

Vorkos, heißt die jühe, schwarz braune Materie womit die Bienen an den Seiten der Stöcke und Körbe herum ihren Bau befestigen, und sonderlich den Einang oder das Flug-Loch verwahren, und auf den Winter zu stopfen. Er ist das schwarze Werk, so bey Zerlassung des Wachses übrig bleibet, und gröber als das Wachs ist, hat einen scharffen Geruch, und seinen Gebrauch in der Arzney, indem er angelauffene Venen und Geschwulsten zertheilet und erweicht, die Schmerzen der Glieder lindert, verrenckte Gelencke an Menschen und Vieh zurecht bringt, auch alte Schäden und saule Schwären heilet.

Vorsuchen, nennet man, wenn man mit einem Leit-Hund vor ein Heltz hinziehet, um zu sehen, was für Hirsche oder Wildpret im Feld gewesen.

Urbau, heißet theils ein abbauet Feld, oder Land, das keine Nutzung trübet, es sey Acker, Wiese, Weinberg, Garten, theils, das nur sonst urbar oder zum Anbau tüchtig gemacht ist; dahero

Urbars-Mann, der ein urbar Gut um eine gewisse Nutzung in Bestand und Bestallung hat, sonst ein Häbner genannt wird.

Urbe, oder **Orbe**, ist ein Fisch, denen Fischen nicht ungleich, die unter dem Wasser Feuer-roth aussehen. Sie werden zur Zierrath in denen Häusern gehalten. Er ist gelblich wie eine Lachs-Kobbe. Sein Fleisch ist im April und May gut zu essen.

Urbahn, siehe **Kuerbahn**.

Urheb, wird an einigen Orten der Sauer-teig genannt.

Urin, siehe **Harn**.

Waade, **Waibe**, ist ein großes Fisch-Neze, welches bey Fischung großer Teiche und Seen gebraucht wird. Es bestehet aus zweyen von gutem Hanff gestrickten Wänden, welche von solcher Höhe seyn müssen, daß sie unten am Grunde aufstreicheln, am obern Theil aber auf dem Wasser schwimmen. In der Mitte findet sich der Keutel, Zipfel oder Sack, darinnen sich die Fische fangen, und erstreckt sich etwan drey Klaftern lang hinaudwärts. In der obersten Säume werden die Klaffen, ie eines Schubes weit von einander, angeheftet, und solche entweder von dünnen Weiden, Pappel-Weiden oder Birken gemacht, welche das Garn in der Höhe halten; alsewie hingegen an die unterste Säume Eisen- oder Bley Gewichte, so man das Gesencke heißet, und zwar in starken fließenden Wassern etwan vier oder fünf Finger, in Teichen aber zwölf, funfzehn bis achtzehn Zoll weit von einander gehänaet werden, damit sie das untere Theil der Waade auf den Grund halten mögen. Wenn diese Waaden oder Fich-Garne groß, werden an statt der Klaffe länglichte, rännene Breter, eine halbe Klafter weit von einander gemacht, un-

ten aber flüchtiger Eisen, als Bley, in gleicher Weite von einander gehängt. Auf beyden Seiten des Garns sind die Keulen oder Kollen, das ist, ziemlich starke Kleppel mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerfung der Waaden muß man fleißig darauf Achtung geben, damit das Garn ordentlