen oder dicken Geblüt, oder von übermäßig fetten Gängen und Gefäßen, oder von einem Schleim, der aus dem Haut herab auf die Lunge, Luft-Röhre, ja gar das Herz fällt, oder vom sauren und zähen Geblüt in der Lunge herkommt, den Dthem hindert, und ein Erücken verursacht. Wenig essen, leichtes und warmes Getränck, das Geblüt verdünnende Mittel, eine mäßige Bewegung etc. sind die Haus-Mittel nebst dem Aderlassen.

Stech-Garn, siehe Flach-Garn.

Stech-Leuchter, ist eine Art eines Wand-Leuchters, der aus einem kurzen hölzernen Griff bestehet, so hinten eine starke eiserne Spitze hat, über derselben aber und zu Ende des Holzes befindet sich eine blecherne Dille mit

mit einem Rande, darinnen ein Licht stecken kan. Dergleichen Leuchter sind nützlich zu gebrauchen, weil sie an offenen freyen Orten, wo sich kein anderer Leuchter wohl anbringen lästet, in eine iede hölzerne Wand und dergleichen alsbald eingestecket werden können.

Stech-Nadel, siehe Nadel.

Stech-Rübe, siehe Rübe.

Steg, nennet man dasjenige Stück breite Holz, so über einen Graben oder nicht allzu breiten Fluß von einem Ufer zum andern geleyet worden, um darüber gehen zu können, um die so wohl ditz als jenseits liegende Dörfer mit einander zu verknüpfen oder an einander zu hängen. Damit man aber, wenn solcher Steg etwas breit gemacht, nicht hinüber und ihn zu Schaden reiten könne, pflegt man insgemein einen sogenannten Steiglig oder einen Schlagbaum dabey aufzurichten.

Steff-Leinwand, siehe Leinwand.

Steffmatz, heißet eigentlich der alte Quark, so nicht zu Käsen gemacht, sondern in ein Gefäß geschlagen, und statt der Butter, auf Brot gestrichen verpfeilet wird. Man macht aber auch Steiffmas aus alten abgeschabten und faulen Käsen, welche in ein Gefäß gethan, in demselben mit Bier, Branntwein oder anderer Feuchtigkeit vollends erweicht und gerieben, wie eine Butter sich streichen lassen, dabey diese auch Streich-Käse heißen, aber von Geruch und Gschmack sehr stark werden. Dergleichen Steiffmas pflegt man zuweilen mit frischem Quarck zu vermischen, und ihm also die gar zu grosse Herbe oder Schärffe zu benehmen. Siehe Quarck.

Steig-Bügel, **Steg-Reiff**, ist ein eiserner Driß für den Fuß des Reutters, so wohl desto leichter auf das Pferd zu kommen, als desto fester sich im Sattel zu halten. Zu einem jeden Sattel aber werden nothwendig ein paar theils zum Mauren, theils zum Decken der Steig-Bügel erfordert, welche stark verzinnt, nicht zu eng, noch zu weit, sondern mittelmäßig seyn sollen, damit man in gefährlichem Fallen den Fuß daraus geschwinde ledig machen könne. Die Unter-Stänglein sollen ganz gleich, und fast viereckigt neben einander seyn, worauf man mit den Fuß-Sohlen fester treten, und nicht so leicht, als aus den runden Bügeln hin und her rutschen eben kan. Die Ringe oder Wirbel eben an den Bügeln sollen nicht gewerbig, sondern feste gemacht seyn, und ower sehen, damit der Reuter den verlehrenen Bügel desto eger mit der Fuß-Spiken wieder fangen möge; sie sollen auch darneben so lang geschaltet werden, daß sich der Reuter in den Bügeln stehen aufrichten, und die Hand zwischen seinem Schloß-Bein und Sattel-Stütze einwärts neben ne. Die langen Riemen, woran die Steig-Bügel hängen, werden Steig-Riemen oder Steg-Reiff-Riemen genant. Diese sind entweder gleich mit an dem Sattel zu beyden

Seiten fest gemacht, oder sie sind frey, und werden nur an den Sattel-Knopff gehängen, dergleichen man auf Reut-Schulen zu führen, und Schweif-Bügel oder Zang-Bügel zu nennen pflegt.

Steigen, wird von dem Falcken gesagt, wenn er sich in die Höhe schwinget.

Steiglig, heißet ein Gerüste von zweyen Seilen und einem Quer-Balken, welches über einen Fuß-Steig zu dem Ende aufgerichtet ist, damit man auf solchen weder reuten noch fahren, sondern nur zu Fusse gehen solle.

Steig-Riemen, siehe Steig-Bügel.

Stein, ist eigentlich ein Minerale und dergestalt dichter Körper, daß er sich weder gießen, noch sonst durch das Feuer bearbeiten, und in verlangte Forme bringen, gleichwohl aber bald zu Glas oder Schlacken schmelzen, bald zu Kalk brennen lästet. Woraus und auf was Art er erwachse, davon ist mit mehrern das Natur-Lexicon nachzulesen. Hier behalten wir nur so viel, daß sie in natürliche und künstliche einzutheilen. Die natürliche findet man so wohl bey den Menschen in Blasen, Nieren &c. und bey den Thieren, z. E. Krebsen, Kröten &c. als auch auf und in der Erden. Diese letzten nun sind entweder Edel, als Diamant, Agat, Jaspis &c. oder grob und rauh. Die letzten werden theils in der Erden oder auf derselben einzeln gefunden, als die Feld-Feuer- und Ziegel-Steine, Dimsteine &c. theils aus grossen gemachten Gruben gebrochen, wie der Felsen-Stein, Kiesel-Marmor, Mabaßer, Serpentin-Magnet-Sand-Topf-Kopf-Bruch-Schiefer-Stein u. a. m. welche alle an Härte, Festigkeit und Stärke von einander merklich unterschieden. Diese braucht man zu vielen Dingen in der Wirtschaft, z. E. zu Mühlen-Schleiffsteinen &c. Künstliche sind die gestrichene, gebackene und gebrannte, so theils zum Mauren, theils zum Decken gebraucht, und die meisten überhaupt Ziegel genennet werden, welches Wort nachzusola-gen. Die zum Mauren gehoriet sind Mauer- oder Ziegel-Steine: Die zum Decken gebräuchliche heißen Mauer-Platten, die zum Fuß-Boen damit zu belegen, Dach-Ziegel oder Platten und Forst-Ziegel, die Dächer damit zu decken, oder so genante glükigen, den runden Bügeln eben an den kleiden. Auch werden von der Ziegel-Erde große Stücke Sumfer von gewisser Länge verfertigt. So bekommen auch die Steine nach ihrem Gebrauch und der Zurichtung besondere Benennungen, als da sind Mühl-Schleiff-Wez, Grenz-Kalk-Grund-Quader-Krag-Schlus- Eck-Pflaster-Steine u. s. f. von denen allen in gegenwärtigem Buche an seinem Orte mehrere Nachricht zu finden. In denen Bergwerken und bey denen Metallen findet man noch mehr Arten von Stein, als Querk-Horn-Eisen-Kupfer-

Stein

Stein, heisset ein Mahl-Stein, so in einem gewissen Zeichen oder Maale im Felle gefeset, und nach dessen verschiedener Bedeutung zubehohret wird. Suche Mahl-Stein.

Stein, ist auch ein Gewicht, wornach schwere Waaren, Wolle, Flachs, Linschütze und dergleichen auszuwogen werden. Ein Stein schwer Gewicht ist in Leipzig zwanzig Pfund; ein Stein in Wollte ein und zwanzig Pfund, und ein Stein Kramer-Gewicht zwey und zwanzig Pfund. In Hamburg und Lübeck ist ein Stein Flachs zwanzig, ein Stein Wolle oder Federn aber zehen Pfund. Ein Stein groß Gewicht hat in Danzig vier und dreyßig, und ein Stein klein Gewicht vier und zwanzig Pfund.

Stein-Adler, ist der edelste und größte unter allen Adlern, dessen Fittige sich über eine Klafter weit erstrecken. Siehe Adler.

Stein, ist auch eine Krankheit, da in denen Nieren und in der Harn-Blase, oder Harn-Gängen bey Menschen und Thieren Steine gefunden werden, welche den Abgang des Harns hindern, unsägliche drückende, stechende und schneidende Schmerzen verursachen, ja öfters die Gänge und Gefäße verlesen, das Blutharnen, ingleichen Entzündungen und Ereiterungen verursachen. Der Blasenstein kan durch Schneiden erwecket werden. Bey denen andern aber sind viele, aber selten probate Mittel, wenn nicht die Ursache, daher er entsiehet, als dickes und saures Geblüt, salzigte und tartarische Theile gehoben, oder der Stein zermalmet wird. Sonderlich muß man sich vor Erhitzung und hitzigen Getränken dabey hüten, das beste ist ein recht verständiger, und in dieser Krankheit sonderlich erfahrner Arzt. Denn es sind gewisse Krankheiten so wichtig und besonders, daß nicht ieder Medicus in selbigen eben die Wissenschaft und Erfahrung haben kan, die einer oder der andere besonders beßiget. Ein solches muß man alsdenn insonderheit suchen. Das gehöret mit zur hauswirthlichen Klugheit. Nodagra, Wassersucht, das böse Wesen &c. sind dergleichen.

Stein-Amsel, siehe Amsel.

Steinbeer, siehe Heidelbeer.

Stein-Beißer oder Beißer, ist ein kleines Fischlein, der Schmerle nicht ungleich, aber etwas dünner, mit einer glatten Haut, dunkelgelb mit schwarzen Flecken, ohne Gräte und Flossen, daher er auch der Neumauge, nur die Größe ausgenommen, in allem gleich. Er hat ein wisziges Maul, und daran zwey Häklein, führet den Rahmen von seiner anstreichenden Art, denn wo er nur einen Stein antrifft, so hängt er sich an, und ziehet mit seinem Maul wie ein Blut-Igel an sich. Er hält sich meistens in den Quellen und Bächen unter den Steinen auf, und wird wie die Schmerlen, zu denen er sich meistens außer der Laich-Zeit hält, gefangen. Allein im Früh-Jahr, wenn er streicht, gehet er in großer Menge mit seinem

ischen. Es ist ein annehmlicher und schmackhafter Fisch, der, wenn man ihn mit einer guten Brühe vollends zu kochen kommt, vor was delicates geachtet wird, aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfordert. Er wird wie die Neumauge zugerichtet.

Stein-Beißer, ist ein kleiner Vogel in der Größe einer Heyde-Lerche, mit einer solchen breiten Brust und einem Schnabel, wie dieselbe, langen Flügeln und sehr kurzem Schwanz. Er siehet von Farben aus wie ein Neuntodter von der großen Art, außer daß er nicht schwarz oder schwärzlich ist, sondern an statt dessen eine Aschen- oder blaulichte Farbe hat: Er ist nemlich am Kopf graulich, oder von einer Farbe, die das Mittel zwischen blau und grau ist; und diese Farbe gehet weit über den Rücken hinunter; die Flügel-Federn hingegen sind schwarz; an denen Flügel-Beinlein oder Schuftern hat er etwas weißes, und eben so recht hell-weiß ist er über den Schwanz, welches, wenn er an der Erde hinflieget, sehr in die Augen fällt: der Schwanz ist halb arantlich, und halb dunkelweiß, der Schnabel ist schwarz, die Kehle aber und der ganze untere Leib sind weiß, die Füße hingegen sind kohl-schwarz. Das Weiblein hat, das Weisse über dem Schwanz ausgenommen, nichts von allen diesen Farben, sondern ist bräunlich, wie eine Lerche, doch so, daß man unter denen bräunlichten Farben keine schwarliche Streifen findet, wie die Lerchen haben. Er brütet an der Erde, und hält sich gerne bey Stein-Brüchen, oder, wo er die nicht hat, nur an steinigten Weegen auf.

Steinbock, ist eine wilde Ziegen-Art, die sich auf den höchsten Alp-Gebirgen aufhält. Er ist den Gemsen ziemlich gleich, aber seine Hörner sind breit, lang, hinterwärts gestreckt, und so groß, daß sie dem Thier bis auf das Kreuz reichen, und eines bis drey Maß Wasser halten kan. Mit diesen Hörnern schwenket er sich von einem Felsen zum andern, und wenn er sich von einer Höhe herab stürzt, weiß er die Hörner so artig vorzuziehen, daß er am Leibe von dem Fall nicht beschädiget wird. Es ist ihm kein Thier an Fertigkeit zu laufen, zu springen, und die jähesen Felsen zu besteigen gleich. Wenn man einen jungen Steinbock fanaet, und im Hause aufzuffert, wird er zahm, daß er mit dem Vieh in die Weide gehet, und wieder kommt. Sein Haar ist dunkel-salb, und sein Fell dienet vortreflich gegen die Winter-Kälte. Er hat einen langen schwarzen Bart, und sein Leib ist größer als der Ziegen-Bocke. Das Weiblein ist kleiner, lichter an Farbe, ohne Bart, und hat kleinere Hörner. Wenn der Steinbock von dem Jäger verfolget wird, und siehet vor sich einen bequemen Raum zum Anlauf, so rennet er auf den Jäger, und stürzet ihn von Felsen hinab. Seines Schweißes oder Blutes ein Theil mit sechs Theil Most gekocht, davon Morgens, Mittags und Abends im Bade drey Tage nach einander abzurufen, zermalmet den Blasen-Stein, und führet ihn in einem Sand aus.

Stein-

Steinbrech, ist ein kriegelichtes Kraut mit Blumen, der weisse und grosse hat weisse Blumen, und der Saamen siehet wie Coriander aus, hängt aber an der Wurzel. Der kleine Steinbrech hat wieder andere Blumen. Der güldne Steinbrech hat Goldgelbe Blumen, und an dem Stengel röthlichen Saamen. Wurzel und Saamen dienen wider das Bauchweh und andere Krankheiten, der Saft aber vertreibet die Sommer-Epochen.

Steinbruch, heisset der Ort, wo die Steine von denen Steinbrechern entweder mit ihrem Werkzeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver gesprengt werden. Es sind zweyerley, 1) Steinbrüche, wo grosse Berg-Stücken, Mühl-Steine und dergleichen heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche, daraus man nur unformige Bruch-Steine gewinnt. Die Steinbrüche sind ordentlicher Weise unter die Regalien nicht zu rechnen, zumal gemeine Steine für keine Berg-Art zu halten, sondern dieselben zu graben, und seines Gehaltens damit zu handeln, einem jeden Herrn des Ackers, oder der Gemeine jedes Ortes verstatet wird, wosfern nicht die Narität und die gemeine Wohlfahrt ein anders erfordert. Nürnberg rechnet die Steinbrüche unter die Regalien.

Stein-Buche, siehe Buchbaum.

Stein-Liche, siehe Liche.

Steine lesen, ist eine Arbeit, die sowohl in den Weinbergen als auf den Feldern von einem sorgfältigen Haus-Vater vorgenommen werden muß. In den Weinbergen soll man den Winter durch, ehe der Schmitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zusammenlesen, und aus dem Weinberge schaffen, weil die Mäuse, Irtise oder Elbtiere, Hamster, Wiesel und anderes Ungeziefer und Gewürme sich darunter aufzubauen pflegen, welche den Weinbergen grossen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauen und austräumen, an deren statt aber Sand, Erde, Strassen-Koth und Dünger wieder darein führen; denn sonst fehlet es, und wird durch das bloss Steinausführen der Grund geschwächt und seichter gemacht.

Stein-Eule, siehe Eule.

Stein-Flechte, **Stein-Leberkraut**, **Brunnen-Kraut**, ist ein Kraut, welches gerne an feuchten, kalten und scharffichten Orten bey und in den Brunnen und Stein-Felsen wächst, sich am Boden ausbreitet, und breite gespaltene fette Blätter hat, so Schuppenweise über einander liegen. Der Stengel desselben wird, wenn es alt ist, gar subtil, und trägt ein Grasgrünes Stern-Blümlein. Es hat einen gewürzten bitterlichen Geschmack, ist ein herrlich Lungen-, Leber- und Nitz-Kraut, eröffnet die Verstopfungen, wehret der Hise, löset den Schleim von der Brust, und dienet sonderlich wider die Schwind-Fieber- und Gelbesucht, wenn davon ein Wasser abgezogen, oder das Kraut in Wein geweißt, und davon getrunken

wird. Außerlich stillt es die blutenden Wunden, heilet die Flechten, ziehet die Hise aus entzündeten Schäden, und benimmt, wenn man es zerlösset und sich damit bestreicht, die gelbe Farbe in der Gelbsucht.

Stein-Galle, ist eine Pferde-Krankheit, welche in einem blut- oder braun-rothen Flecken besteht, so in dem Fuß und an den Fersen der Pferde sich zeigt, bis aufs Leben hinein gehet, und mehrentheils von übermäßigen Reuten, oder auch von gar zu langem Stillstehen, wenn das Horn sich brennet, entspringet. An den Reut-Pferden mercket mans zum meisten. Wie diesem Uebel abzuhelfen, und was vor Mittel davor zu gebrauchen, siehe oben Galle. Der Baner nennet auch Gleichniß-weise solche Bläse, wo sich ganze Stein- oder Sand-Flecken zwischen dem guten Lande in einem Acker befinden, und sich hinein in den Grund und Boden des Ackers ziehen oder erstrecken, **Stein-Gallen** oder **Sand-Gallen**. Und einem solchen Acker ist nicht, außer mit grossen Kosten, zu helfen. Wenn solcher Gallen viel darinne, so taugt er gar nichts zum Frucht-Bau, er müste denn sehr hoch mit guter Erde überschüttet werden. Ausser dem ist es am besten, Holz darauf anzupflanzen, welches in steinigten felsigten Boden wächst, dergleichen wir vieles haben. Sand-Gallen sind noch eher zu ertragen.

Stein-Zänfling, siehe Zänfling.

Stein-Kautz, siehe Kautz, ingleichen Eule.

Stein-Klatzche, ist ein kleiner Vogel, welcher der Grajmücke nicht allein von Gestalt merklich beykommt, nur daß er ein klein wenig wichtiger und am Bauche weisser als jener ist, sondern auch mit seinem Flug, seinem Laut und übrigen Thun wie die Grajmücke geartet ist; doch ist diese Stein-Klatzche lieber auf Bruch-Äckern, dürrn Leeden und Stein-Nissen, als auf Wiesen, wie jene, brütet auch ihre Junge an solchen Orten bey der Erden in Löchern aus, woselbst, wenn man dieser ihrer Brut unwissend zu nahe kommt, sie dieselbigen mit ihren vielfältigen Hin- und Herfliegen, auch Auf- und Niederschlagen mit dem Schwance, und vielen Locken sogleich verräth, wiewohl sie dieselben in den Steinen dergestalt verblendet zu setzen weiß, daß man Mühe hat, sie zu finden. Es hat dieser Vogel gemeinlich vier weisse unvermerckte gesprengelte Eyer. Nähret sich und seine Junge mit nichts als Gewürme, und ziehet Herbst-Zeit, wie andere Vogel, mit weg, und zwar so sind sie nicht die letzten; im Früh-Jahre aber finden sie sich zu rechter Zeit wiederum ein.

Stein-Klee, ist ein Heil-Kraut, davon man dreyerley Arten hat. Der Welsche Stein-Klee wächst aus einer holzigen Wurzel über Ellen hoch, hat Blätlein wie der Klee, die aber am Umkreis ein wenig zerkerbt sind, und gelbe kleine an den Spizzen zusammen gedrungene Blumen eines lieblichen Geruchs, darauf selzgen etliche beydersseits am Gipfel abhange Frumme

Krumme Schötlein, darinnen ein kleiner röthlicher wohlriechender Saamen ist. Dieses Kraut wächst in Italien häufig auf denen Feldern, bey uns aber wird es nur in den Gärten erzüget. Es hat einen starken doch lieblichen Geruch, und einen bittern zusammenziehenden Geschmack. Es erweicht und zertheilet, und wird meist äußerlich in Pflastern, Clystieren und Bädern gebraucht. Das Wasser davon stärket das Haupt und Gedächtnis, reiniget die Nieren, treibt den Harn und Steine: Außerlich lindert es das Hauptweh und Hitze der Augen. Das bekannte Meloten-Pflaster, so davon gemacht wird, erweicht und zertheilet alle harte Geschwulst, dienet wider die Verhärtung der Leber, des Milkes und Magens, sonderlich wider bösen Hals. Der gemeine Stein-Klee wächst mit seinen ärtigen Stengeln über Ellen hoch. Die Blätter sind den Welschen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe, auch bisweilen weiße Blumen. Hat gleiche Kraft mit dem vorhergehenden, und wird auch stark an stat desselben gebraucht. Wächst auf denen Feldern. Der Gärten-Stein-Klee treibt hohle Stengel, länglichte, Aschen-farbne und zerferbte Blätter, deren allezeit drey beyeinander an einem länglichten Stiele sitzen. Oben auf den Gipfeln wachsen Purpur-blaue riechende Blümlein, aus welchen stächlichte Kohlelein werden, wie an der Benedicten-Wurzel; in denselben steckt ein gelber Saamen, den Hirs-Körnlein nicht ungleich. Dieses Gewächs soll des Tages sieben mal seinen Geruch bekommen, und allezeit wieder verlieren; dabero es auch Sieben-Gezeit genennet wird. Es wird bey uns in den Gärten unter den jaserigen Sommer-Gewächsen gehalten, und im Julio die Blumen, im Augusto aber der Saamen gesamlet. Das Kraut samet den Blumen treiben den Harn, lindern die Schmerzen, widerstehen dem Gift, und sind gut wider ansteckende Wasser-Sucht, langwierige Fieber und Seiten-Stecken. Zwischen die Kleider gelegt, vertreibt es die Schaben daraus. Von denen Schweikern, welche diesen Klee Schabzieger-Kraut heißen, wird damit ein sonderbarer Käse zubereitet.

Stein-Kohle, ist eine Art schwarzer hartziger Erde oder Stein, welcher wegen seiner bey sich habenden schwefeligen Fettigkeit Feuer zu fangen, und eine starke Blut zu geben, beqvem ist. Dergleichen Stein-Kohlen hat Engelland sehr viel, man findet aber auch derselben in Deutschland, sonderlich in Ober- u. Nieder-Sachsen, und zwar giebt es deren im Erzt-Gebirge zweyerley Arten. Die beste Sorte ist, welche die Schmiede verbrauchen können, und sind die rechten Stein-Kohlen, so auch schwere oder harte Kohlen heißen. Die andere Sorte ist ein Schiefer, den man zum Einheizen der Stuben-Ofen braucht, und leichte Kohlen nennet. Wie sie denn auch in reife und unreife, ganze oder kleine Kohlen eingetheilet werden. Die Schiefer-Kohlen brennen wie Holz, thun aber von dem Gebläse nichts; da

hingegen die rechten Stein-Kohlen das Gebläse haben wollen. Die Zeichen guter Stein-Kohlen sind folgende: 1) Mühen sie tief aus der Erde gegraben werden: Denn die Tag-Kohlen, die nemlich zu Tag ausgehen, oder nicht tief georabten werden, sind vielmehr erd- und fetzig, als steinart, und brennen wegen des vielen Unraths, so sie bey sich führen, nicht wohl, doch sind sie nebst und unter den guten, wenn sie wohl genäset, auch zu gebrauchen; 2) Die eine helle Flamme geben, gleich denen Holz-Kohlen. 3) Die nicht eher anbrennen, bis sie zuvor mit einem Blasebalge, oder sonst einem starken Wind angemacht werden. 4) Die keinen starken hartzigen, schwefelichen und übeln Geruch von sich geben. 5) Die fein hart, gleich den Steinen sind. 6) Die einen schwarzen Rauch, wie ein Pech, von sich aufsteigen lassen. 7) Die fein leicht, schwarz, breit und groß. 8) Daraus man an und vor sich selbst ohne Zuthun des Feuers kein Del, hingegen aber eine andere wässerige Feuchtigkeit auspressen kan. Die Anzeigungen, wo Stein-Kohlen vermuthet werden, sind folgende: Sie werden gemeinlich an denen Bergern angetroffen, welche zum Stein-wachsen geneigt sind; wenn an den Orten gar selten früh Morgens Thau anzutreffen; der Schnee eher zergethet, wegfließet und sich verlieret; in welchen Gegenden die Bäume klein bleiben, und nicht viel tragen, ingleichen deren Blätter bald gelbe und weiß werden, verderren und geschwind abfallen; die ausgezogenen Wurzeln der Gewächse einen hartzigen Saft bey sich führen, daß, wenn sie angebrannt, selbige eben so einen schwefelichten und pechigten Geruch von sich geben, als die Stein-Kohlen; wenn in den heißen Sommer-Tagen die Luft an diesen Orten ganz schwefelicht ist. Stein-Kohlen geben ein durchdringendes Feuer, daher sie auch von denen Schmieden sehr gesucht werden. Ihr schwefelichter Dampf und Rauch aber ist der Brust und Lungen sehr gefährlich, und dabero den Lungen-Süchtigen höchst schädlich. Den bösen Geruch der Stein-Kohlen, welche man in Ofen oder Caminen brennen will, zu temperiren, und auch mit Kohlen selbst sparsamer umzugehen, nehmen die Lütticher und Brabanter eine Partie Stein-Kohlen, stossen solche zu großlichem Pulver, vermischen dasselbe hernach mit Leimen oder Thon, und bearbeiten es eben, wie den Mörtel oder Kalk, den die Mauerer brauchen, machen hernach aus der Massa Kuchen, wie ein mittelmäßiger Laib Brot, lassen dieselben im Sommer an der Sonne wohl austrocknen, und legen des Winters einen solchen Kuchen in den Ofen oder Camin, da er denn eine treffliche und langwährende Hitze von sich giebet, ben welcher die Braten sich wohl braten lassen, wie denn alle die Stein-Kohlen besser, als die Holz-Kohlen heißen. Ehemahls hielte man dieselben durchgängig vor ungesund, da doch die Erfahrung sonderlich in Halle das Gegentheil gelehret hat, indem sie außer denen, welche keine gute Lungen haben, nichts schaden, ihr Rauch auch mehr die Luft reiniget als verderbet. Man giebt

hieft auch sonst davor, daß sie zu Schmelz- und Gießwerken nicht gebraucht werden könnten. Ob sie nun gleich bey alten Schmelzen nicht auf thun wollen, so können sie doch zu dem meisten Schmelzen u. Gießwerken recht nützlich gebraucht werden. Da man endlich ehemals Holz genug hatte, und man sich des gemeinen Wegens wegen nicht sehr um diese unterirdische Brenn-Materialien bekümmerte, die Stein-Kohlen aber nur zu denen unedlen Mineralien gerechnet wurden, so achtete man solche nicht sonderlich, mithin eianete man ihnen weder Berg-Recht noch auch dieses zu, daß sie zu denen Regalien der Prinzen gehörten; sondern überließ sie denen Privats, und zwar einem jeden in seinem Grund und Boden, solte auch darinne meist denen Römischen Rechten. Allein in denen neuern Zeiten rechnet man sie billig dazu, als Sachen die eigentlich nicht mit der obern Fläche eines Grundes und Bodens in das Privat-Eigenthum gekommen, und also noch Res Nullus im Staat seyn, ja zum Vermögen des ganzen Staats gehören, wieweil der Landes-Herr, wenn es nicht ins Privat-Eigenthum verfallen, ohnfreitig das hohe Verwaltungs-Recht um so viel mehr hat, je mehr das gemeine Beste erfordert, daß bey unermesslichem Mangel die Stein-Kohlen besonders aufgesucht und gebraucht werden. Denn es ist sehr nötig, daß man zu diesen Zeiten diese Feuer-Materialien auf alle Weise aufsuchen lasse, welches niemand besser als der Landes-Herr zu veranstalten vermögend ist. Man betrachtet also in Chur-Sachsen, insoleichen in dem Brandenburgischen anezo unfreitig die Stein-Kohlen nach dem Berg-Rechte. Dieses lernte hat auch sonst fast keine Bergwerke, als Stein-Kohlen-Bergwerke, die um so viel austräglicher, je weniger sie, wenn sie einmal in Lage gebracht, weitere Kosten erfordern, und je eher sie so fort in Geld zu setzen sind. Die Wettinischen, Lobejünischen, Kertinischen Stein-Kohlen-Gruben sind sonderlich izeo im Herzogthum Magdeburg sehr bekannt und höflich. Allein in Sachsen fehlet es auch nicht an theils entdeckten und gangbaren Kohlen-Schächten, wie z. E. um Dresden, Zwickau und an andern Orten, theils aber auch unentdeckten, die man nur besser aufsuchen, und befördern solte. Sie werden, wie gedacht, in Berg- und Schiefer-Kohlen eingetheilt. Iene heißen auch Schmelz-Kohlen, die letzten sind schlechter, und schicken sich zum Stubenheizen. Sie sind der erien ihr Dach, daher sie auch Dach-Kohlen heißen, man hat auch brennliche Erd-Klöser oder augemitterte Stein-Kohlen, so grau aussehen. Endlich hat man auch verfeinerte Holz-Kohlen. Im XVI Stück der Leipzigger Sammlungen findet man mehr davon. Libriaens wird auch aus den Stein-Kohlen ein Del destillirt, so in alten Schädern, Kropfen und Podagrischen Schmergen gar dienlich seyn soll.

Stein-Krebs, siehe Krebs.

Steinleber-Kraut, siehe Stein-Flechte.

Stein-Linde, siehe Linde.

Stein-Marder, siehe Marder.

Stein-Mehl, heißer in Mühlen dasjenige Mehl, so zwischen den Mühl-Steinen, und in den Klüffern zurück bleibt, welches nebst dem Staub-Mehl ein guter Zugang der Müller zur Schwein-Mast ist.

Stein-Obst, siehe Obst.

Stein-Oel, bekommt man nicht nur in Italien, Sicilien, sondern auch in Bayern, Elsaß &c. aus denen Felsen, daraus es ofters auf die Quellen und Bäche fließet, und wie Fett darauf schwimmt. Es ist entweder das schwarze oder rothe oder weiße, welches letzte das feinste ist. Ist in Nieren- und Glieder-Krankheiten sonderlich heilsam.

Stein-Pflanze, siehe Pflanze.

Stein-Rabe, siehe Rabe.

Stein-Köthel oder Stein-Köthling, ist ein scharfer und lieblich singender Vogel, welcher in Nieder-Österreich und Entol gesunden wird, und in Stein-Felsen und alten hohen Gemäuern nistet. Er ist in der Größe einer Weiß- oder Ziw-Drossel, hat einen subtilen länalichten Schnabel, ist am Hals und Brust schön Himmel-blau, etwas dunkler, als der Eis-Vogel, in den Rücken und an den Flügeln aber schwarzlich. Er wird gefangen, wenn man einen seines gleichen, oder in dessen Ermangelung ein Käuzlein in einem Käfig aussetzt, und daberum Lein-Spindeln steckt, so bleibt er daran hängen. Den frischgefangenen muß man erstlich die Flügel binden, solche in ein mit Papier vermachtes Häuslein einsetzen, und ihnen klein gehacktes von Haut und Geäder gereinigtes Schaaf-Herz, oder von unten beschriebnem Geäße ein wenig vorgeben, bis er es selbst zu fressen anfängt. Sie brüten des Jahres 3mal, nemlich im April, zu Ende des Mayen und im Junio oder zu Anfang des Julii, und haben jedesmal zwey, drey, auch bisweilen vier junge. Dieselben müssen allein durch die Jäger und Genssen-Steiger ausgenommen werden. Das rechte Geäße vor die Stein-Köthel zu machen: Nimmt man vom weissen Riechern-Mehl zwey Pfund, und der schönsten auserlesenen süßen und geschälten Mandeln, ein Pfund, zerstoßet solche in einem Mörser, thut drey Unsen frische Butter in ein küpfernes wohl-verzinntes Becken, mischet das Mehl und die gestoßnen Mandeln dazu, setzt es auf ein Kohl-Feuer, rührt es mit einem hölzernen Löffel wohl um, thut zwey Eyer-Dottern, ein wenig Saffran, und wenn die Butter zu schmelzen anfängt, etwas ausgelassenes Honig dazu, und rührt es stet um, daß sich alles recht unter einander vermische und löricht werde; darnach nimmt man ein Sieb, nachdem die Körner werden sollen, und reutert es durch, was nicht durchgehen will, wird aufs neue wieder gestotten, und abermal durch das Sieb getrieben; dieses Geäße zu erhalten, wird Honig darauf gegeben, so hat man

vor einem Vogel auf ein halb Jahr lang genugsam Futter.

Stein-Salg, siehe Salz.

Stein-Scheffel, siehe Scheffel.

Stein-Schule, siehe Baum-Schule.

Stein-Wein, siehe Wein.

Stein-Wurzel, siehe Engelsfuß.

Stein-Zünglein, siehe Natter-Zünglein.

Stell-Vortich, siehe Vortich.

Stell-Flügel, siehe Flügel.

Stell-Gräblein, ist ein in den Erdboden grabener Raum, worin die Stell-Stäbe bey einem Vogel-Herd geleyet werden.

Stellion, ist eine Art von Cyderen, welche mit glänzenden und schwarzen Punkten, wie Sternchen, versehen, nehren sich von Crinumen, ihre abgelegte Haut wird vor ein Specificum gegen die schwere Noth gehalten.

Stell-Hölzler, siehe Gestelle.

Stell-Pflock, ein Schuh-langer Stock, der oberhalb dem Stell-Stab siehet, und selbigen befestiget.

Stell-Stab, ist ein Stock, der ein gerichtotes Garn leitet oder führet, wenn die Vögel mit der Wand sollen gefangen werden.

Stell-Stangen, siehe Forckeln.

Stell-Weg, ist eben so viel als ein Flügel. Siehe Flügel.

Stelzre, heißet man diejenige lange hölzerne Stange, welche von der Natur oder durch die Hand-Arbeit also zubereitet worden, daß von unten gerechnet zwey und mehr Schuh hoch, ein hervor ragender Ansatz oder Zwissel, oben aber in ohngefähr Mannes-Höhe von diesen unteren wiederum dergleichen befindlich, um mit den Händen oder Armen, wenn man auf den untersten Trit gestiegen, sich dafelbst anzuhalten, und die Stange regieren zu können. Man gebrauchet solcher Stangen zwey von gleicher Größe und Theilung, und bedienet sich dererelben allermeist durch einen nicht gar zu tiefen Fluß ganz trocken zu gehen, oder auch bey kothigem Wege durch dick und dünne mit reinlichen Schuhen hindurch zu kommen, wie denn selbier bis diesen Tag die Leute in Crain in solchem Falle sich wohl zu Nutz zu machen wissen.

Stendel-Wurtz, siehe Knaben-Kraut.

Stengel-Erbfen, siehe Erbfen.

Steppen, nennet man in der Nätterey die Arbeit, da nach Abzählung zweyer oder dreyer Gäden durch an einander hangende Striche, so eben Stepp-Striche heißen, gerade Linien, oder Ninnen und Gänge genehet werden. Bey denen Decken über Faul-Betten, Röcken und dergleichen werden oft die Blumen und Figuren ausgezeichnet, und hernach mit allerhand bunten Taffent wieder ausgefüllt, also geflicket. Auch waren vor diesem die sogenannten Stepp-Röcke sehr gebräuchlich, als

welche man vorhero dick mit Haaren oder Wolle unterlegte, und sodenn mancherley Blumen und Figuren vermittelst der Stepp-Striche daren brachte.

Stephans-Körner, siehe Läuse-Kraut.

Sterbe-Gras, ist eine gewisse Art Grases, so dem Calmus nicht gar ungleich, mit etwas flebrigen, alängenden, und dergestalt scharffen Blättern, daß man sich gar leicht damit verwunden kan. Das Vieh, welches von diesem Graze frisset, fällt bisweilen um. Es pfeget solches ordentlicher Weise zu geschehen, wenn nach geendigtem Regen, oder auch früh im Thau, das Vieh dieses Kraut frisset, weil unten in dem Halm oder Stengel dieses Grases ein giftiger Wurm steckt, der dem Kindvieh, wenn er mit getroffen wird, den Tod zuweae bringet. Bey trockenem Wetter schadet dieses Kraut dem Vieh nicht, weil der Wurm sich alsdenn in die Wurzel begiebet. Ein Hülfss-Mittel soll hierwider seyn, wenn man auf eine erkrankte Kuh ein Gebündel Schwefel-Lichter nimmet, sie anzündet, und brennend in die Nasen-Löcher hält, daß der Schwefel-Dampf ihr davon stark in den Leib gehet, alsdenn fänget das Vieh darauf an zu husen, nachgehends so schlägt oder peitscht mans, so schwitzet es über den ganzen Leib, und wird gesund. Eben dergleichen Wirkung soll auch thun, wenn man ihm ein paar Löffel voll Salz stark in die Nase reibt. Kommt man ihm aber mit diesen Mitteln nicht bald zu Hülfe, so crepirt es in ein paar Stunden.

Sterben unterm Vieh, siehe Vieh-Sterben.

Sterbblinge, heißen bey einer Schäferey die umgefallenen und gestorbenen Stücken, deren Abgang der Schäfer bey der Schaaf-Rechnung mit den Fellen zu berechnen hat.

Stercke, siehe Stärke.

Steru, heißet am Obst, und sonderlich an Apffeln und Birnen die dürre Blüte, welche bey denselben allezeit sichtbar bleibet, und in der Vorbereitung von den Köchen, ehe sie ans Feuer gesezet und zugerichtet werden, ausgeschitten wird.

Steen, ist ein entweder durch sein eigenes Licht, oder vermittelst der Reflexion der Sonnen-Strahlen, und also einem fremden Lichte leuchtender Körper, derer unzählige am Himmel zu finden. Man theilet sie in Juv-Sterne und Fix-Sterne. Von beyden, und sonderlich den ersten, ist bereits unter dem Worte Planete ausführlich gehandelt worden. Die letzten hält man vor lauter Sonnen, weil sie ihr eigenes Licht haben, und sind von den Stern-Kundigern in gewisse Bilder und Figuren gebracht, damit man die ohngefähr Zahl so wohl, als auch den Ort dererelben desto leichter bemerken, und die sichtbaren um so viel eher finden könne. Es sind aber nicht alle Sterne an allen Orten und zu allen Zeiten

Zeiten sichtbar; denn diejenigen, so von unserer Erde allzumeit entsetzt sind, sehen wir entweder gar nicht, oder doch mit gar schwachen Lichte, und auch nicht zu allen Zeiten. Einige Stern-Bilder gehen wegen der Schräge des Diametri der Erde, und der Polus-Höhe bey uns niemals unter, nemlich die dem Nord-Pol nahe stehen; die meisten gehen uns auf und unter; andere aber gehen uns niemals auf, welches die sind, so nahe um den Süder-Pol sich befinden. Aus derer Sterne Schein hat man nachgesetzte Muthmaßungen der darauf folgenden Witterung wahrgenommen: Nachdem die Gluckhenne oder das Sieben-Gestirn hell oder dunkel aufgehet, so folgt im ersten Fall gutes Wetter, andern Falls aber entsethet Wind oder Regen: wenn die Sterne bey ihrem hellen Glanz jäbbling dunkel und finster werden; so kommt bald ein grosser Wind und Ungewitter; dergleichen auch, wenn sie scheinen, sich geschwinde fortzuwälzen, so bringen sie Wind, und wenn sie sehr funckelnd leuchten, bedeutet, nachdem die Jahrs-Zeit, Wind, klare Luft und scharffe Kälte. So die Sterne sich vielfältig an einem Orte schneuzen, das ist, in weissen lichten Strahlen herab zu schiessen scheinen, folgt aus dieser Gegend gemeinlich Wind, geschiehet es aber nur wenig hin und wieder, bemerket es feuchte Luft und Regen; schwarze Höfe um die Sterne zielen auf Regen, röthliche und weisse Zirckel hergegen verkündigen schön Wetter.

Stern-Amis, siehe Nadian.

Stern-Blumen, Glas-Blümlein, sind zweyerley, etliche blühet gang Schnee-weiß, mit Stern-förmigen herumgesetzten Blumen, die sich nahe bey der Erden an langen Stengeln hin und wieder ausbreiten, etliche aber bekommen einen ährichten und wässerigen nicht gar hohen Stengel, mit Glas- oder Wasser-farbenen Stern-Blümlein, welche aussen einen grünen Strich haben, und zwar schön aussehen, aber nicht lange währen. Diese Blumen-Gewächse bedürffen keiner sonderbaren Wartung.

Stern-Distel, Wegwalle, Wall-Distel, ist eine Art Distel, deren Blätter sehr weich, gemeinlich eines Fusses lang, und tief ausgeschritten sind. An den Spitzen seiner Stengel und Zweige kommen Köpffe, welche mit scharffen Stacheln rund herum wie ein Stern bedeckt sind, und Purgur-farb blühen. Sie wächst an ungebauten Orten so wohl, als im Saat-Feldern, wird aber auch zuweilen in den Gärten von dem Saamen gezogen, oder durch Zerweisung der Wurzel vermehret. Der Saame in Wein gekocht und getruncken, ist ein gutes Mittel wider den Stein.

Stern-Zausen, siehe Hausen.

Stern-Kraut oder Schatten-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne in ungebauten und sandigten Feldern wächst, hat längliche haarige Blätter, eines rauhen und bitteren Geschmacks, und Stern-förmige Blumen, welche inwendig gelb, und am Rande herum Purgur-blau sind. Es kan auch in Gärten fortgepflanzt, muß aber

in Gärten gehalten, und Winters-Zeit beygesetzt werden. Dieses muß man jährlich, wenn es verblühet hat, bis auf den Boden weg schneiden, weil es aber endlich zu einer grossen Staude zu werden pflegt, muß man es etwa an einen Ort setzen, da es nicht irret. Der Purgur-farbne Theil der Blumen im Wasser getruncken, soll ein gutes Mittel wider böse Hälse seyn. In den Gärten hat man das gemeine, und das grosse blaue Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächsen, und das gelbe unter den Sommer-Gewächsen.

Stern-Kraut, wird auch das Wolfsbeer- oder Paris-Kraut genennet, wovon am letzten Ort ein mehrers.

Stern-Leber-Kraut, Herzens-Freude, Waldmeister, ist ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an schattigten Orten wächst, hat eine zarte, knotigte und faserige Wurzel, viereckigte glatte Stengel, an deren Gleichen grüne gefirnte haarige Blätter herum stehen, an der Spitzen aber auf zarten Stielen weiß wohlriechende Blumen im May und Junio kommen, worauf ein kleiner und runder Saamen folgt. Es ist ein der Leber und dem Herzen wohl bekommendes Kräutlein, welches in Verstopfungen der Leber, Gelbsucht, Krätze und Beschwerden der Blase, auch in Wund-Träncken gebraucht wird. Auserlich dienet es für hitzige Geschwulst, auf Beulen und Schwären gelegt, zeitiget es dieselben, und stillet, um die Stirn gebunden, das Hauptweh. Im Frühjahre kan es unter die Blut-reinigende Weine oder Träncke frisch mit genommen werden. Das davon destillierte Wasser kühet die innerliche Hitze, reiniget die Nieren, und führet den Gries ab.

Stern-Kad, siehe Stirn-Kad.

Stern-Scabiose, siehe Scabiose.

Stern-Stein, siehe Sonnen-Stein.

Stern-Seuche, ist eine Krankheit des Rind-Viehes, da es nicht fressen noch zunehmen will, und der Schwanz den Dachsen und Kühen weck oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Diesem Uebel abzuhelfen, schneide in den Schwanz quer über etwa einen halben Zoll tief, (denn das Vieh sühlet es nicht, und ist ihnen der Schwanz, als ob er todt wäre), lege in die Wunde neun Gersten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen oder rother Seide zu, und schneide es nach neun Tagen wieder los. Wenn die Dachsen oder Kühe diese Krankheit lange haben, ohne daß ihnen geholffen wird, so schlägt es ihnen in die Beine, werden schlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar sehr ein. Man conf. D. Tertors Tr. in 4, von denen Vieh-Seuchen zu Durlach gedruckt.

Steuer. Die Fürsten und Landes-Herren hatten ehemals zu denen, wegen ihres Fürstl. Standes, und wegen der Wohlfahrt und Sicherheit des Landes nöthigen Ausgaben nach der alten Staats-Verfassung angewiesene Cammer-Güter und Revenüen des Fürstl. A-

lein mit der Zeit änderte sich die Staats-Berfassung. Es wurden mehr Ausgaben zur Reichs- und Landes-Sicherheit und Wohlfahrt erfordert. Daher waren die Litterthänen nach denen Rechten einer bürgerlichen Gesellschaft verbunden, von denen Einkünften ihrer Nahrungsgeschäfte darzu beizuführen, oder ein mehrers zu contribuiren. Und das hieß Steuer, Beysteuer. Ja weil mans anfänglich nur Wittweise von denen Reichs- und Land-Ständen suchte, hieß man es auch Veren, oder die Steuer hieß Beere. Welche öfters in Ohr oder Uhr, das ist, erste und alte und neue Beeren unterschieden werden. Dieses ist aber nach und nach in bessere Ordnung gekommen, und endlich theils was ordentliches verwilliget worden, theils wird nach der Nothdurfft des Landes etwas außerordentliches verwilliget, oder vom Landes-Herrn, wenn er das Recht erhalten hat, ohne Verwilligung nach einem gewissen Fuß, damit die Gleichheit und Proportion unter denen Contribuirenden mit ihrem mehrern oder geringern Gewinn beobachtet werde, angeleget und ausgeschrieben. Solchergegestalt sind die Steuern 1) ordinaire oder extraordinäre Steuern. Sie werden 2) entweder von unbeweglichen Gütern und Rechten, oder von Köpfen gegeben. Zu der ersten Sorte gehören die gemeinen Reichs-Kreis- und Land-Steuern, von Aeckern, Häusern, Gütern, oder von Capitalien, Besoldungen, Handlung, Gewerb, Handwerks-Gewinn etc. davon sie vielerley Nahmen bekommen haben. Die andere aber heißt das Kopf-Geld. Daher hat man Kopf-Vermögen-Rauch-Haus-Acker-Garten-Mühlen-Wiese-Handwerks-Handlungs-Gewerbe-Frucht-Fleisch-Trank-Hier-Wein-Vieh-Hausgenossen-Gesinde-Steuer. Ja von ihrer Anwendung bekommen sie ebenfalls Nahmen, als Land-Goldsteten-Cammer-Krieges-Türken-Brand-Magazin-Schankens-Fourage-Legations-Eron-Fräuleins-oder Vermählungs-Reise-Steuern, Herrschaftliche Neben-Steuern. Der Bürger-Schess oder Zuschuß ist auch eine Neben- oder besondere Steuer. It. der Nachbar-Schess, die Nachbar-Steuer oder das Nachbar-Geld, Wacht-Geld etc. Sie sind also auch in Haupt- u. allgemeine, oder Neben- und besondere Steuern zu unterscheiden. Bisweilen bekommen sie auch von der Art und Weise sie zu erhalten, oder von dem Fuß, nachdem sie angeleget werden, ihren Nahmen. Zu denen ersten gehören die Freywilligen, Charitativ-Subsidien-Don gratuits-Præsent-Gelder etc. Zu denen andern aber gehören a) die Steuern, nach denen Sächsischen Schocken und Schock-Groschen, nach welchen man den Ertrag der Güter rechnete, und so viel einer 20 alte Schock-Groschen Revenüen von einem Stücke Gut hatte, so viel mußte er vom Schocke 122 18 pf. oder mehr geben, oder es wurde die Auflage überhaupt nach den alten gemeinen 10 bis 100 Pfennig von dem Vermögen gemacht; Daher die Pfennig-Steuer bey uns kommt. Das Steuer-Quantum wurde aber

auch auf die Quartale ausgeheilet, daher die Quartale-Steuer ihren Nahmen hat. Siehe Art. Quartal. Theils wird die Anlage nach denen Hüfen, oder einen Theil des Jusses gemacht. Endlich ist b) noch eine andere Art von Steuer, welche Accise, Licent, Impost etc. heißt, zu denen neuern Zeiten aufgenommen. Siehe Art. Accise. Eine weitläufigere Nachricht vom Steuer-Wesen kan man hier nicht geben. In D. Wabsts Justiz- und Landes-Versaffung von Sachen findet man etwas davon. In D. Zinckens II Theil des Grundrisses derer Cameral-Wissenschaften im XI Cap. findet man auch einige Anleitung. Hier ist nur uns deswegen davon zu gedencen gewesen, weil die meisten Land-Güter steuerbar, der Bauer und Landmann aber auf diese Herrschaftliche Landes-Abgaben, die man auch Ungeld, it. Gaben nennet, vor allen Dingen zu sehen, und bey Einrichtung seiner Ausgabe sorgfältig zu rechnen hat, damit dieselbe zu rechter Zeit richtig abgetragen werde, und nicht auffumme, oder damit er nicht mit Executionibus heimgesuchet werde, als welche öfters noch mehr als die Steuer wegnehmen, ja endlich wohl gar den Anschlag und Verlust des Gutes nach sich ziehen. Denn die Steuer hat ein dingliches Vorrecht vor allen andern Scaulden. Und es ist ein sicherer Grund, wann ein Wirt seine Steuern nicht richtig abträgt, daß sie entweder allzu groß und schwer, oder daß er durch Unglücks-Fälle, oder endlich durch schlimme Wirtschaft zurück komme. Meistentheils aber ist es ein Zeichen liederlicher oder thörichter Wirtschaft. Denn dieses ist eine Ausgabe, die er als die erste und notwendigste nächst derjenigen anzusehen, welche zur unentbehrlichen Erhaltung des Gutes selbst erfordert wird. Ehe diese beiden gerechnet sind, kan er über die übrigen Ausgaben nicht disponiren. Ja er hat auch am ersten sich zu erkundigen, was und wie viel, ja wie vielerley Arten von Steuer, wenn und wohin er solche zu erlegen? Was sie vor Grund haben? Er muß vor allen Dingen das Steuer-Wesen seiner Gegend aus denen Steuer-Ordnungen und Mandaten untersuchen, und genaue Erkundigung einziehen. Er muß endlich bey allen Anschlägen des Ertrags diese Abgaben abziehen. Und eben der Steuer wegen wird nicht selten erlaubet, daß zusammen geschlagene und in dem Steuer-Anschlage einander zu Hälfte gerechnete steuerbare Stücke von einander veräußert werden, als welches auch der Zinsen und Dienste wegen öfters nicht geschehen darf.

Stich, heißet im Teich- und Garten-Bau die Tiefe von einer halben Elle; also daß sechs Stiche drey Ellen Tiefe ausmachen.

Stich, die Fincken zu fangen, siehe oben Finck.

Stich-Balcken, siehe Balcken.

Stichel-Beer, siehe Stachel-Beer.

Stichel-Wisen, siehe Pfahl-Wisen.

Sticken

Sticken, heisset man diejenige Art zu nehen, als bey dem Weiblein oben auf der Spitze mit darinnen man mit Gold, Silber, Erzen und dergleichen, Laub, Werc, Blumen, Figuren, u. a. m. auf das netteste erheben vorzufuelen pfleget; zu welchem Ende dasjenige, was man zu sticken verlangt, meist zuvorderst nach einer guten Zeichnung in Pergament oder stark Papier geschnitten, und also untergelegt wird.

Stick-Wurz, siehe Zaun-Reben.

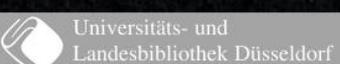
Stiesel, siehe Forckeln.

Stieff, Mutterlein, siehe Dreyfaltig-Feits-Blume.

Stiege, siehe Garbe.

Stieglis, Distel-Finck, ist einer von denen schönsten Vögeln, die wir in Deutschland, oder vielleicht in Europa haben. Der vordere Theil des Kopfs ist recht hoch ponceau-roth, und diese Rothe gehet um den Schnabel herum. Wo das Rothe auf dem Kopf aufhoret, gehet ein breiter schwarzer Strich, bis auf den hinteren Theil des Kopfs. Dieser breite schwarze Strich ist mit Weiß eingefaßet, welches sich hinab unter die Augen, und gar bis an die Brust erstrecket, jedoch von der rothen Kehle angenehm unterbrochen wird. Das hintere Theil des Kopfs ist ebenfals Kohl-schwarz, und wo dieses aufhört, folget ein kleines duncel-weisses Flecklein, und darauf fänget eine angenehme ziemlich hell-braune Farbe an, und nimt den ganzen Rücken ein, bis nahe an den Schwanz, da dasjenige weiße Flecklein kommt, welches so viel Vogel mit einander gemein haben. Der Schwanz ist Kohl-schwarz, und hat an einer jeden Feder vornen an der Spitze ein blaß-weißes Panetlein; die äussern Federn am Schwanz aber, bey einigen auf jeder Seiten zwö, bey andern auf jeder Seiten drey, sind mit Schnee-weißen Spiegeln gezieret. Die Flügel-Federn sind ebenfals Kohl-schwarz, und theils derselben an der Spitze mit weissen Flecklein versehen, mitten aber haben sie so hoch-gelbe Streifen, daß sie nicht schöner gemahlt werden können. An der Kehle, so bald das um den Schnabel gehende Rothe unter derselben aufhört, sind sie weiß, und fangen sich so bald unter der Kehle schöne roth-bräunliche Federn an, welche zwar sich um die ganze Brust, und noch etwas weiter erstrecken, aber darzwischen überall das Weiße hervor scheinen lassen, bis unten am Bauch, schon ziemlich nahe an der Brust, solche schöne Schnee-weiße Farbe den Hals allein behält, und bis zum Schwanz währet. Das Weiblein hat eben auch alle diese Farben, aber in geringern Maas; denn bey dem Weiblein ist der rothe Fleck am Kopf weder so schön roth, noch so breit; so ist auch das Weiße auf denen Seiten nicht so schön hell, sondern siehet etwas schmutzig aus; sonderlich ist es daran zu erkennen, daß die Flieg-Beinlein oder Achseln des Männleins vom Leibe an bis hinaus an das Ende des Flügels, mit Kohl-schwarzen Federn bedeckt sind, dahingegen das Weiblein von dem Leibe an, bis über die Helffte der Flügel-Beinlein nur braune Federn hat. Ferner ist zwar in dem Winter der Schnee-weiße Schnabel, so wohl bey dem Männlein

als bey dem Weiblein oben auf der Spitze mit einem schwarzen Streiflein bezeichnet, dieses vergehet aber bey dem Männlein durch das Gesäng, bey dem Weiblein hingegen bleibt es das ganze Jahr, es müste denn schon etliche Jahr alt seyn. Seiner Leibes-Gestalt und Größe nach ist dieser Voael einem Hänffling gleich, wiewohl es zweyerley Stieglisse giebet, davon die kleinere Art einem Hänffling nicht ganz gleich kommet; auch nicht so schön, als die größere Art von Farben ist. Sein Schnabel ist länger als ein Hänfflings-Schnabel, auch vornen so spitzig, jedoch etwas gebogen, daß man sonst bey keinem sich mit Körnern während dem Vogel dergleichen finden wird. Im übrigen ist dieser Vogel sehr kurzbeinig, und mit einem ziemlich kurzen Schwanz versehen. Sein Aufenthalt ist in Wäldern und Gärten, in welchen letztern er am liebsten ist, und ausser der Brutszeit die Gewohnheit hat, manchen Tag einen ziemlich weiten Weg den Fraß über Felder und rauhes Gebirge, wo viel Disteln wachsen, nachzuziehen, und denn wiederum seinen Weg zurück und herwärts zu nehmen. Ein rechter Strich geschieht zwischen Bartholomäi und Michaelis, und der Wieder-Strich im Frühling im Martio, verhält sich aber nicht viel anders, als der Haus-Sperlings-Strich; massen ungeachtet solches Hinwegzichens im Winter doch so grosse Schaaren gesehen werden, als man im Herbst gehabt hat. Er bauet sein Nest meistens mitten auf die hohe Bäume, oder auf die Gipfel der niedrigen Bäume, auch wohl auf blossen Hefften-Stangen, und zwey bis drey Manns hoch, jung gefroffenen Bäumen, und pfleget solches auf das äußerste der Meste hinaus, aber so fest zu setzen, daß es vor allem Sturm und Ungewitter sicher ist. Auswendig bauet er meistens mit grauen Baum-Roos, wie der Finck, inwendig aber siehet es ganz anders aus, und ist viel rarter, wie denn der Stieglis so gar gewisse in denen Weisen stehende Blumen, die wie Federn aussehen, anstatt der Welle nimt, weil sie nicht weniger lind sind als dieselbe. Das Weiblein brütet zwey-bis drey-mal den Sommer über, und bringet vier oder fünf Junge aus, die anfänglich nicht so schön von Farben, wie die Alten, sondern grau, als eine Sperlings-Sicke aussehen, ausser daß sie gleich die gelben Federn in denen Fittigen bekommen. Nach der Brut versamlen sich die Stieglisse in grossen Hauffen; erzeigen sich auch, wie alle solche Vögel sehr begierig zur Nahrung. Sie baden sich im Wasser, und tragen ihren Jungen das Geß im Kropfe zu, so daß sich zu verwundern, wie man die Stieglisse unter die Fincken zehlen, und Distel-Fincken nennen mag, da doch solche Eigenschaften, anderer zu geschweigen, genugsam anzeigen, wie weit dieser Vogel von dem Fincken-Geschlecht unterschieden sey. Ihre Speise ist in der Freyheit der Saame von Disteln, sonderlich von den rothen, ingleichen von Kletten, Mehn-Hanf, Salat, Hirsen und andern solchen Gewächsen, deren Saamen auf Stengeln siehet.



wie auch die kleinen grünen Käuse oder Würmlein, so man im Sommer an Pflaumen und andern Bäumen auf den Blättern findet, mit welchen sie sonderlich die Junge äßen. In dem Vogel-Haus nehmen sie mit purem Hanff vorlieb; jedoch ist besser, weil man es leicht thun kan, daß man ihnen alles dasjenige auch gebe, was sie in ihrer Freyheit genossen. Wenn man sie, da sie neun oder zehen Tage alt sind, aus dem Neste nimmt, und mit eingeweichten Riebsen oder Rübsaat-Saamen, aus dem man Del zu schlagen pflegt, noch besser aber, mit in Milch geweichter Semmel, oder auch mit frischen Aneis-Eiern aufsetzt, thun sie es an Zahmigkeit fast allen Vogel zuvor. Weil es aber am besten, daß man nur einen nehme, als welcher viel zahmer wird, wenn er keine Cameraden hat, als ist zu wissen, daß auch im Nest die Männlein dadurch von denen Weiblein unterschieden werden, daß diese am Kopf und Rücken viel schwärzlicher, die Männlein hingegen viel licht-bräuner anzusehen sind. Die Alten lieben ihre Junge dergestalt, daß, wenn man einen Nestling bekommen, denselben in einen Vogelbauer thut, und täglich fortrückt, die Alten ihn bis an das Haus folgen, und ihn so lange äßen, bis er selbst fressen gelernt. Sie werden mit Kloben, Leim-Ruthen, und Schlag-Wänden, auch mit Sprendeln gefangen. Wenn ein Stieglitz-Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelassen wird, begatten sie sich, und zeugen eine Bastart- oder Zwitter-Art, Canari-Stieglitz genannt, die um den Kopf einem Stieglitz, am Leibe aber mehr einem Canarien-Vogel gleicht, und ein vermengtes, doch liebliches Gesäng hat.

Stier, heisset ein ungeschchnittener Ochse. Siehe Drummel.

Stillen, wird von den Müttern gesagt, wenn sie die kleinen Kinder an die Brust legen, und selbige so lange mit ihrer Milch sättigen, bis sie endlich derbere Speisen zu vertragen gewohnt werden, als wodurch sie ihren Hunger und ihr Weinen, so der Kinder Sprache ist, stillen.

Stiller Koller, siehe Koller.

Strickende Melte, oder Scham-Kraut, wächst an Zäunen in den Gärten. Sein Geruch dienet wider den Grund und faule Schäden.

Stint oder **Sting**, ist ein kleiner Fisch, etwa vier Zoll lang, und einen halben Zoll breit, welcher einen spizigen Kopf, einen dunkelbraun ins blaue spielenden Rücken, und weißen Bauch hat. Floss-Federn führet er zwey an den Riebsen, zwey mitten am Bauch, eine unten am Bauche, eine auf dem Rücken, der Schwanz aber ist gespalten. Er hält sich nur in Seen und Teichen auf, und liegt das ganze Jahr auf dem Grund im Schlamm, wenn er aber im Werken laichet, so tritt er in die Höhe, und schwimmt in solcher Menge mit einander, daß man ihn Hamen-weise fangen und heraus lahgen kan. Solches geschieht auch im Herbst gegen Martini zu. Sein Fleisch ist weich, mager und ungeschmackt, hat einen widerlichen Geruch, und giebt wenig

Nahrung, und kan dahero nicht mit unter die gesunden Fische gezehlet werden.

Stirn, wird der vorderste hohe Theil des Kopfes genennet, der der nächste über den Augen ist, und zu beyden Seiten die Schläffe hat. Das **Stirn-Wein**, welches ein Stück der Hirn-Schale, ist in der Mitte nicht gar dick, und gegen die Schläffe zu immer dünner.

Stirn-Binde, wird der schmale, entweder schlechte oder genehete, und auf beyden Seiten auch wohl mit Canten oder Säcken besetzte Streifen genennet, welchen das gemeine Frauen-Volk zu denen weissen Schieppen um die Stirne zu binden pflegt. Zuweilen ist die untere Seite in der Mitte mit einer Schneppe versehen; auch bedienen sie sich auf der Weise einer andern Art, so meist von schwarzen Taffet oder Sammet, mit Baum-Wolle unterleget, damit der Kopf dadurch warm erhalten werde.

Stirn-Rad, **Stern-Rad**, ist ein Rad in den Mühl-Wercken, bey welchem die Zähne auf dem Rande des äußersten Umfanges herum, und mit den Diametris des Rads in gerader Linie stehen, und sellen dieselben gleichsam die über den Rand hervorragende Enden von denen Diametris vor.

Stitze oder **Streife**, wird dasjenige starke Stücke Bau-Holz genennet, welches man an einem Ort unterzustellen pfleget, wo man in Sorgen stehen muß, daß die daselbst befindliche Last herab stürzen, und grossen Schaden verursachen möchte. Seine Stärke wird nach der Länge oder Höhe, wie auch nach der Schwere der Last, so es tragen soll, proportionirt. Wenn die Bäume allzu viele Früchte bringen, und man dahero zu besorgen hat, daß die Aeste dadurch abgedrückt werden möchten, muß man solche ebenfalls, und zwar zu rechter Zeit, ehe die Früchte schwer werden, mit einigen Stangen stützen, und selbige also, nachdem vorher dergleichen die aber untergelegt, verwahren, daß sie durch Bewegung der Winde an der Schaale nicht schadhafft werden mögen.

Stock, **Bienen-Stock**, heisset der Bock oder Korb, darinnen ein Bienen-Schwarm bauet.

Stock, wird im Garten-Bau ein einzelner Strauch genennet, als da ist ein Rosen-Stock, Johannis- oder Stachelbeer-Stock, Wein-Stock, u. s. w.

Stock, heisset auch ein Stämmel, so von abgehauenen Holz in der Erden überbleibet. Wenn solche ausgeretuet werden, das Land urbar oder zu Waufelde zu machen, heisset es, ein Feld ausstochen; und die Kien-Stocke werden mit Fleiß ausgegraben, weil sie guten Kien geben, und das Ausrotten derselben den Anflug befördert, in dem kein Stock im Tangel-Holze wieder ausschlägt.

Stock-Adler, siehe Adler.

Stock-Bärsch, siehe Bärsch.

Stock-Enten, werden von einigen die gemeinen grossen wilden Enten genennet.

Stock.

Stoek Feder, Stoek Kiel, ist der äufferste Feder Kiel an dem Flügel einer Gans, welcher etwas platt und härter ist als die andern.

Stoek Fisch, ist ein bekannter Fisch, welcher häufig unter Norwegen gefangen, und eigentlich Cabeliau genennet wird, wenn er aber eingezogen und aufgedörret zu uns gebracht wird, führet er einen andern Nahmen, nachdem er nemlich getrocknet worden. Denn ist dieses nur in offener freyer Luft geschehen, heisset man ihn **Laberdan;** oder wenn es auf den Klippen vorgenommen worden, **Klipp Fisch;** und wenn er endlich so gar hart getrocknet worden, daß man ihn erst mühefloß kloffen muß, bekommt er gegenwärtigen Nahmen, und heisset **Stoek Fisch.** Das Fleisch des frischen Fisches ist rein und zart, und jederzeit vor eine gesunde Speise gehalten worden. Der **Stoek Fisch** behalt solche Zärtlichkeit auch noch, wenn er nur wohl zubereitet wird. Die Kunst beruhet darauf, daß man eine gute Sorte bekomme, und wird der so genannte Mundfisch andern vorgezogen; daß er mit einem hölzernen Hammer oder Keule wohl gekloffet; in fließend Wasser geweicht, und solches etliche mahl abgewechselt; in einem Topf gemächlich und nicht scharf gekochet, auch darbey nicht gesalzet; das Wasser davon wohl abgeseiget; die Stücke sauber in eine warme Schüssel geleget, und mit einer braunen, noch besser aber mit einer, durch vieles Umrühren, dick gefottenen feischen Butter übergossen werde. Man kan auch eine Brühe von Kümmel, Senff, Zwiebeln, Rahm oder Milch daran machen. Siehe **Cabeliau.**

Stoek Garbe, siehe Forst Garbe.

Stoek Morgeln, siehe Morgeln.

Stoek Pärsch, siehe Pärsch.

Stoek Raum, heisset im Forst ein abgeholteter Platz, wo die Stöcke noch stehen.

Stoek Rose, siehe Pappel.

Stoek Scheite, heissen diejenigen Scheite, welche von denen in der Erde stehen gebliebenen Stöcken geschlagen werden. Diese Stöcke werden mit großer Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurzeln aereiniget, und hernach gespalten. **Stoek Scheite** zu machen ist eine saure Arbeit, und muß man daber vor eine solche Claster zwey bis dreymal mehr, als vor eine Claster Kern Scheite zu machen geben.

Stoek Schwämme, sind eine Art kleiner Schwämme, so insgemein auf büchernen Stöcken wachsen, und entweder à part mit Butter und grüner Peterilie zugerichtet, oder in Back Dien gebacken, oder an gewissem Essen frisch oder abgedörret verbrauchet werden.

Stoeb, heisset ein Hund, welcher bey kleinen Weydwerck gebraucht wird, **Hafen, Rebhüner, Schnepffen** und andere Voel in Feldern zu suchen und aufzutreiben. Dazunimmt man meistens die von einem **Häner Hund** und **Dackkriecher** gefallene Zwi-

ster, welche das Suchen und Revieren von Natur an sich haben; sie sind gemeinlich bunt scheckigt an Farbe, und müssen nicht weitläufig in den Feldern herum streichen, sondern nur kurz vor dem Weydemann auf zehen bis zwanzig Schritte revieren, aufsuchen und fort stöbern, damit die Windhunde, den **Hafen** einzuholen, nicht zu weit laufen müssen, der **Kalkenier** auch seinen Vogel recht anbringen könne, und nicht fehlstossen lasse, oder der **Weydemann** mit seiner Flinte einen weiten **Hafen** nicht fehlen möge; denn die weitläufigen **Stoeb** überschellen nicht allein leichtlich die **Fährde**, sondern lassen auch manches **Huhn, Schnepffe** oder andere Voegel unberührt sitzen, die sie aus Unachtsamkeit nicht suchen, weniger aufreiben. Man nimmet meistens zwey bis drey oder vier **Stoeb Hunde** mit sich, das Feld allenthalben reinlich auszusuchen, man muß sie aber vorhero hin und wieder von einander zu suchen angewöhnet haben, damit, wenn gleich einer etwas findet, die andern dennoch ihr Suchen fortsetzen, wiewohl es anfänglich schwer hält, daß sie nicht gleich einstimmig zusammen fort jagen solten; es muß ihnen aber dieses nicht mit Schlägen, sondern mit guter Art abgewöhnet werden, sonst würden sie nicht von einander, sondern besammeln, oder einer hinter dem andern suchen lernen, und also nur einer Dienste thun, auch manches solchergestalt sitzen bleiben.

Stoehas, ist ein Kraut, so dem **Lavendel** gleichet, und vielen Nutzen in der **Arzneykunst** hat. Wird auch **Welscher Lavendel** genennet.

Stoehr oder **Stör,** ist einer von denjenigen Fischen, die zwar ordentlich im Meer wohnen, oder aus demselben in die süßen Flüsse und Ströme, und zwar nicht ohne Unterschied in alle, sondern nur in die größten, als in die **Donau, Elbe, Oder, Weichsel** und dergleichen austreten. Er hat einen langen, starken, spitzigen Schnabel oder **Rüssel,** auf jeder Seite vier mit einem harten Deckel verwahrte Kieffern, und fast unter den Augen am Untertheil des **Rüssels,** ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hangen gleichsam zur Beschüzung vier Zäfern, als ein doppelter Bart. Der Bauch ist flach und weiß, der Rücken aber eckig und dunkel grün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die **Floss Federn** sind weißlich, zwey sitzen neben den Kieffern, zwey am **Bauche,** eine innerhalb des Bauchs an dem Schwanz, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwanz. Längs dem Rücken und auf beyden Seiten ist er mit starken knorrigten Schiden, in fünf Reihen dermassen verwahrt, daß man ihn selbst mit dem schärfsten Degen nicht leichtlich verwunden kan. Vom Kopf lauffet durch den Rücken bis an den Schwanz, zu Befestigung des ganzen Fisches, eine Fingers dicke **Senne** welche

welche insgemein Stärke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausge- rissen wird. Sein Fleisch ist weiß, gelinde und nahrhaft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm, aber darneben ihm fast schädlich, weil sein Fett etwas beschwerlich. Er wird entweder Stück-weise gebraten, oder mit einer Senff- oder Butter-Brühe zugerichtet, oder in Pasteten eingeschlagen; man siedet ihn auch ab, und leget ihn trocken auf eine Serviette. Über den gesottenen Stör ist auch eine Soffe von halb Butter und Wein, nebst etwas Weins-Esig, einem zerschlagenen Eyerdotter, etwas geriebenen Brot und Corinthen wohl durchkocht, nicht unangenehm, sondern recht piquant. Die in dem Meer wohnen, sollen viel kleiner seyn, als die in die süßen Wasser kommen, dafelbst sie merklich zunehmen sollen, wie sie denn zu zwölf, auch sechzehn bis achtzehn Fuy lang gefangen werden. Wegen ihrer besondern Stärke, so sie im Hüffel und Schwanz haben, müssen die Fischer starke Netze, als man zur Hirsch- oder wilden Schweins-Jagd gebraucht, anschaffen, wenn sie auf seinen Fang ausziehen. In Italien wird aus dem Roggen der Störe, welcher aus Moscau in großer Menge dahin gebracht wird, eine besondere Delicatsesse gemacht, und heißt Stör-Rogen. Die Russen, welche bey Astracan in der Wolga sehr viel Störe fangen, schlagen den Roggen von der daran klebenden Haut ab, salzen ihn ein, und wenn er acht Tage also gestanden, vermischen sie ihn mit Pfeffer, und klein geschnittenen Zwiebeln, und schlagen ihn in Tonnen, oder, er wird auch nur an der Sonnen getrocknet, und also in fremde Länder verschickt. Die Italiäner, welche diesen Roggen Caviar nennen, pflegen ihn mit Esig und Baum-Del oder auch mit Citronen-Safft zuzurichten.

Stör-Stränge, siehe Fisch-Trampe.

Stöffel oder Vorstecker, heißet der Nagel, so an dem Gängel oder Pflug-Balden, vor die Gängel-Kette oder Gängel-Wiede gesteckt wird. Siehe Pflug.

Stolle, ist eine Art eines Butter-Gebackenes, welches um die Weihnachts-Zeit in großer Menge, theils von denen Bäckern, theils in der Haushaltung selbst pfeat gebacken zu werden. Er heißt auch ein Weck. Seiner Güte und Größe nach ist es sehr unterschieden, wie es nemlich ein jeder nach seinen Umständen nöthig hat; die Forme aber anlangend, kommen selbige alle darinnen überein, daß sie nemlich länglicht, an denen Ecken zugespizet, und in der Mitte erhaben gemacht werden.

Stollen, werden die an einem Huf-Eisen hinten unter sich geschmiedete Enden genennet, welche gleichsam die Absätze an dergleichen eisernen Schuhen. Es muß keiner von denselben größer oder höher als der andere seyn, und beyde sollen hinten an den Strab-

len zwar etwas vorgehen, aber doch nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den hinteren Füßen eingreifen, und das Eisen abreißen könne.

Stolzer Heinrich, siehe Heinrich.

Stoppfen, Stoppfen, heißet, Gänse, Trutzhüner oder Kapfane, eine Zeit vorher, ehe sie abgeschlachtet werden, mit absonderlich darzu verfertigten Nudeln, so man ihnen mit Gewalt in den Hals stopffet, fett machen. Siehe den Artikel Gans.

Stoppfs-Loch, siehe Durchwachs.

Stoppf-Wachs, ist eine Gattung röthlicht- oder gelber Käfte, welche von den Bienen bereitet wird, damit sie die Ritzen und Locher, wider die Kälte und eindringende Luft zu verstopffen pflegen. Die Materie läßt sich gar leicht zerreiben, und hat schier eine solche Farbe, wie die Pappeln-Knespen.

Stoppel, heißt das Ueberbleibsel vom Halme, so nach abgehauenen oder mit der Sichel abgesechnittenen Getraide in der Erde stehen bleibt. Wo Mangel am Holze ist, pfleget man die Halmen nicht allzu tief abzuschneiden, damit die Stoppeln desto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringt, oder aber mit der Sense abhauet, oder nur abharret, und solche im Winter zur Feurung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet, machen vermittelst des Regens, eine gute, und sonderlich den ja-then, leimichten, fetten Gründen sehr wohl ersprießende Düngung. Ingleichen ist auch eine gute Düngung, wenn man vor Winters die Stoppeln, und zwar anfangs nur oberhin unreinnet, hernachmehls aber in dem Frühling desto stärker und tiefer unterpflüget; denn also faulen sie den Winter über und können sodenn im Frühling desto besser düngen.

Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat vorgenommen, und sonsten auch Stürzen genennet wird. Siehe Stürzen.

Stoppel-Rübe, siehe Rübe.

Stoppel-Vogt, ist bey grossen Gütern, wo ein starker Feld-Bau ist, ein Aufseher über die Frohner, so das Getraide auf dem Felde abbringen; er muß die Schütter und Mäher befehlen, und Achtung geben, daß ein jegliches seine Arbeit recht verrichte. Davor hat er etwas gewisses an Geld über Getraide zu genießen. In manchen Orten ist der Stoppel-Vogt auch Vormäher zugleich.

Stoppfen, siehe Stoppfen. Sonst aber heißt auch in Strümpfen und Wäsche die Leder mit Garn oder Zwirn vermittelst der Netze-Madel ausfüllen, stoppen.

Storar, ist ein wohlriechendes Gummi, welches in Blasen zu uns gebracht, und auch Juden-Wehrauch genennet wird, sonst aus einem Baume, der davon seinen Nahmen hat, wenn er an der Rinde gerisset wird, fließet. Der

Der Hum sieht unsern Quitten-Bäumen ähnl. ich.

Storch, ist ein grosser Vogel, der einen langen rothen Schnabel, eine kurze Zunge, und lange rothe Beine hat. Es giebt derselben zweyerley Arten, weisse und ganz schwarze. Die weissen mit schwarzen Fittigen sind gemein, halten sich gerne nahe an, ja auf den Häusern, in Städten und Dörfern an, sitzen gerne auf den Dächern und Schornsteinen, oder gekümmelten hohen Bäumen. Die ganz schwarzen aber sind lieber in den Wäldern. Sie nähren sich von allerley Ungezieher, Fröschen, Schlangen, Eydern und dergleichen, so sie auf nassem Wiesen, in Mooren und Sümpfen zusammen suchen, fressen auch die Brut von Lerchen, Wacheln und Feld-Hünern, wo sie dergleichen finden, besonders sind sie denen Bienen sehr schädlich, welche sie in denen Wiesen von den Humen dergleichen häufig abgetrieben, daß man ihrer oftmahls ganze Hände voll bey denselben gefunden hat. Ihre Brut währet drey Wochen, und bringen sie meistens drey bis vier Junge aus, denen sie erstlich lauter halb-zerquetschte Speise an Kröten, Fröschen, und andern dergleichen vorlegen, bis sie so stark werden, selbst ein etwas zu zerreißen, da ihnen denn von den Alten die ganzen Stücken in dem Schnabel zugetragen werden. Wenn man einen jungen Storch ansieht; so kan man ihn gewöhnen, daß er des Tages auf die Wiesen nach seinem Futter ausgehet, und des Abends wieder zurück kommt; es wäre denn ein Lingenruter, Plas-Negen oder Sturm-Wind zu erwarten, da sie frühzeitig nach Hause kehren. Zu Hause giebt man ihnen abgestandene Fische, Krösche und das angenommene aus jungen Hünern, Tauben und anderem Geflügel zu fressen. Gegen den Herbst ziehen sie weg, und kommen im Frühling zeitig wieder zum Vorschein. Man hält vor ein gutes Zeichen, wo sie gerne horsten, dahingegen soll dem Hause ein nahes Unglück bevorstehen, wo sie ihr Nest, ausser der gewöhnlichen Zeit ihres Abzuges, verlassen, oder gar wegtragen. Ihr Fleisch ist schwarz, und taugt nicht zum essen. In der Arznei dienet die Asche von dem Storch, oder das süchtige Salz in eine Essigs gebracht, wider den Gift und Pest, wie nicht weniger die aus seinem Blut bereitere Latwerge. Der Koch mit Wasser eingenommen, dienet wider die schwere Noth. Der Magen oder nur die innere Haut gedörrt und gepülvert, ist ein kräftiges Mittel wider den Gift. Das Fett vertreibt das Zittern in Gliedern, und stillt die Vodaagra, welches auch die aus der Haut bereitere Sochen thun. Ein besonderes Del von Störchen wird also verfertigt: Man nimmet einen oder zwey Störche, die noch Nestlinge sind, schneidet ihnen die Kehlen ab, und fasset das Blut in eine zimmerne Kanne, ruffet die Störche sauber, zerschneidet sie klein, und thut sie samt den Magen und Lebern, welche nicht ins Wasser kommen dürfen, zu dem

Blute, gekost darauf ein, oder wenn die Störche schon etwas groß sind, zwey Pfund Del, fasset die Kanne in einen Kessel mit Wasser, läset es mit einander wohl siedern, schläret es durch ein Tuch, und fasset es an die Sonne in einem Becken, so setz sich das Del oben, und mag alsdenn abgenommen werden. Es ist vortreflich für alle Geschwulst, auch für die Schmerzen des Vodaagra. Anfänglich hat dieses Del einen sehr widerwärtigen Geruch, welcher aber mit der Zeit vergehet, und leidlicher wird.

Storch-Schnabel, Gicht-Kraut, Gottes-Gnade, ist ein gutes Wund-Kraut, welches gerne an Rinnen, alten Mauern, und auf feuchten Stein-Haussen wächst. Es hat eine lange, zäsig und rothe Wurzel, röthliche haarige und knorrig Stengel, rothliche zerkerbte Blätter, und Purpur-farbene Blumen, woraus ein Schößlein in Gestalt eines Storch- oder Kranich-Schnabels kommt, an welchem der Saame hänger. Das Kraut ist herb und zusammenziehend, zertheilet das geronnene Geblüt, reiniget die Wunden und faule Geschwüre, heilet Schlangen- und anderer giftiger Thiere Biße. Der Saft davon heilet Fissetn und fressende Geschwüre. Mit Eßig und wenigem Salz zerreiben auf die Fuß-Sohlen gebunden, lindert die Hitze in Fiebern; Gepülvert in die Nase gegeben, stillt das Nasen-Bluten, daher es auch Blut-Kraut genennet wird. Das Kraut gedörrt, zu Pulver gestossen, und dem Rind-Vieh mit Salz zu lecken gegeben, treibt solchen den verstandenen Harn fort. Man findet des Storch-Schnabels noch mehr Arten, davon einige auch in Gärten unterhalten werden.

Stränge, heissen die Stricke, womit die Pferde an den Wagen oder Pflug gespannt werden.

Sträng-Leder, siehe Reit-Scheiden.

Strahl, ist in des Pferdes Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das inwendige des Fußes ist, und zwischen den Hufeisen sich zeigt, auch bey der Kerzen sich ender. Wenn einem Pferd die Strahlen schwären, so laß ihn gar dünn auswirken, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentiu, und so viel Bocks-Unschlitt, laßet es zusammen übers Feuer in einem Tiegel oder Pfanne schmelzen, streicht es auf Hanfsen-Berg oder Leder, legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Kreuz-weise in die Huf-Eisen eingestemmen Spänen, so werden sie wieder gut, und hören auf zu schwären. Oder, beschneidet und beräuhet den Strahl wohl, bäheth den Fuß mit warmen Wein, nehmet alsdenn Wachs, Harz, Unschlitt, Beptrauch und gepülverten Grünspan, zerlasset solchen unter einander, und thut es alle Tage warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Bitriol, zerlasset es in einem Quartier Wein oder Wein-Eßig, waschet die Strahlen damit, und leget ein wenig Berg darauf. Da aber einem Pferde die Strahlen faulen, so laßet

sie ihm ausschneiden, wäscht mit gesalknem Wasser die Feuchtigkeit sein reine heraus, giesset folglich warmes Hirsch-Unschlitt, und wenn dieses kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirsch-Unschlitt, Terpentin und Honig, eines so viel als des andern, giesset es warm in den Strahl, und verbindet es etliche Tage lang wohl mit Berg. Oder, wäscht die Strahlen mit heissem Eßig, und streuet alle Tage einmahl heisse Asche hinein. Oder, nehmet das Weiße von einem Ey, und gebrannter Alaun darunter, netzet Berg damit, und bindet es über die Strahlen.

Strangurie, Schneidend Wasser, ist eine Harn-Krantheit des Menschen, da der Harn zwar kets zum Abgang dringt, gleichwohl aber nur Tropfen = weiße, und doch mit Schmerzen erfolget. Sie entstehet entweder von Erkältung oder saurem und gährenden Getränke. Die Säure muß also niedergeschlagen, und der Leib von außen sowohl als innerwendia mit viel warmen Thee erwärmet werden. Zum ersten Zweck dienen Eyer = Schalen, Kreide, Krebs = Augen etc. Ein Haus-Mittel ist auch bisweilen, wenn man Küchen = Salz auf der Zunge schmelzen läset. In der Spiritus salis ist auch, nur in drey bis vier Tropfen genommen, gut.

Strassen-Koth, siehe Gassen-Koth.

Straube = Zeug, heißet an einer Mühle, wenn die Wasser = Räder = Schaufeln oben an der Stirne desselben eingesetzt zu befinden, und am Stirn = Ende mit Stecken oder Stäben wider die Gewalt des Wassers verwahret werden. Diese Räder werden gebraucht, wo man nicht Wasser genug zu einem Staber = Rade, und auch nicht gehörig Gefälle zu einem überschlächtigen Rade hat; wie denn das Gefälle öfters etwa nur drey Fuß, und der Wasser = Stand anderthalb Fuß. Sie haben auch kein gewisses Maas wegen ihrer Höhe und Weite, und werden überhaupt nach Befinden des Wasser = Gefalles, und dem Gutdüncken des Meisters gemacht.

Strauch, siehe Staude.

Strauch = Herd oder Busch = Herd, ist eine Art von Vogel = Herden, welche auf das freye Feld, jedoch nicht allzu weit von einem Wald angeleget, und allerley Arten kleiner Vögel, als Finken, Zeißige, Döcker oder Gögler, Hänfflinge, Stieglise und dergleichen, mit dreyßig bis vierzig Schuh langer Wänden gefangen werden. Man steckt nemlich bey vier Schritt lang und anderthalb Schritt breit grüne Wald = Sträucher und Büsche, (wovon der Herd den Nahmen führet,) in die Erde, und war sein feste zusammen, damit der Wind nicht vermögend sey, solche zu verwehen. Über gedachte Büsche richtet man eine Wand von einer ziemlichen Breite, daß sie nicht allein füglich über den ganzen Busch und Strauch, sondern auch noch etwas auf die Erden fallen und schlagen kan. Sol bald nun ein Flug Vogel an-

fömmt, fällt er, weil sonst keine andere Bäume in der Nähe, auf die Sträucher, wird mit der über die Sträucher fallenden Wand eiligst berücket. Weil aber der Vogel, wenn keine andere Wand nicht wäre, gar leicht durchzwischen könnte, so wird noch eine Beywand zu Hülffe genommen, die aber nur bloß auf die Erde geleget, und nicht verdeckt, oder eingeschlagen wird; dahingegen die andere breite Wand unverdeckt nicht liegen kan, und dahero, wie die Garn bey denen Wald = Herden, nothwendig eine Garn-Grube haben muß. Unter diese Beywand kommen die Vorläuffer, um die beyden Wände aber die Lock = Vögel, deren Käfige mit grünen Zweiglein bedeckt werden. Einige von der Locke stecket man auch auf Strängelein, und zwar etliche Schritte vom Strauch entfernt, damit sie, wenn die fremden Vögel den Gesang der einheimischen nicht so weit vernehmen solten, ihr Geschrey besser in die Kerne erschallen lassen. Es haben zwar einige den Gebrauch bey Strauch = Herden, ihre Locken auch zuweilen unter die Büsche im Herd zu setzen; allein dieses ist nicht wohl rathsam noch verträglich; denn die Lock-Vögel werden durch vieles Zuziehen erschreckt und scheu, verhindern sich selbst im Locken und Singen, schaffan also bey dem Strauch = Gang dem Vogelsteller wenig Nutzen. Die Hütte wird nur über eine ausgegrabene Grube mit etlichen Büschen verfertiget; weil aber der Vogel sich oft auf die Hütte eher, als auf die Sträucher zu setzen pfleget, so haben einige Vogelsteller in Gebühnheit, dürre Aeste auf selbige zu legen, den heran fliegenden Vogel dadurch von der Hütte abzuhalten, und hingegen denselben auf die grünen im Herde stehenden Sträucher zu treiben. Es haben die Vogelsteller statt der Sträucher ehedem vielmahls nur Disteln, Kletten und andere Gesäme = Kräuter aufgesteckt; da sie aber befunden, daß der Vogel nicht sowohl zu dem Gesäme und Fressen, als bey dem Grünen zu dem Gesänge sich nahe, haben sich solche in Sträucher verwandelt, zumahlen da durch Kletten und Disteln nur Unkraut in die Felder gebracht wird, welche Arbeit die Eigenthums = Herren der Felder gerne unterlassen sehen, weil das Unkraut auch ohne Pflanzung mehr, als zu sehr wächst. Dieser Strauch = oder Busch = Gang hebet sich um Bartholomäi an: man stellet von frühe Morgens bis ohngefähr um neun oder zehen Uhr, oder bis auf den Mittag, nach Michaelis, und wenn es bald reiffet, und der Vogel auf dem Busch nicht gerne mehr fallen will, lassen manche Vogelsteller ein oder auch etliche Fuder lammes Mist, auf einen hierzu bequemen Acker führen; denselben ziehen sie sein nach der Länge der Wände, wie sonst der Busch zu seyn pfleget, stecken auch wohl einzelne Reißer darauf; da fällt denn der kleine Vogel auch wieder ein, und werden also damit noch viele Vogel gefangen.

Strauch,

Strauß, ist ein Africanischer und der größte Vogel, weil einige so hoch als ein Mann zu Pferde sind. Können nicht fliegen, laufen aber wie ein Pferd im Galop, und ordinar traben sie so. Aus denen Eiern macht man Geschirre, die Federn aber braucht man zur Zierrath und zum Pracht in Orient.

Streck-Teich, ist eine Art Karpsen-Teiche, daher sie unter diesem Worte erklärt zu finden.

Strehn Garn, heisset das gesponnene, abgespulte und über die Wisse geschlagene Garn, aus vierzig Gehinden bestehend; ein Gehinde aber hält zwanzig Fäden in sich; also gehen in allen 800 Fäden auf eine Strehn. Sechs Strehnen machen ein Strüde Garn, oder 4800 Fäden, den Fäden zu vier Ellen gerechnet, thut 19200 Ellen. Siehe Garn.

Streich-Blume, siehe Rhein-Blume.

Streich-Bret, heisset das dreie Bret an der rechten Seite des Flugs, daran sich die Erd-Edollen und Klöffer legen, und mit umgeworfen werden.

Streich-Holz, heist das lange Holz, womit bey Messung des Getraides das Gemäße abgestrichen wird. Gleichwie ein Hauswirth einerley Maas bey der Einnahme und Ausgabe des Getraides haben soll, also ist auch nothig, daß seine Streich-Hölzer einerley, und wie ein Lineal schmurgrad abgestossen sind, denn so sie zur Einnahme etwas mehr einwärts, und zur Ausgabe auswärts gebogen sind, so finden sich so wohl diejenigen, so Getraide zum Verkauf bringen, als diejenigen, welche dergleichen von dem Haus-Vater oder Verwalter kaufen wollen, bösslicher Weise betrogen, welcher Betrug um so viel grösser wird, je grösser die Summe des eingekauften oder verhandelten Getraides ist.

Streichen, wird von den Fischen gesagt, wenn die Milcher und Rogner zu gewissen Jahres-zeiten an seichten Orten in Flüssen, Seen und Teichen ihren jungen Saamen und Brut von sich lassen, welcher hernach durch die Sonnen-Wärme lebendig wird.

Streichen, heist bey denen Vögeln so viel, als davon ziehen. Solch Streichen geschieht mehrentheils im Herbst, von einigen früher, von einigen auch später, viele streichen auch gar nicht hinweg, oder bleiben doch einzeln bey uns. Es werden dabey die Vögel in dreyerley Classen eingetheilt: Nämlich 1) in Vögel die gar nicht hinweg streichen. Solche sind der Emmerling, deren im Winter vielmehr gesehen werden, als in unserer Gegend gebrüret worden; der Gimpel, welcher nur von einem Wald in den andern streichet, und an der Zahl nicht sonderlich abnimmt, als endlich dadurch, daß ihm der Kraß zuletzt fehlet, und er aus grossen Haufen sich in kleine verschlägt, um hin und wieder in Stauden ihm anständiae Beere zu suchen. Die Krähe, welche im Winter nur

darum in geringerer Anzahl gesehen wird, weil sie, des Frasses halber, dort und da auf Strassen und Miststätten sich zerstreuen, und ihres gleichen verlassen muß, um sich des Hungers zu erwehren. Der Krammer-Vogel, welcher vielmehr im Winter bey uns Quartier suchet, als von uns gehet. Der Krummschnabel-Creuz-Vogel oder Grünling, welcher nicht hinweg, sondern nur von einem Wald zum andern streichet, und sich aufhält, wo er Holz-Saamen auf den Fichten findet, auch wider aller anderer Vogel-Gewohnheit im December Junge ziehet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und darauf im Herbst, wenn Holz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, da andere Vögel von uns gehen. Der Kabe, welcher ebenfalls nicht der Jahres-Zeit halber ein Land verlässet oder suchet, sondern allein des Frasses wegen. Das Rebhuhn, welches im Herbst ungefehr drey Wochen vor Martini, und denn wiederum im Frühling zu Anfang des Merken zwar streichet, aber also, daß die Alten aus bergigten Orten mit ihren Jungen sich nur in ebene Felder, jedoch öfters viel Meilen Wegs weit hinweg begeben, und im Frühling mit Verlassung ihrer Jungen, wiederum nach Hause kommen; da denn die Jungen sich ebenfalls Orte zur Brut erwählen, und am liebsten mit Gebüschen bewachsene Berge auslesen; wodurch erfolget, daß man an waldigten Orten im Winter der Rebhühner zwar beraubt wird, auf ebenen Feldern aber zu solcher Zeit deren desto mehr hat, und denn im Frühling an einem Ort so wenig als an dem andern einen Abgang spüret. Der Sperling, mit welchem es so wohl mit dem Haus-Sperling, als mit dem Feld-Sperling eben die Beschaffenheit hat, wie mit dem Emmerling. Das Jaun-Königlein, welches man an allen denseligen Orten, wo man es im Sommer singen höret, auch im Winter findet. 2) In Vögel, die größten Theils hinweg streichen, als da sind: Die Amsel, welche in sehr geringer Anzahl nur da und dort eine, wo Beere stehen, sich sehen läßt. Und ist dieses so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln merkwürdig, daß fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein im Winter gesehen werden. Wer sich die Mühe nimmt, an Orten, wo allerhand Beere wachsen, mit Schlingen, oder mit einem grossen auf Amseln gerichteten Reiss-Schlage zu stellen, der wird den Winter über leichtlich sechs oder sieben Amseln fangen, er darff es aber vor was besonders achten, wenn er darunter ein Weiblein bekommt. Und eben dieses trägt sich auch mit Finken, mit Rothkehligen und andern mehr zu. Die gelbe Bachstelze, welche in sehr geringer Anzahl, dort und da eine, auch im Winter gesehen wird. Das Braunellein, mit welchem es eben die Bewandniß hat, als mit dem

Kots folgen. Die Dohle, welche sich im
 Herbst in so großer Anzahl, als die Krähen
 sehen lassen; im Winter aber dermassen ab-
 nehmen, daß man leicht etliche hundert Krä-
 hen im Reisen auf Fahr-Strassen antrifft,
 ehe man nur eine oder zwey Dohlen darun-
 ter sieht. Die Elster, welche im Winter nur
 einzeln gesehen wird. Der Zinck, welcher
 wenn es Schnee hat, einzeln auf die Nischen
 einflühet, wenn aber kein Schnee lieget, in
 denen Vorhölkern des Frühlings erwartet.
 Der Grunting, welchen man ebenfalls
 wenn Schnee ist, nur einzeln zu sehen be-
 kommt. Der Hänfling, dieser läset sich
 zwar nicht einzeln sehen, es müste denn etwa
 den ersten Tag, da es geschneyet, geschehen,
 sondern er ist entweder, wenn der Schnee
 vom Felde gehet, in großen Hauffen bey uns,
 oder er verschwindet, wenn tiefer Schnee
 fällt, auf einmal. Doch sind die Hauffen,
 die man im Winter siehet, so groß nicht, als
 diejenigen, welche im Herbst nach der Streich-
 Zeit fast ganze Felder bedecken. Der Häber,
 welcher ganz einzeln herum flieget, und die
 Eichel sucht, die er zuvor im Herbst unter
 die Wurzel vergraben. Die Meise, welche
 so Männlein als Weiblein in etwas größerer
 Anzahl als andere hinwegreichende Vogel
 sich sehen lassen, so daß deren oftmal sechs
 bis sieben bejammen sind. Der Mistler,
 welcher an etlichen Orten, wo Nissel-Beere
 auf Tannen, Linden- und Aepffel-Bäumen
 wachsen, daselbst seine Wohnung aufschlägt,
 und wo einer einen Baum einnimmt, keinen
 seines gleichens neben sich leidet; wo aber
 keine solche Misteln wachsen, lassen sie sich
 einzeln unter denen Kramets-Vögeln fin-
 den, und rufen bey schönen Tagen, so bald
 im Februario ihrer Cameraden baldige An-
 kunft mit sinnen, aus. Das Korbfehligen,
 welches sich ebenfalls einzeln in denen Stau-
 den und Gärten, wo die Sonne stark hin-
 scheinet, sehen läset, und nahe an die Hän-
 ser hinan flieget, auch dadurch diejenige, so
 es kennen und wissen, wie man es fangen soll,
 gleichsam einladet, ihn ein Quartier in der
 Stube zu geben. Der Specht, welcher zum
 Theil, sonderlich der Grün-Specht, nahe
 zu denen Hänfern flieget, zum Theil aber,
 sonderlich die Hohl-Krähle oder Schwarz-
 Specht, im Winter so wohl als im Som-
 mer in tiefen Wäldern bleibet. Der Stieg-
 lig, mit welchem es fast gänglich eine Ver-
 schaffheit hat, wie mit dem Hänfling. Der
 Zeisig, oder das Zeislein, so zwar in großen
 Schaaren im Winter auf Erlen-Bäumen lie-
 get, es sind aber solche Schaaren, (wie bey
 Hänflingen und Stieglitzen), doch nur das
 übergebliebene von denen, so vorher im Herbst
 ob schon in kleineren Schaaren, hinweg ge-
 strichen. 3) In Vögel, die ganz und gar
 hinweg streichen. Unter diesen machet im
 Herbst den Anfang die Rhein-Schwalbe,
 welche meistens zwischen Verri-Pauli und Ja-
 cobi sich verlieret, wenigstens selten nach der
 Mitte des Julii noch gesehen wird. Dieser

folget der Kirsch-Vogel bald nach, sonder-
 lich in denen Jahren, in welchen die Kir-
 schen zeitig reif werden, und bald vergehen.
 Die Gereuth-Lerche verweilet sich denn auch
 nicht mehr lang. Deren Strich sich so bald
 um Jacobi anfängt, ob sie schon kurz zuvor
 erst die Brut beschlessen; es währet aber so
 der Strich fort bis Bartholomai; und zu
 gleicher Zeit machen sich auf den Weg der
 Buchguck, nachdem er wohl vier Wochen
 zuvor zu schreyen aufgehoret, und unterschied-
 liche andere kleine Stauden-Vogel, als da
 sind: Der gemeine Dornreich mit mehreren
 ihm an Farb und andern Eigenschiffen nicht
 ungleichen Vögeln, wobei zu gedanken, daß
 man unter verschiedenen Vögeln, die bald
 nach einander streichen, nicht gewis und ei-
 gentlich sagen könne, welcher dem andern
 vorgehe; denn viele lassen sich zwar an ihrem
 gewöhnlichen Orte nicht mehr sehen, sind
 aber doch noch in Lande, und bleiben länger,
 als andere, welche erst nach ihnen von
 ihrem Stand, den sie in der Brut gehalten,
 sich hinweg begeben. Also siehet man die
 Nachtrigall oft nach Bartholomai noch, nach-
 dem sie schon um Johannis ihren Ort ver-
 lassen; hingegen ist der Storch zu solcher
 Zeit vollkommen hinweg, ob man ihn gleich
 zu Ende des Julii, ja wohl noch den achren
 und neunten Augusti auf dem Ruffe sehend
 gesehen. Diesen folgen die Steinbeißer,
 Korbhörnlein, Wendehälse, oder Nat-
 terwindel und dergleichen Vögel, die sich
 von Gewürme nähren. Im Septembris kom-
 met alsdann gleichsam der ganze Schwarm
 der streichenden Vögel, so wohl dererjenige,
 welche nur zum Theil verstreichen, von denen
 oben bereits Meldung geschehen, als derer-
 jenigen, so ganz und gar hinweg gehen. Un-
 ter diesen machen den Anfang die so genann-
 ten kleinen Teumtöder, welche im Octo-
 ber meistens schon fert sind. Hingegen der
 klein schwarz-köpfige Dornreich, oder so
 genannte Mönch, hält sich etwas länger
 auf, und genießet der zeitigen Hollunder-
 Beere, womit er wider die Natur seiner an-
 dern Cameraden, die auch deswegen so lange
 nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt.
 Diesem folgen die Wachstelzen, und die
 Weiß-Drosseln; denn verlieren sich allge-
 mach die Wachteln mit den Heck-Schnar-
 ren; diese begleiten die Schwalben und
 Heyde-Lerchen, folgend die Turtel-Tau-
 ben, wilde Tauben, Wiedehopfe, und
 die kleinen Wisperlein, oder Weyden-Zei-
 sig. So dem verlieren sich die Korb-
 schwänlein, Gibitz, Moos- und Wald-
 Schnepfen, Korn-Lerchen und Stahren.
 Diesen folgen diejenigen Vogel, von denen
 man sagen kan, daß sie vielmehr zu uns her-
 als von uns wegstreichen, weil sie im Som-
 mer wenig, und an etlichen Orten ganz und
 gar nicht, bis erst in dem Winter aesehen wer-
 den, als da sind: Der Quacker oder Gög-
 ler, der Gimpel, oder Blut-Fincke, das
 Gräßlein, oder wie es auch sonst genennet

wird, das Meer-Feiglein oder Zitserlein, welcher Voael sich zwar bey uns oft in neun Jahren gar nicht, alsdenn aber in unsäglicher Menge mit Schaaren sehen lässet; der Krammets-Vogel, die Roth-Drossel, die See- oder Meer-Amsel, und der Seiden-Schwanz. Im Wiederstrich machen den Anfang gleich um Liatzmeh die Korn-Lerchen, welche, wie alle andere Vogel, viel schneller zu uns eilen, als sie von uns gehen; denn ob es gleich im Herbst eifertig ausziehet, wenn eine Schaar der andern in Lüften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, ehe sich eine Art Vogel ganz und gar verlieret: im Frühling hingegen sind sie auf einmal da, und ist, wenn um Lichtmeh schönes Wetter einfällt, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedeckt, welche mit ihrem Gesang in der Luft sich hören lassen. Es sinat aber die Korn-Lerche, welche neu einfallender Kälte halber oft wieder schweigen muß, nicht lang allein; so lässet sich ohngefähr vierzehn Tage, auch wohl um drey Wochen später, ihre Verwandte, die Heyde-Lerche, noch viel größerer Lieblichkeit hören; fast zu gleicher Zeit kommt der Staar. Denen folgt auf Petri Stulffeyer, wenn das Wetter nicht noch gar zu winterlich der Storch, und gleich darauf die wilde Taube. Inzwischen macht sich die Dachseltze mit vielen andern Vögeln auch herbey, als da sind die kleinen Stauden-Schnapper, die Roth-schwänzlein, Weiß-Drosseln und Steinbeißer; hingegen streichen die Winterste, als Krammets-Vogel und dergleichen wieder hinweg. Gegen dem Ende des Merzen kommen die Rothkehligen, die zwar eigentlich unter diese Classe nicht gehören, weil etliche, ob schon sehr wenig, über Winter bleiben. Es lassen sich auch um diese Zeit meistens etliche wenige Haus- und Mauer-Schwalben wieder sehen. Hierauf kommet der Weyden-Feisig, oder das in Oesterreich so genannte Wisperlein, und den recht eintretendem April neben allerhand Schwalben-Arten, der Wiedehopff, die Sereuth-Lerche, und der Guckuck. Gemeintheils in diesem Monat kommt der Wendehals, oder Natterwindel, und alsdenn die Nachtrigal, welcher viel solche, von Fliegen, Mücken, und Gewürm sich nährende Vogel in wenig Tagen so bald nachfolget, als da sind: Der kleine Dornreich, der im Schilff sich aufhält, der Wittwald, und dergleichen mehr. Zu Ende des Aprils, oder wenn es lang kalt, und das Getraid kurz bleibet, noch später, kommt alsdenn die Wachtel wieder, und nach solcher der Schneiß- oder Zeh-Schnarre, die Turtel-Taube, der Mönch, oder schwarzspitzige Dornreich, und der große Dornreich; endlich der Kirsch-Vogel, und denn ganz zuletzt die Rhein-Schwalbe; und ind der Kirsch-Vogel und die Rhein-Schwal-

be diejenian, die am ersten hinweg, und im Frühling am spätesten wieder her streichen.
 Streichen der Pferde, siehe Einreihen.
 Streichen, siehe Lerchen-Streichen, und Ziegel-Streichen.
 Streich-Karpff, siehe Karpff.
 Streich-Käse, siehe Streiffmaz.
 Streich-Netz, heisset bey dem Vogel-Fang ein Netz, welches sechzig oder siebenzig Schuhe lang, und bis 24 Schuh breit, mit einem Sack in der Mitten versehen, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgesperret ist. In dem untern Rand mögen Federn oder Späne angehänget werden, um die Vögel aufzuschrecken. Wenn man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und strecken das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack; also schleiffen sie das Netz schräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erde, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wenn etwas auffkattert, legen sie das Netz nieder, mit Würgen den darunter gefangenen Vogel, und heben ihn nebst dem Netz aus, und gehen weiter. Dieses muß bey Nacht und im Finstern geschehen; denn bey Mond-Schein wird nichts ausgerichtet. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gesetzt, weil aber leicht Wachteln, ganzliche Völk Rebhühner, auch junge Hasen damit beschlagen werden, ist ausser dem Herrn des Wild-Bahns, oder wem es derselbe erlaubt, niemand befugt, mit denselben zu gehen.
 Streich-Teich, siehe Karpffen-Teich.
 Streiffen, sagt man, wenn denen Raub-Thieren, als Wölfen, Luchsen, Dachsen und dergleichen der Balg abgezogen wird.
 Streiff-Jagen, heisset, wenn man entweder auf grosses Wildpret einige Netze, und darauf zutreiben lässet, oder wenn man bloß mit Hunden ins freye Feld zucht, und was man antrifft, auf eine oder die andere Weise fället. Dieses wird gemeintheils im Herbst und Winter vorgenommen.
 Strengel, siehe Kehlfrucht.
 Streu, heisset das Stroh, welches den Pferden oder andern Vieh in den Ställen untergestreuet wird, daß sie darauf liegen, wenn sie ruhen oder schlafen wollen. Wo Stroß-Mangel ist, wird in den Laub-Hölzern das eichene und andere Baum-Laub, schwarzen Holzern aber die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zusammen gerichtet, und zur Streu gebrauchet. Die alte Streu soll fleißig aus denen Vieh-Ställen auf die Mist-Ställen geschaffet, und dem Vieh zum offtern frische Streue gemachet werden, so man eben Streuen heisset. Wenn man das Stroh menagiren will, so

man

muß man alle Morgen fein die Streu unter denen Pferden wegnehmen, und an einen trockenen Ort legen, so kan man eine Streu vielmahl brauchen, ehe sie zu Mist wird, siehe auch Leirzuer Samml. XVI n. 1.

Streu: Gabel, ist eine hölzerne selbst gewachsene Gabel, womit den Pferden die Streu aufgeschüttelt wird.

Streu: Stroh, wird das krumme und Wirr:Stroh genennet, so zum Streuen vors Vieh gebraucht wird.

Strich, heisset bey denen Vögeln die Zeit, wenn sie in grossen Schaaren oder einzeln und zerstreuet von uns wegziehen, und Wieder:Strich, wenn sie wieder auf solche Art zu uns kommen. Wenn der Strich und Wieder:Strich einer jeden Art Vögel, die nicht Jahr aus Jahr ein bey uns bleiben, geschehe, davon ist oben unter dem Wort Streichen bereits Meldung gethan worden.

Strich, wird der junge Saame der Fische, insonderheit der Karpffen, genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter gestanden, auf den Herbst des andern Jahres heraus gefischt, und alsdenn zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich soll man seiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich ist, den ersten Sommer oder Herbst nicht fortführen oder fortsetzen; denn er pflaget solchenfalls gemeinlich einen Unfall zu bekommen, und zu sterben. Dahero am rathsamsten, man lasse ihn auf seiner ersten Stelle zween Sommer wachsen, so erstreckt er sich, und kan nachmals viel besser verfähret, und in die gehörigen Orte zum Erstrecken gesetzt werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander seyn, und man den Strich gerne in die nächsten Teiche haben will, darff man ihn nur zugleich mit dem Wasser hinein laufen und gemächlich gehen lassen, weil er ohgedachter massen kein hartes Tractament erleiden kan.

Strich, in gleichen Strick:Naht, wird die Kunst genennet, da man mit weissem Zwirn in ein Gestrick nehet, entweder nach alter Art, nach dem so genannten Durff mit lauter Wollen und Wiesel, oder nach der neuern Mode nach dem Nis, der gemeinlich aus gestreueten Blumen, schönen Schwung und Laubwerk bestehet, welche auf Papier entworfen und mit farbschattirte Risse unter das in Nahm gespannere Gestricke gelegt, der Zeichnung nach mit Fäden zu umlegen, zu vollen, zu wieseln, mit allerlei Möblein auszufüllen, und der Schatten mit allerhand vortheilhaftigen Stichen anzuzeigen. Mit solcher Strich:Naht werden meistentheils die Überzüge der Betten, so insgemein mit bunten Taffent, oder Saton unterzieget, verbrämert, wiewohl sich solche Naht auch bey Tisch: Tüchern und Quelen anbringen laisset.

Strich: Zaun, ist eine Art eines Einbaues in einem Fluß, Tab. XVI fig. 1, womit ein schadhaft geworden Ufer wieder um ergänzt, und vor weiterer Auswaschung des Wassers verwahret wird. Wonenlich bey krummen Flüssen das Ufer an einigen Orten von dem gewaltsamen Stoß des Wassers Schaden leidet, pflaget man nach Befinden der Umstände ein gutes Stück noch vor dem schädlichen Einriß zu oberst am Ufer anzufangen, und bis ganz in das Wasser heraus nach einer schrägen Linie

a, b Pfähle einzuschlagen, und diese bis auf den Grund, wie sonst einen Zaun mit Reither:Gerten zu verjähnen, dergestalt, daß von dem letzten Pfahle im Wasser die Gerten etwas weit in das Wasser c reichen, über diß auch einen oder zwey kleine Quer:Zäune d bey den letzten Pfählen zu machen, daß bey vorzestalten Sachen das Wasser sich nicht darhinter fangen, und den Grund unten vielmehr ausprülen könne. Weil aber das Wasser, so bald dieser neue Strich:Zaun etwas dürrer worden, die Reither:Gerten von dem Pfahl leicht abheben kan, so ist dienlich, daß man zu oberst allezeit den andern oder dritten Pfahl mit hölkernen Nägeln e verwahre, daß sich das Geflochtene nicht herab streifen lasse. Der ledige Raum f hergegen wird bey tiefen Wassern mit Dornen und solchen Gestrüppe, bey flachem Ufer aber mit Streck:Weiden ausgefücket, welche alsdenn grünen, wachsen, und einen dauerhaften Boden zuwege bringen. Wo das Ufer sehr hoch, und die Wasser auch hoch steigen, müssen derer Zäune etliche hinter einander angeleget werden, weil ein einzier nicht genugsam der Gewalt des Wassers widerstehen kan, und werden alsdenn diese übrige etwas gerader gegen den Strom angeleget, weil sie in denselben nicht so weit als der erste hinein zu sehen kommen, siehe Tab. XVI fig. 2. Ubrigens ist wegen der Anlage eines Strich:Zauns annoch zu behalten, daß er ja nicht weder mit dem Ufer, noch mit dem Fluße parallel gehe, sondern mit beyden einen spitzen Winkel mache; auch sollen, wo man deren etliche hinter einander zu machen nöthig hat, dieselben nicht weit von einander zu liegen kommen. Diese Arbeit wird insgemein nach der Anzahl derer eingeschlagenen Pfähle bezahlet, da man vor einen 8 Pfennige bis 1 Groschen Lohn rechnet.

Strick, siehe Seil.

Stricken, nennet man das Geschäft, einen Faden, er sey von Wolle, Zwirn, Seide und dergleichen vermittelst langer von verschiedener Stärke zubereiteter Nadeln, aus Nering, Eisen oder Stahl, so man Strick:Nadeln heisset, dergestalt künstlich in einander zu schlingen, daß sich dadurch nach der besten Form Strumpfe, Hand:hub, Mützen, Camisoler, ja ganze Nacht:Habite und Kleidungen heraus bringen lassen, in welche Stichen vielerley veränderte Model und Figuren zugleich mit eingebracht

werden können, davon siehe Muster-Buch. Da nun dieses eine ganz reinliche Arbeit, und bey der Ausübung überall mit sich genommen werden kan, wie denn zu diesem Ende das Frauenzimmer in einem kleinen von Seide gestrickten Beutlein, so sich oben mit einer Schnur zusammen ziehen läset, die ganze hierzu benötigte Geräthschaft ganz bequem mit sich führen kan; also bedienen sie sich darbey eines kleinen entweder viereckigt länglichen saubern Kästleins mit einem Auszug, oder der in Form eines Reise-Coffers verfertigt, darinnen sie gedachtes Strickwerk am süglichsten verwahrt zu sich stecken können; ein solches Behältnis heisset ein Strick-Kästlein. Man hat aber auch im Stricken verschiedene Handwerker, sonderlich in Strümpffen, daher die

Stricker oder Strumpf-Stricker, an einigen Orten zwar, sonderlich auf dem Lande fern, die ohne Ordnung und Erlernung des Handwerks sich vom Strumpf-Stricken nähren, wie viele Bauer-Weiber, oder aber Neze stricken, zum Fisch- und Vogel-Fang. Allein eigentlich ist es ein ordentliches Innungs-mäßig zu erlernen und zu treiben gezeichnetes Handwerk, sonderlich in Böhmen, Oesterreich, Schlesien, der Lausitz und an vielen Orten auch in Sachsen, so eigentlich in Städten getrieben wird, und viel älter in Deutschland, als das Strumpfwirker-Handwerk. Davon ist also eigentlich im Manuscriptur- und Handwerks-Lexico nachzusehen.

Striegel, ist eine Art eines eisernen Kammes mit etlichen Reihen Zähnen, wie Sägen, und einem hölzernen Stiel oder Griff, womit man die Pferde in den Ställen überfähret, und den Staub aus den Haaren kratet und heraus bringet; und dieses heisset Striegel. Der Striegel soll man in einem Stall, wo viele Pferde gehalten werden, verschiedene Gattungen haben: Denn zarte und kurze Haare erfordern einen Striegel mit kurzen und stumpfen; grobe und lange Haare aber einen Striegel mit längeren und schärffern Zähnen. Die Türkischen Striegel sind aus Hirschen gemacht, wie ein Keller, oben und in der Mitte mit einem hölzernen Knebel versehen, bey welchem man sie zwischen den Fingern hält.

Stroh, sind die Stengel und Halme, so von ausgebrochenen Feld-Früchten überbleiben. Das Stroh wird unterschieden in langes oder Schütten-Stroh, und in krummes oder Wirr-Stroh, welches man an etlichen Orten auch Ritt-Stroh nennet. Das lange oder Schütten-Stroh kommt vom Weizen und Roggen, und wird Häckerling daraus geschnitten, insonderheit aber das Roggen-Stroh zu Deckung der Land-Gebäude, Häuser, Ställe und Scheunen; zu Unterlagen in die Betten; zu Seilen oder Bändern, das abgebrachte Getraide in der Erndte darein zu binden; zu Decken in denen Gärten auf die Mist-Beete, und an die Spaliere, zu Stroh-Körben, z. E. der Bienen, it. zu allerhand Flecht-Werken aus Stroh, als Stroh-Hüten, und zu ausgelegter

it. gemahlter Stroh-Arbeit, ja zu vielen andern Nutzen in der Wirtschaft, z. E. zum Einpacken und dergleichen gebrauchet. Das krumme Stroh begreift alle die übrigen Gattungen, und dienet dem Kind- und Schaaf-Vieh zum Futter, den andern zum Unterstreuen, und dahero kommt der Unterschied des Futter- und Streu-Strobes. An Orten, wo wenig Brenn-Holz vorhanden, wird das Stroh zur Feuerung, Einheizen der Ofen, Backen und Kochen auf dem Herd gebrauchet, woben doch sonderbare Behutsamkeit nöthig ist, damit die überlebene Asche nicht auf den Hof geschütet werde, ehe und bevor die Blut wellkommen erloschen. Der Haupt-Nutzen aber des Strobes ist der daraus gemachte vegetabilische und also denen Pflanzen convenable Mist zur Düngung. Wenn das Getraide ausgebrochen, soll man das ledige Stroh fein in eine Pansse oder sonst an einen trockenen Ort, eine jede Art besonders zusammen legen, und wohl Achtung geben, daß es von dem Gesinde nicht muthwilliger Weise verthan oder vertragen, sondern rathsam damit umgegangen, oder auch sonst nicht zu dem Nusse, dazu ers gebrauchet will, verderbe, z. E. mähend, stüchend, faul, zerknicket werde. Wo man zum Stroh, absonderlich aber zum Futter-Stroh, keinen Raum in Gebäuden hat, wird es, wie man sonst mit dem Getraide und Heu zu thun pfleget, unter freyem Himmel in grossen Tristen oder Feimen gesetzt, und solche mit einem guten Schobdach versehen, daß ihnen durch den Regen kein Schaden geschehe: viele sind der Meinung, daß das also in Feimen gesezte oder aufgeschöbert, und unter freyem Himmel erhaltene Stroh milder, und dem Vieh zur Fütterung nützlicher und annehmlicher sey, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden erhalten wird, indem es die Luft mürbel und schwachhafter mache, auch nicht so dumpfig, noch von den Mäusen so leicht angegriffen werde, vielweniger einen bösen Geschmack bekomme, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden lieget, und dazu keine Luft kommen kan. Von aussenher werden die Stoppeln zwar vom Regen, Wind und Wetter etwas schwärzlich, inwendig aber ist das Stroh so schon und geschlacht, als ob es in bestens dazu artirten Gebäuden gelegen. Dahero soll ein guter Haushalter kein Stroh aus seiner Hauswirtschaft verkauffen, angesehen er es auf nur ermeldte Art auch aussert der Scheune aufbehalten kan; weil das Stroh sowohl als das Getraide nicht alle Jahr geräth, und derselbe übel daran ist, wenn er bey einfallender Stroh-Theurung Mangel daran hat, und es erst von andern im theuersten Preis verkauffen soll.

Ein Stroh nennet man auch eine gewisse Anzahl gevorschlagter Garben, deren gemeinlich fünf oder sechs genommen, und auf die Scheunennähe zum völligen Ausdruck angeleget werden. Man siehet also auch aus diesem allen, wie aus dem Stroh nächst dem Gebrauch theils zur Fütterung, theils zur Streu, theils zur Heizung, theils zur Deckung der Dächer in einer

Haus-

Haushaltung, allerhand Manufacturen entstehen, und überdem wird es bey vielen als ein Ingrediens gebrauchet, z. E. bey den Bauen.

Stroh-Bündgen, ist ein zartes und schmales von offener Seide verfertigtes und stark mit Gummi angeschmiertes Band, so dem Frauenzimmer zu Duschessen und anderem Puz und Zierath dienet.

Stroh-Balken, heissen diejenige schwache Bau-Stämme, die man insgemein zum Strohs- und Schindel-Dächern zu gebrauchen pfleget.

Stroh-Band, **Stroh-Seil**, ist ein von langen Roggen-Stroh verfertigtes und in der Mitte zusammen geknüpftes Seil oder Band, worein zur Zeit der Erndte die Getraide-Garben gebunden werden. An vielen Orten werden bey Auffammlung des Roggens keine Stroh-Bänder oder Stroh-Seile gebraucht, sondern die hierzu benötigten Bänder so gleich auf dem Felde durch die Schmitter von dem abgebrachten Korne verfertigt; alleine zu geschweigen, daß viele Zeit dadurch auf dem Felde ohnmäßig versplittert wird, so ist bekannt, daß dasselbe Korn, so sie zu Seilen oder Bändern auf dem Acker binden, mehrentheils im Knüpfen ausfällt, und im Acker bleibet; über dieses können auch die Garben nicht in die gehörige Gleichheit gebracht werden: Denn auf denjenigen Stücken, wo langes Stroh, da machet man auch lange Bänder, wo aber kurzes und niedriges Getraide ist, da werden auch kurze und schlechte Bänder gemacht. Daher ist rathsamsten, daß die Bänder sowohl zu Einsammlung Gersten und Habers, als auch zu Korn und Weizen zu bequemer Zeit von den Dreschern und dem Gesinde in Vorrath gemacht, Schockweise zusammen gebunden, in der Scheune über die Balken aufgestellet, und bis zur Gebrauch und zur Erndte-Zeit allda verwahret, kurz vor dem Gebrauch aber, wenn sie allenfalls zu dürre, ein wenig angefeuchtet werden.

Stroh-Blume, von einigen auch Perpetuel genannt, weil sie zur Zeit ihrer Zeitigung abgebrochen, nicht verwelken, sondern steif und ohne einige Zuthat dauerhaftig bleibet. Ist ein zäsesiges Sommer-Gewächs, so in den Gärten zur Zierath gehalten wird. Es hat lange Blätter, den Cicorien nicht ungleich, rauhe Stengel, und auf denselben eine Blume, die aus einem dunkel-grünen Kelche hervor bricht. Die verschiedene Gattungen derselben sind: Die weiße, die Purpur-farbene mit Del-Blättern, die gefüllte, welche sehr schön Purpur-farb oder weiß, die gelbe und mit eingekerbten Blättern. Sie blühen den ganzen Sommer durch bis in den spätem Herbst, und bedürfen keines sonderbaren Fleißes noch Wartung, sondern wo sie einmal hinaebracht werden, da verwehet der Wind den Samen hin und her, und gehen also nicht leicht aus.

Stroh-Dach, siehe Dach.

Stroh-Decke, womit die Gärtner ihre Mist-Bette zu bedecken, und solche dadurch vor dem

Frost zu verwahren pflegen, müssen von reinen langen Roggen-Stroh, davon die Aehren abgehacket sind, gemacht werden. Die Länge und Breite derselben muß sich nach dem Maas der Mist-Bette richten. Das Stroh wird einer guten Hand breit dicke, auf zwey Zoll breite Latten gelegt, und damit es nicht aus einander falle, mit andern darauf gepafferten Latten dicht zusammen genaelt, damit solcher Gestalt diese Decken der Kälte recht widerstehen können.

Stroh-Hut, heisset diejenige von Stroh geflochtene grosse Kappe, welcher sich das Frauen-Volk bey heissem Sonnenschein zu Bedeckung des Haupts und Angesichts in den Gärten und freyem Felde zu bedienen pfleget.

Stroh-Korb, ist eines von denen Mitteln, die man brauchet, ein hohes und perpendicular in die Tiefe gehendes Ufer wider den gewaltigen Einriß des Ufers zu verwahren, und bestehet in einer Art gewisser Körbe, die in ihrer Rundung drey bis vier Ellen weit, oben aber wie ein Zucker-Hut spizig zugemacht. Wer einen solchen Korb selbst bereiten lassen will, stecket eine Rundung von nur gedachten Durchmesser aus langen schwachen Stänglein in die Erde, daß sie einen oder drey Viertel-Schuh von einander zu sehen kommen, und läset deren ihren Zwischen-Raum mit Netzer-Gerten ausflechten, wie Tab. XVI fig. 3 anweist; und wird hiesiger Lande vor die Arbeit eines solchen Korbes, und selbigen zugleich zu legen, gewöhnlich ein Thaler bezahlet. Bey dem Legen und Gebrauch ist sehr wohl in Acht zu nehmen, daß er, nachdem man ihn mit Dornen angefüllt, recht auf den Grund, und zwar mit dem spizigen Theil in das Ufer gelegt, und daselbst wohl eingegraben werden müsse, dergestalt, daß er entweder mit seiner Deffnung längst nach dem Flusse hinlicke, und alsdenn dienet er statt eines Strich-Launes, oder daß er die Breite seiner Deffnung gerade gegen den Strohs-kehre; in einer oder der andern gedachten Lage nun wird er mit zwey bis drey guten Pfählen befestiget, diese aber sollen oberher mit hölzernen Nägeln alsdenn verwahret werden, daß sich der Korb nicht heben könne.

Stroh-Sack, ist ein Sack, darein man geschnitten Stroh steckt, und solchen in die Bett-Stellen unten hinein legt, oder auch wohl sonst nur bloß darauf zu liegen brauchet. Siehe Strohs-Tuch.

Stroh-Seil, siehe Stroh-Band.

Stroh-Teller, ist ein von bunten Stroh sauber geflochtener und zusammen gebesteter Teller, von grosser, mittlerer und kleiner Gattung, dessen Gebrauch darzu dienlich, daß bey der Mahlzeit die Schüsseln, als auch bey dem Caffee- und Chocoelaten-Trinken die Schälgen darauf gesetzt werden können, damit das aufgetretere reine Tuch, oder der sauber lackirte Tisch dadurch nicht so gleich bespicket werden möge.

Stroh-Tuch, wird das grobe leinene Tuch genen-

genamer, so man über das unten in das Bette gelegte Strohh zu decken pfleget, und daß dasselbe bei der Zubereitung des Bettes nicht also mit heraus gerissen werden möge. Einige bedienen sich auch statt dessen eines von eben dergleichen Tuch verfertigten, und mit geschüttelten Strohh oder Häckerling angefüllten Sackes, den man einen Strohh-Sack heißet.

Strom, siehe Fluß.

Strudel, ist ein Eyen, welches folgendergestalt verfertiget wird: Man machet aus Mehl, zwey Eyern, und ohngefähr zweyen Lößeln Wasser einen Teig, der aber ziemlich hart und wohl durchwürdet seyn muß, mischet ein wenig Salz darunter, treibet alsdenn denselben ganz dünn auf, legt ihn auf ein weißes Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überstreuet ist, ziehet selbigen, so dünn man kan, aus, daß er so dünn als eine Oblate wird, und läset ihn ein wenig härzlich werden; indessen nimmt man sieben oder acht Zwiebeln, schneidet dieselben ganz klein, setzet in einem Ziegel oder Casserole ohngefähr ein halb Pfund Butter über Kohlen, wirft die Zwiebeln hinein, und läset selbige fein gelblich darin kroschen, gieffet ein halb Messel ganz dicken sauren Rahm mit hinein, rühret es wohl unter einander, und überstreichet den Teig ganz damit, alsdenn nimmt man geriebene Semmel, und überstreuet es, wickelt es über einander, daß es die Form einer Wurst bekommt, legt es auf einen grossen Teller, wie eine Candeie zusammen, und wirft es sodenn in einen Kessel mit siedendem Wasser, läset es eine Viertel-Stunde gemählig darinnen ruhren, gieffet hernach das Wasser ab, bis auf ein klein wenig, thut den Strudel in eine Saussel, nimmt Semmel und fröschet selbige in Butter, gieffet selbige darüber her, und giebt ihm oben und unten Feuer, daß er bräunlich werde, und wohl durchfoche. Man pfleget auch von Kriebeln und andern Essen dergleichen Strudel zu machen.

Strümpfe, nennet man diejenigen Überzüge oder Bekleidungen der Füße, welche sowohl ihrer Forme als der Materie nach gar verschiedener Arten sind. Es beziehet selbige in Mannes-Weiber- und Kinder-Strümpffen, in gewalkten und ungewalkten, gefärbten und ungefärbten, in Winter- und Sommer-Strümpffen, von einfachen und melirten Couleuren, von zwey und mehr Drat, oder duplirter Wolle, Zwirn, Seide, ganz oder halb, in gestrickten, gewebten, und von Tuch, Leder und Leinwand zugeschnittenen Strümpfen. Die Mode ist darinnen, wie der übrigen Kleider-Tracht, gar veränderlich. Winters-Zeit sind überhaupt die ganz- und halb-gewalkten, darunter die feinsten Casor-Strümpfe zu rechnen, am üblichsten; des Sommers hergegen bedienet man sich der von drey- oder vier-drätiger Wolle verfertigten Strümpfe. In beyderley Gattungen sowohl der gestrickten als gewebten, will die Wolle wohl gesponnen, oder der Faden wohl gedrehet seyn; nicht weniger hat man sich in Acht zu nehmen, daß die schwarzen Strümpfe recht

gerärbet, und nicht erwan darinnen verbrennet, oder sonst verlegen seyn, daher man sie nur über die Spitze des Fingers ziehen darf, da sich denn die Löcher bald zeigen, und die Maschen samt der Wolle von einander gehen werden.

Strumeln, ist eine Köhler-Nebens-Art, so sie gebrauchen, wenn nemlich die Feuer in einem Meiler so weit niederkommen, daß sich ein brennend Loh-Feuer unter den Fuß-Scheiten herausbrennend sehen läset, und die auswendige Scheite von selbigen an untersten Orten oder Enden abbreimen, welches sie eben Strumeln nennen. Siehe Kohle.

Strunck, wird bey dem Kohl-Kraut und dergleichen grüner Waare der Stengel genant, der aus der Wurzel hervor getrieben, die Blätter entweder geschlossen oder einzeln ausgebreitet zeuget, und demnach bey diesen Pflanzen eben dasjenige abgiebt, was bey einem Baume der Stamm bedeutet, weil in dessen Kerne eben so, wie in diesem, der Nahrungssafft in die Höhe steigt, und der Blätter Wachsthum befördert. Ausser diesem aber haben sie zuletzt auch noch diesen Nutzen, daß, wenn die Häupter davon abgeschnitten, und sie gänzlich abgeblattet, selbige entweder zur Düngung des Ackers angewendet, oder bey Zeiten ausgerauft, und grün dem Viehe zum Futter gestampfet, oder da sie zu hart wären, an der Sonne getrocknet, und Winters-Zeit statt des Holzes im Ofen verbrennet werden können. Diejenigen Stücke Struncke, welche bey Einlegung des Sauerkrauts, oder sonst bey dessen Zubereitung in der Küche aus denen Häuptern geschnitten werden, geben denen Schweinen, Gänsen und dergleichen Vieh eine gute Nahrung, wiewohl nicht zu leugnen, daß Gänse, die mit dergleichen klein gestampften Futter gemäset worden, leichte darnach schmecken, und daher nicht einem jeden anständig seyn.

Strupffen, sind lange Rufen an den hintern und vordern Füßen der Pferde, welche, so sie erkalten, sehr hart zu vertreiben sind, zumal so man viel Arzneyen daran versucht hat. Wenn sie aber noch neu, kan man sie folgendergestalt curiren: Nehmet Schwefel, rühret ihn auf kleinste als ihr könnet, mischet ihn mit geschnittenen Honig, und salbet das Rog damit an den Strupffen, thut hernach nichts weiter daran, bis ihm die Strupffen glatt abfallen; wollen diese Rufen nachgehends wieder wachsen, so salbet sie wiederum, wie vor, und hütet das Rog vor Roth und Wasser. Oder nehmet einen guten Theil Weizen-Mehl, kochet es mit Wasser zu einem dicken Brey, zerlaßet hernach halb so viel Pech-Harz, mischet es mit dem Brey wohl durch einander, daß es ein Pflaster werde, streichet es auf ein wülles Tuch, und legt es alldem warm auf die Strupffen, laßet es drey Tag darauf liegen, und ziehet hernach das Tuch geschwind hinweg, so bleiben die Rufen an dem Tuche hangen, waschet alsdenn den Schaden mit warmer Lauge, und salbet, wenn er trocken worden, den Ort mit durch einander gemeng-

ten

ten Nuß-Del und Eyerklar. Oder nehmet ein Maß Honig, und so viel Gänse-Koth, siedet es durch einander in einem neuen Topf, schmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das drey mal hinter einander, so wird es gesund. Oder nehmet alt Schmeer, Spangrün, Schwefel, Baum-Del und Kus, zerstoßet alles zusammen, thut es in einen neuen Topf, und salbet die Strupffen damit. Vor die Strupffen, Kappen und Maucken insgemein nehmet sechs Loth Schwefel, drey Loth Bitriol, stoßet jedes besonders zu Pulver, nehmet alsdenn ein Pfund Rheinberger Schmeer, zerlasset und gießet auf kalt Wasser, thut darzu drey Loth Lohr-Del, sechs Loth gestossenen Canari-Zucker, und vier oder fünf Löffel voll Honig, Wachs so viel als ein Hühner-Ey, rührets unter einander, und schmieret es damit.

Stuhl-Gang, ist der Abgang des Menschen-Koths, dessen Ordnung, und wenn er weder verstopfet, noch zu unrechter Zeit zu überflüssig abgeheth, ein Zeichen guter Gesundheit ist. Deswegen hat man sehr dahin zu trachten, solchen ordentlich zu halten.

Stuhl-Zäpflein, ist ein äußerliches Mittel, die Öffnung des Stuhlganges zu befördern, und wird gemeinlich von Seiffen eines kleinen Fingers lang und dicke gemacht, in dem Mastdarm, oder durch den Hinterrissen appliciret. Man braucht auch dergleichen Zapffen bey Pferden, wenn sie das Überfressen oder die Blähe haben.

Stuhl-Zwäng, ist ein schmerzliches Eindringen zum Stuhlgang, dabey doch öfters nichts als Schleim oder wohl gar Blut folget. Kommt von scharffen Feuchtheiten oder auch gar zu hartem Koth her. Das erste ist sonderlich mit der rothen Ruhr verbunden.

Stück-Garn, ist so viel, als sechs völlig gesponnene und abgeweißte Strehnen Garn.

Stühle, sind erhabene von Holz gedrehte oder geschnitte Gestelle mit Hinter-Lehnen versehen, woran diese und die Sise über und über ausgestopfet, und mit Sammet, Plüsch, Trip, Tuch, gewirkter oder Stuhl- und Teppicht-Nacht-Arbeit, ingleichen mit bunten oder schwarzen, gold- oder silbernen Leder überzogen und bekleidet. Man hat auch eine gewisse Art von Stühlen, so gar mit nichts überzogen, sondern statt des Leders oder Wolfsters von einer Art Holz, oder vielmehr Rohr, durchflochten und sauber umschlungen sind. Über die feinsten und kostbarsten beschlagene Stühle pfeget man Stuhl-Kappen, das ist, nach der Form und Größe der Stühle gefertigte Überzüge von Leder oder andern schlechteren Zeuge zu streifen. Bisweilen sind die Gestelle nur mit Leinwand beschlagen und ausgestopfet, hergegen werden die nach den Gestellen eingerichtete Stuhl-Kappen sauber genehet, und die schlechten leinwandenen Stühle damit bekleidet, und bey dem Besuch jedesmal erst überzogen.

Stümpfer, siehe Puschier.

Stürmen, heisset man, wenn auf denen Kirch-Thürmen, mit einzelnen hinter einander

gethanen Schlägen an die Glocke ein Zeichen gegeben wird, daß Noth und Gefahr an einem Ort vorhanden. In manchen Orten, wie etwa hiesigen Orts, pfeget man in Feuers-Gefahr auch durch die Anzahl der Schläge ohngefehr anzudeuten, wo das Feuer befindlich, daher, wenn es in der Stadt, drey, wenn es aber in der Vorstadt, zwey Schläge auf einander folgen.

Stürzen oder Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit zur Sommer-Saat, da nemlich nach vollendeter Erndte, und darauf erfolgten Winter-Saat, im October oder November diejenigen Acker, so necht-vergangenen Sommer Rüben, Weizen, Roggen oder Winter-Gerse getragen, auch gedünget gewesen, und darcin man auf künftigen Frühling Gerse oder Haber säen will, unreviffet, jedoch nur seichte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen, heisset auch **Kalm-Brähe**. Etliche stürzen etwas weiltäufig, daß sie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Rasen gleich auf den andern stehenden aufliegen, welcher denn also den Winter über auf einander liegen bleibet, wodurch der Acker vom Froste sein mürbe gemacht wird. Das Stürzen oder Stoppeln geschieht aus folgenden Ursachen: Vors erste, daß die Quecken zerrissen werden; vors andere, daß der Rasen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht so sehr zu Kräften kommen möge; und denn auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefroste ausgezogen und mürbe gemacht werde; wie er sich denn solchen Falls viel besser arbeiten und zurichten läßet, als wenn er allereerst von neuem müste ungerissen werden. Dieses Stürzen oder Stoppeln und das Brachen sind nur dem Nahmen und der Zeit nach von einander unterschieden, daß dieses nemlich das Brachen im Sommer, bald nach Wingen, jenes, das Stürzen, aber kurz vor Winters geschieht; sonsten aber ist es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge sich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerse öfters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stürzen, werden die runden irdenen oder von Eisen-Blech etwas erhabene und oben mit einem Knöpflein versehene Deckel genennet, welche man über die Töpfe bey dem Kochen zu stürzen pfeget. Diejenigen, so man gebrauchet, über die Schüsseln oder Teller zu decken, welcher mit darauf angerichteten Speisen verschicket werden sollen, sind von verzinneten oder auch messingenen Blech und durchlöchert, etwas förmlicher zubereitet, laufen oben nicht spitzig zu, sondern es sind einige flach, damit auf selbige eine andere Schüssel gestellet werden könne, so man derer etliche auf einmal durch eine Person fortbringen lassen will.

Stürze, siehe Stige.

Stunde, ist eigentlich der vier und zwanzigste Theil eines natürlichen Tages, das ist der Zeit, darinnen die Sonne einmal um die Erde herum kommet. Eine solche Stunde wird eingetheilt

getheilet in sechzig Minuten, und eine Minute in 60 Secunden. Weil aber der Tag nicht von allen Völkern, und auch überhaupt nicht zu einer Zeit angefangen wird, so bekommen dahero auch die Stunden ihre unterschiedene Benennungen, und sind vornemlich gleiche und ungleiche Stunden. Die Juden fangen den Tag mit dem Untergang der Sonne an, und theilten vor diesen einen jeden Tag, er mochte lang oder kurz seyn, und also auch die Nacht, in 12 Stunden, dahero waren in lauzen Tagen die Stunden auch lang, und in kurzen Tagen dargegen kurz; die Stunden der Nacht folglich im ersten Falle kürzer, als im andern, und dieses heißen ungleiche Stunden oder auch Jüdische. Die allermeisten Europäischen Völker hingegen fangen den Tag von Mitternacht an zu zehlen bis zu Mittage, von Mittage aber zehlen sie bis Mitternacht wiederum 12 Stunden, und diese nennet man gleiche, insbesondere aber Europäische Stunden; da im Gegentheil die Astronomi und Stern-Kündiger den Tag von Mittag anfangen, und in einer Reihe fort, bis wieder dahin, vier und zwanzig Stunden zehlen, welche Art der Stunden Astronomische Stunden heißen. Die Italiäner und mit diesen die Sineser, wie auch die Babylonier zehlen ebenfals wie die Astronomi ihre Stunden des Tages vier und zwanzig in einer Reihe fort, allein mit diesem Unterscheid: die Babylonier fangen mit der Sonnen Aufgang die Stunden zu zehlen an, und solche nennet man auch Babylonische Stunden; die Italiäner aber auch einige andere Orte setzen den Anfang des Tages, wenn die Sonne untergehet, welches hernach Italiänische Stunden heißen. Wenn demnach 1200, da ich dieses schreibe, die Sonne nach Mittage um 4 Uhr bey uns untergehet, so ist es nach der Italiänischen Uhr genennet, wenn wir 7 zehlen, um 3 Uhr; daher kommt es, daß in Nürnberg, woselbst nach gedachten Italiänischen Stunden ein Stadt-Seiger zu schlagen pflegt, wenn 3. E. die Sonne um 8 Uhr des Abends untergehet, und es nach unserer Art Nachmittage um 5 Uhr ist, die Glocke sodenn zu schläget, und man auf die Frage, wie viel Uhr es seyn moge? zur Antwort bekommt: Es sey 3 Uhr gen Tag, das ist, es wären noch drey Stunden übrig, so gieng die Sonne unter, welche Stunden, wenn sie von achten, als der Zeit des Untergangs, abgezogen worden, die Europäische Stunde 5 anzeiget.

Sturz-Acker, heisset ein Stücke Feld, darauf die Stoppeln umgerissen, oder welches gefährter worden.

Sturm-Wind, heisset die so starke und heftige Bewegung der Luft, daß dadurch die Dächer von den Häusern weggerissen, ganze Häuser umgestürket, und die größten Bäume mit ihren Wurzeln aus der Erde gezogen und über den Hauffen geworffen werden. Die neuern Naturkundtler, und unter diesen Herr Wolff in seinen Gedanken von den Wirkungen der Natur § 215 schließet also auf den Ursprung dergleichen Winde: der Wind sey eine Bewegung der Luft; wenn er nun eine grosse Kraft

erhalten solle, so müsse er sich geschwinde bewegen; die Luft aber bewege sich aus einem Ort in den andern mit desto größerer Geschwindigkeit, je größer der Unterschied ihrer ausdehnenden Kraft oder Schwere sey, derowegen entstünden Sturm-Winde, wenn dieser Unterschied in benachbarten Ländern sehr groß sey.

Stute, Mutter-Pferd, ist ein Pferd weiblichen Geschlechts, so entweder zur Zucht oder zur Arbeit, oder, wie bey denen Bauren geschiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer sich Stuten zur Zucht anschaffen will, thut am besten, er kauffe sich erklich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es ist auch, wenn sie zum erstenmal Füllen getragen, darauf zu sehen, ob sie Milch genug haben, und die Junge reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung dessen, es mögen auch die Stuten so schön und so edel seyn, als sie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allerbeste Nahrung abgehet. So ist es auch eine absonderliche Tugend an einer Stute, wenn ihre Füllen dem Beschehler gleich sehen, weil diese sonst gemeinlich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater zu gerathen pflegen. Die also zur Zucht erwählte Stuten müssen wohl gewartet, auch dergestalt gefüttert und unterhalten werden, daß sie seyn gesund bleiben, und weder zu fett noch zu mager werden. Das beste Alter, in welchem eine Stute zu belegen ist, wenn sie vollkömlich drey Jahr erreicht, daß sie nach Verlauf des vierten Jahres ihr erstes Füllen haben, weil sie fruchtbarer und Milch-reicher werden, und besser zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünfte Jahr zu warten pfleget. Zur Befruchtungszeit ist der Frühling am bequemsten, weil eine Stute gemeinlich elf bis zwölf Monat trüchtig gehet, solchergestalt fällt die Zeit zu Fohlen in den nächstfolgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelt der guten frischen Weide, desto besser ernährt werden, und den ersten Antritt ihres Wachsthums mit desto mehrerm Vorschub fortsetzen und ausführen mögen. Denn die Herbst-Füllen werden von den wenigsten für so gut gehalten, weil sie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte, mehrentheils schwach, und also mit ihrem Wachsthum sehr zurücke bleiben. Wie lange man eine Stute zur Zucht brauchen solle, darf man nicht sowohl die Jahre, als das Vermögen ansehen, sonderlich aber die Gesundheit, wenn sie wohl bey Leibe ist, wohl frisset, guten Milch-Zug hat, auch, wie oben gedacht, schöne und wohlgestalte, dem Beschehler gleiche Füllen trägt: Denn man hat Exempel, daß von bereits zwanzig Jahr alten Stuten noch schöne starke Füllen gefallen. Die Stuten, welche man zum Zug gebrauchet, müssen bey annahender Füllen-Zeit mit schwerer Arbeit ein wenig geschonet, auch besser als sonst gefüttert werden; wenn sie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Trank, und rühret ihnen nachhero etliche Tage nach einander Gersten- oder

Haber-

Haber-Mehl oder Schrot ins Caußen, als wovon sie mehr und bessere Milch bekommen. Man stallet sie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade wiederfahre. So lange die Füllen saugen, müssen die Stuten besser gefüttert und indessen auch mit schwerer Arbeit verschonet werden, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stuten-Fohlen, siehe Fohlen.

Stuten-Gaul, siehe Beschehler.

Stuten-Meister, Wilden-Meister, ist der Aufseher und Befehlshaber bey einer oder etlichen Stutereyen. Seine Verrichtungen bestehen kürzlich in folgenden: Er muß die Protocollo und Register über die Pferde fleißig und correct halten, ohne seiner Herrschaft Vorbehaft und Genehmhaltung nichts wichtiges unternehmen, auf den Stutereyen nach allen und jeden fleißige Nachfrage halten, in den Ställen von dem geringsten bis zum größten visitiren, und nachsehen, wie das Heu und Stroh, das glatte Futter und der Heckerling beschaffen, ob es wohl gesäubert, und nicht faul, stinkend oder schimmlich sey? Die Stuten auf der Weide und die Fohlen wohl besichtigen; wenn die Beschehl-Zeit vorhanden, die Belege-Register aufsetzen, die Beschehler und Stuten nach deren Farbe, Taille und Race ordentlich zusammen fortiren, und seiner Herrschaft vorzeigen, damit, wenn etwas daran zu ändern solches bey Zeiten geschehen möge; zur Beschehl-Zeit allemal gegenwärtig seyn, und nicht zugeben, daß einige fremde Pferde, ohne Vergünstigung der Herrschaft, in Hof und auf die Weide kommen, vielweniger seine eigene Pferde oder Fohlen, ohne ausdrücklichen Special-Consens darinnen halten; das rauhe und glatte Futter, welches von andern Orten in die Stuterey zu schaffen, von keinem verdächtigen Orte herbey bringen lassen; das Wappen, Zeichen und die Zahl den Pferden selbst anmachen, und keinen andern solches zu thun befehlen, auch nicht leiden, daß die Knechte Gänse, Enten, Hühner, Schweine, Schaaf, Kind-Vieh und dergleichen halten; einen guten Schmid in der Stuterey halten, welcher nebst dem Beschlagen auch die Ross-Arneyen wohl verstehe; auf die Füllen fleißig Achtung geben; nicht mehr Stall-Knechte oder Jungen annehmen, denn zu Versorgung der Stutereyen in jedem Stalle nöthig sind, auch solche erwehlen, von deren Fleiß, Treue u. Redlichkeit er gewiß versichert ist; die Untüchtigen, die ihrer Gebühr nicht nachkommen wollen, wieder hinweg schaffen, und an deren Stelle geschicktere erwehlen; besorgt seyn, daß die Stall-Knechte und Jungen die Pferde zu rechter Zeit füttern und tränken, die Streu aufschütteln, das Futter schwingen, den Stall austräumen, den Mist an gehörige Orter bringen, und nicht lange vor den Thüren liegen lassen, den Pferden die Augen und Ohren fleißig auswaschen, die Mähne und Schweiß auswaschen und kämen, sie, so oft sie ihnen Futter geben, allemal mit einem Stroh-Wisch übersahren, abwischen, und die Stände

reinigen, alles Zeug fein sauber halten, und nach dem Gebrauch wieder an die gehörigen Orter thun, die Pferde liebhaben, und ihnen nichts zu leide thun, im Winter Sorge tragen, daß das Eis, welches sich um die Brunnen gesammelt, des Morgens fleißig aufgebacket und klein zerschlagen werde, die Thüren und Fenster-Läden fleißig zuhalten, und den trächtigen Stuten und kleinesten Fohlen in das Getränke warm Wasser schütten. Er muß endlich Acht haben, daß die gälten Stuten, die beschehlet werden sollen, nicht zu feist werden, und, wenn es vornöthen, ihnen am gewöhnlichen Futter abbrechen, im Früh-Jahr die Maulwurfs-Haufen auf der Weide ausbauen, die Weide auszuzen, und wenn das Gras ein wenig hervor kommt, die Fohlen hinaus laufen lassen, und übrigens in allen und ieden Stücken den Nutzen seiner Herrschaft befördern, Schaden hinlegen, so viel als möglich, abhelzen und wehren.

Stuten-Stall, siehe nachfolgenden Artikel.

Stuterey, heisset ein Ort, wo viele Pferde zur Zucht gehalten werden, und auch die Pferde selbst insgesant, so an einem solchen Ort, unter Direction des Stuten-Meisters und anderer Stall-Bedienten stehen, und daselbst ihre benöthigte Wart- und Verpflegung genießen. Wer eine Stuterey anlegen will, muß vor allen Dingen überlegen, ob er auch Gelegenheit darzu habe, ob reine und gesunde Luft, gut Wasser, trüchtige und genugsame Weide, sowohl zu nasen als dürrer Zeiten, da herum anzutreffen, item ob er so viel Heu aufbringen könne, daß das Jahr damit auszukommen, und er nicht alles um's bare Geld kaufen müsse; ob das glatte Futter in der Nähe gebauet werden könne, oder von weiten Orten mit großen Unkosten zuzuführen sey. Sind alle diese Requisite vorhanden, soll man erstlich einen etwas bergigten Ort zum Platz, wo man die Stutereyen anlegen will, aussetzen, denn es ist viel reiner und gesünder, als auf der Ebene; es wachsen auch bessere und gesündere Kräuter da. Die an solchen Orten befindlichen Wasser sind viel härter, frischer und gesünder; und die Pferde, die an bergigten Orten und auf festen Boden erzogen werden, sind viel dauerhafter, stärker und arbeitsamer. Nichts desto weniger muß man nicht dergestalt schliefen, als wenn die ebenen Stutereyen gar zu verwerffen wären: Denn es sind beyde, die bergigten und die platten gut. Jene, die bergigten, sind gut für die Füllen, weil sie durch das Hin- und Wiederreiten und Laufen nicht nur auf denen Füßen in gefährlichen Wegen gewisser, sondern auch auf denen Schenkeln stärker; die ebenen aber stehen denen trächtigen Stuten wohl an, weil all-da weniger Gefahr ist, daß sie etwas zerreißen, sie verwerffen nicht so leichtlich, und sind sonsten für vielen andern Beschwerclichkeiten sicher. Es ist daher gut, wenn der Platz dergestalt beschaffen, daß man beyderley beyammen haben, und Absonderung auf solche Weise fürnehmen kan. Die Größe oder Weite des Stuten-Hofes

Hofes kan so eigentlich nicht beschrieben werden, sondern steht in eines jeden Gefallen, ihn nach Befindung der Umstände, groß oder klein, weit oder enge zu bauen, denn nicht allenthalben der Grund u. Boden darnach beschaffen ist. Am schönsten und bequemsten ist es, wenn man den Stuten-Hof dergestalt anbringen kan, daß er mitten innen, die Weide und Felder aber rings um ihn herum liegen, wiewohl es die Belegenheit nicht überall zuläset. Der trächtigen Stuten Ställe, wie auch die übrigen müssen alle in gleicher Höhe, nicht zu hoch und nicht zu niedrig seyn: Denn wenn sie zu niedrig, so sind sie gar zu dumpfig, welches den Pferden gar ungesund und schädlich ist, wenn sie aber zu hoch, sind sie im Winter zu kalt, man verwahre und verjoriffe sie auch, wie man wolle. Die Ställe sollen mit ihren Giebeln nach Morgen und Abend, mit denen langen Seiten aber nach Mitternacht und Mittag sehen. Die Thüren sollen an der Mittags-Seite sehen, und ziemlich weit gemachet seyn, weil die Stuten, die sich ohnedem gerne drängen, räumlich dadurch müssen gehen können. Die Bahren oder Krippen werden von Aufgang gegen Niedergang gesetzt, u. in der Mitte zwischen denen selben ein Gang ledig gelassen, damit der Stuten-Meister und seine Knechte auf beyden Seiten denen zu füttern Stuten desto füglich nahe treten, und ihnen das Futter reichen können, weil die Stuten mit denen Köpfen gegen einander stehen, und man also zwischen denen selben weggehen kan. Die Krippen, welche oben anderthalb unten an Boden aber nur einen Schuh weit, und einen Schuh tief seyn sollen, müssen fünftheil Schuh von der Erde stehen. Das Lager mag vornen bey der Krippe anzurechnen, um eine Viertel-Eule, oder sechs Zoll höher, als hinten seyn, damit die Unreinigkeit füglich abfließen, und der Stand desto reiner bleiben möge. Die Pflaster-Steine, womit man diesen Stall aussetzen läset, sollen nicht pitzig, sondern fein flach und breit seyn. Die Länge der Stände, von der Krippe an soll neun Schuh, und sechs Schuh breit seyn. So lang ein Stand ist, so weit weg soll hinter denen Ständen, längs den Stall durch eine Schwind-Grube, eines Schüzes weit, und drey tief; zum Ablauf des Urns fein abhängig gegraben und ausgemauert, oben aber mit eichent Plößen bedeckt werden. Der Ausfluß mag gegen Morgen oder Abend gerichtet seyn, so ist es eins, wenn nur der Urath monatlich geräumet, ausgekloset, und die Ränne mit frischem Wasser ausgespület wird. Der Hof muß von aller Unsauberkeit rein seyn, und im geringsten keine Mist-Stäte darinnen gelitten werden: Denn durch die Sauberkeit werden die Noß-Käfer, Mücken, Würmer, Mäuse und anderes Ungezeir, so den Pferden sehr zuwider, ziemlich abgehalten. Man muß auch durchaus keine Schweine, Stutereyen leiden, weil der Gestank denen Pferden nicht zuträglich ist. Das Heu und Ertrub muß man auf den Böden der Ställe verwahren, und es zuvorhero, wenn man solches

im Stall brauchen will, wohl ausschütteln, von allem Staub saubern, und es alsdenn von dem Boden in den Stall werffen. Das glatte Futter, oder der Haber ist auf den Stall-Böden an saubern und nicht staubigten Orten aufzubehalten, auch sind die Fenster entweder mit eisernen Drat-Gittern, oder gestrickten Rezen wohl zu verwahren, daß die Sperlinge und andere Vogel nicht hinein fliegen, und es wegfrissen. Das Futter muß nicht im Stalle, sondern in Hofe geschwungen werden, damit der Staub nicht zu denen Stuten und Fohlen dringe, und Unheil bey ihnen verursache. Wie die Ställe derer Fohlen, nach ihrem Alter beschaffen seyn sollen, davon ist bereits unter dem Wort Fohlen-Stall Erwähnung geschehen. Die Weiden müssen mit Stangen oder Schrancken in gewisse Felder eingetheilet und abgefondert werden, sonst kan man nicht verwehren, daß nicht die Weide durch die völlige Weide sich hin- und her tummeln, und daher, was sie nicht abweiden, mit den Füßen zerretzen, und unbrauchbar machen. In Ansehung dessen kan man bey wenigem Gesüte, dergleichen ein mittelmäßiger Landmann, seinem Stand und Vermögen nach, halten kan, mit der Weide alle drey Wochen wechseln, dergestalt, daß man nach der dritten Woche den andern Theil der Weide eröffne; dadurch wird die erste Einfassung wieder in Ruhe und in das Vermögen gesetzt, immer wieder frisches Gras nachzutreiben, welches denen Pferden, wenn sie die dritte Einfassung abgeweidet, trefflich wohl zu statten kömmt. Die Hengst-Fohlen, ehe sie noch über das dritte Jahr sind, müssen ebenfalls ihre besonders eingefasste Weide haben. Ist die Weide von denen Ställen weit abaelegen, so muß man besondere Schuppen auf die Weide bauen, darunter die Pferde einen Schirm wider das Ungewitter heben können. Von des Stuten-Meisters Verrichtungen ist oben bereits Meldung geschehen: ausser diesem ist auch bey wohlangelegten Stutereyen allezeit ein guter Schmid und Noß-Arzt nöthig. Dieser muß den jungen und alten Pferden, die täglich zum Reiten gebraucht werden, alle Monate alle Eisen abbrechen, und nach den Hufen sehen, ob sich einiger Mangel daran erzeigen will, damit man denselben bey Zeiten abhelfen könne, die Mäuler besichtigen, ob sie dürre Warken, Wolfs-Zähne, Frösche und dergleichen haben, um ihnen Rath zu schaffen; denen von Natur voll-hüftigen Pferden nicht viel einschlagen, die aber, denen die Hufe nicht recht wachsen wollen, mit guter Horn-Salbe fleißig warten, die Pferde nach Gestalt der Hüfte ziemlich wohl auswirken, sonderlich an den Ballen oder Hufen, daß sie wohl geöffnet und nicht zwang-haftig werden, doch ihnen auch nicht zu tief kommen, die anstößigen Pferde mit Salben, Einschlägen, Pflastern und aller nöthigen Wartung nach seinen besten Wissen und Gewissen wohl besorgen, die Drüsen-Pulver, Horn-Salben, und andere nützliche Medicamente, stets im Vorrath haben, und dieselben nie abkommen lassen; die Kräuter und Wurzeln im Frühling zu rechter

Zeit ausgraben, abbrechen, einsammeln, und an reinen trockenen Orten aufbehalten, auch sonst alles, was ihm zukommt, wohl in Obacht nehmen.

Sturz, ist ein mittelmäßiges hölzernes Faß, so man in einer Wirtschaft nothig, und zu mancherley, z. E. zur Siede vor das Vieh zc. gebrauchen kan.

Sud, Süden, suche Mittag.

Sud-Wind, siehe Wind.

Süde, suche Siede.

Sülze, oder Schweine-Sülze, wird aus eingefalzener Schwarte von Schweins-Köpfen und etwas Fett und Fleisch unter einander gehacket, gemachet, in Schwarten geschlagen und gepresset. An einigen Orten sind eigene Leute, die damit handeln, und Salzgieß heißen.

Sümmel, ist ein Getraiden-Maas, welches in Nürnberg und andern Orten des Francken-Landes gebräuchlich ist. Es giebt aber dessen dreyerley Sorten: Denn ein Sümmel raub Getraide, als Gerste, Dinkel und Haber hält vier Malter, oder zwey und dreyßig Messen; ein Sümmel hart Getraide, als Korn und Weizen, hält nur zwey Malter oder sechzehn Messen; ein Sümmel Hirsen aber sechs und zwanzig Messen.

Sümmern, siehe Sömmern.

Süßholz, Ladrigen- oder Leckrigen-Holz, ist ein Wurzel-Gewächs, welches man bey uns in den Gärten, an einigen Orten aber, sonderlich in Francken, und vornemlich um Bamberg herum, wo Handel damit getrieben wird, auf den Weckern erbauet. In Spanien und Italien wächst es wild. Die Wurzel ist auswendig braun, inwendig gelb, treibt sehr weit, und wuchert oft mehr, als nöthig ist. Sie bringt einen Honig-süßen Zweig bis drey Ellen hohen Stengel, und lange, spizige, dicke, dunkel-grüne und klebrichte Blätter, deren je zwey und zwey gegen einander stehen. Im Julio kommen braun-rote oder Purpur-farbne Blümlein, welche Trauben-weise besammlen hängen, und aus denselben kurze, gelblichte, rauhe Schötlein hervur, in welchen zwey oder drey Körnlein, denen Linsen nicht ungleich, liegen. Die Stengel verderben im Winter, hingegen sprossen im Frühling an deren statt wieder frische hervor. Alle drey oder vier Jahr wird nach dem süßen Holz, als wie nach einem verborghenen Schar gegraben, und zwar im Anfang des Novembers; wie denn zu dem Ende Gruben, zween Schuh weit, und drey oder vier tieff den ganzen Acker hindurch gemacht, die starcken und langen Wurzeln ausgenommen, die kleinen aber im Grunde, damit sie hernach wieder ausschlagen, gelassen werden. Das süße Holz erfordert keinen harten leimigen, sondern einen leichten, wohlgemengten und tieff geackerten Grund. Es wird aber dasselbige von Schößlingen und Besessern fortgeplanzet, und ist leicht aufzubringen, daß, wenn es einmahl eines Feldes gewohnt, es so leicht daraus nicht vertrieben werden kan: Wie es denn, wenn es gleich tieff in der Erden abgeschnitten

worden, mit der darinn gebliebenen Wurzel tie Luft suchet, und wieder von neuem wächst, so, daß man hernach mit demselben geringe Mühe, und doch grossen Nutzen hat. Das Feld, wo das süße Holz wächst, muß man vor dem Vieh, son erlich aber vor den Schweinen, welche mit ihrem Wühlen grossen Schaden zu verursachen pflegen, gar wohl vermahnen. Das süße Holz will wohl in acht genommen werden, daß es nicht verderbe, welches leicht geschieht, wenn es durch Hagel oder Regen geführt, oder im Keller aufbehalten wird; solches aber dennoch lange frisch zu erhalten, vergrabe man es nur in einem trockenen Keller in Sand, welcher vorher an der Sonne wohl getrocknet und dürr gemacht worden: Denn in feuchten Kellern und Sand wird das Holz mit Schimmel überzogen, bitter, und zum Gebrauch nicht nur unannehmlich, sondern auch undienlich gemacht. Von diesem Gewächs wird alleine die Wurzel gebraucht, welche eine gelinde, anmuthige Süße, und die Kraft, zu eröffnen, zu erweichen, zu reinigen und zu lindern hat. Sie dienet wider alle scharffe, salzige Flüsse, sonderlich der Brust und Lunge, wider die Engrüstigkeit, Husten, Blutspenen und den Sod. Die Wurzel gepulvert, und mit Hollunder-Blüthe, um die Nase geschlagen, ziehet die Hitze aus: Auf Hebdragische Glieder gelegt, lindert die Schmerzen. Es wird ein bekantter Saft daraus gestornt, in gleichen ein Syrup, eine Essenz, und ein Extract davon bereitet, welche alle, sonderlich aber der Syrup, der Brust und Lunge dienen.

Sulze oder **Salz-Lecke** ist ein mit Leimen und untermengten Salz, auch andern Materien zubereiteter Maaß, wobey sich die Hirsche und das Wildpret gerne aufzuhalten pflegen. Dergleichen Sulzen sind sehr nützlich und vorzüglich in Thier-Gärten und Gehägen, sonderlich aber sehr gebräuchlich an denen Grenzen in Wäldern, da das Wildpret wechselt, wiewohl sie nicht aller Orten gekulter, wenigstens doch nicht öffentlich zu halten, erlaubet werden, weilen gemeinlich die Jäger durch solche Salz-Lecken das Wild aus denen fremden Gehägen dahin, zu locken und wegzuschießen pflegen. Der Hirsch und das Wildpret lieben solche des Jahres zweymahl, als des Früh-Jahres, wenn das Laub ausschläget, und der Hirsch sein Gehörn geworffen, und wieder aufsetzt; das Wildpret aber zur Malte-Zeit, und des Herbsts nach der Brunst, wenn der Hirsch wieder an Kräften zunehmey will. Es werden aber die Salz-Lecken an nützlichsten geschlagen, wo sich entweder das Wild aufzuhalten, oder doch wenigstens zu wechseln pfleget, und vor allen Dingen, wo Wasser und Gras, wie auch Dichtigkeit und Behältnisse vor dieselben vorhanden: Sie werden auf unterschiedliche Art zuerichtet. Wo sie heimlich und verschwiegen seyn müssen, werden sie an einen Hügel gemacht, und erlich ein guter Grund, in Gestalt einer Schüsselfel, von fettem Thon und Eichen-Laub arammlet, hernach die Materie einer halben Elle tieff in die Erde eingeschlagen, und mit Streunung oder Laub dünne überstreuet, darmit

mit democh der Wind den Geruch der Materie dem Wilde zuführen kan. Wo es aber öffentlich erlaubet ist, Sulken zu machen, wird ein Kasten von Schaal = Holz, zwey Ellen, oder drüber, ins Gebierte, und einer Ellen hoch über der Erden gemacht, solcher mit der Materie ganz und gar voll, und oben darauf noch ein spisia zulauffender Hauffen geschlagen, in dessen Mitte ein etwas fein ausgeschneidelter Bruch, oder juntes Tannen = oder Fichten = Bäumlein, nach Weydemanns Gebrauch eingestecket wird. In solcher Materie nimmt man Leimen von alten Back = Defen, Sals oder Härings = Lache, Campher = Del, Eber = Wurk, Liebhöckel, das Wasser von der Hase eines Thier = Theis, schmieret diese Materie an alle Stämme, wo das Wild wechset, in eingebaute Löcher, jedoch nicht an der Wetter = Seite, damit der Geruch länger alda bleiben möge. Item, wenn in einem gefällten Stücke Wild ein Hirsch = Kalb gefunden wird, so graben sie dasselbe einer Ellen tieff in die Sulze. Dieses aber thut man allein in den Wäldern, das Wildpret dahin zu loden, denn in den Thier = Gärten bedarf es dergleichen nicht. Die Sulzen muß man nicht nur alle Jahr von neuem schlagen, oder wenigstens verneuen, sondern auch wöchentlich zweymahl mit Urin, darinnen man ein Loth Campher, sechs Loth Salpeter, acht Loth Alaun, und ein halb Pfund Sals zergehen lassen, fleißig besprengen, auf vier Strenge Wasser alle vierzehn Tage wieder frisch gemacht, und also gebraucht werden. Die Hirschen, so dieser Sals = Lecken fleißig gemessen, sollen ihr Gehörne weit höher verrecken, und viel reinere Häute bekommen, als wo dergleichen nicht zu finden; doch wo an einem Orte salpetrische Erde anzutreffen, achten sie die Sals = Lecken nichts, sondern pflegen an statt derselben solcher Erde zu gebrauchen.

Sulze, siehe Gallerte.
Sumach, Schmach, siehe Berber = Baum.
Sumpff, Sumpff = Loch, heisset bey denen Jizel = Streichen ein weites und tieffes vierecktes Loch, in oder hart bey einer Jizel = Scheune, dessen Boden und Wände mit Wiesen aut belegt und ausgeset sind, daß es Wasser halte, weil die zu den Ziegeln geworfene Erde da hinein gefahren, eingesumpffet, das ist, mit Wasser besossen, und zu Leim gearbeitet, von daraus aber auf die gleich dabey befindliche Traten geschafft wird. Seit aber heisset ein Sumpff ein Mlag, worauf beständig stille stehendes Wasser siehet, und das Erdreich durchweicht, solchergestalt aber solches versauert und zum Tragen ungeschickt macht. Dergleichen Sumpffe und Moräste aber kan man durch allerhand Mittel austrocknen, wosferne nicht unterirdische Quellen daran Schuld sind, welche alsdenn sänlich aufgeräumet und abgeleitet werden müssen.

Sumpff = Klee, siehe Viber = Klee.
Suppe, heisset die sehr bekante, und sowohl Gesunden als Kranken dienliche Lösel = Creise, welche entweder schlechthin aus Brot und Wasser, Cosent, ja welches kräftiger, aus Fleisch = Brühe, Wein, Milch und Bier zubereitet wird, oder vielmahl mit unterschiedenen andern nahrhaften und gesunden Ingredientien versetzet und verändert werden kan, davon wir hier nur einige wenige anführen wollen, weil ohnedem schon hin und wieder die Zurichtung derer üblichsten beschriben worden. Die gesündesten und kräftigsten Fleisch = Brühe = Suppen geben das Ochsen = Fleisch, welches vornehm an der Brust fisset, die Schaafe = Halse und Kälber = Brüste, die Hüner, und sonst dertlich die alten fetten, wie auch die Capaunen. Wenn man nun in einem Tiegeln geschnittene Semmel = Krume fein gelb geröstet, gieffet man hernach von oben gedachter guter Fleisch = Brühe etwas daran, und läffet es zusammen kochen, rühret es klar ab, thut noch ein paar Eyer = Dottern, Butter, und etwas Muscaten = Wurzeln hinzu, legt alsdenn ein Blech mit Köhlen oben darauf, unter dem Tiegeln aber schüret man die Kohlen hervor, an die Seiten herum, und läffet es also oben und unten etwas bräunen, da es endlich wohl garnirt aufgetragen werden kan; oder man nehme ein Viertel oder ein halb Pfund Biscuit, lege die Helffte davon in eine Schüssel, darein die Suppe kommen soll, ein Viertel davon thue man in Milch, und siede diese, quirtle es in der Milch ganz klar, schlage in einen Topff drey oder mehr Eyer = Dottern, nachdem der Suppe viel werden soll, quirtle diese mit ein paar Löffeln voll kalter Milch und etwas Zucker klar ab; hierauf schütte man die siedende Milch an die aufgeschlagenen Eyer = Dottern, rühre es wohl, daß es nicht zusammenrinne, richte es endlich über das auf die Schüssel gelegte Biscuit an, und garnire es mit den übrigen ein Viertel Biscuit und darüber gestreuten Zucker, so ist gut. Oder man ziehe ein Viertel Pfund süsse Mandeln, wie auch an deren Statt frische Welsche Nüsse ab, thue selbige in kaltes Wasser, und stosse sie in einem Mörser mit etlichen Tropffen kalter Milch ganz klein. Wenn man nun inzwischen eine Manne gute Milch abgestöset, so werden erst in einer Schüssel die Mandeln mit ein wenig von dieser Milch eingerühret, daß sie schön klar werden, und nicht knollig bleiben, alsdenn thut man die Milch vollend daran, schüttert etwas Zucker und ein wenig Rosen = Wasser darein, lähet Semmel = Schnitten auf einem Noß, schlägt etliche Eyer = Dottern in ein besondere Köpfgen, und rühret diese auch klar ab, und legt endlich die Semmel in die Schüssel, darein die Suppe soll anaerichtet werden, ziehet sodenn die Milch, womit die Mandeln angerühret worden, an die angeschlagene Eyer = Dottern, treibet es wohl durch einander, daß es

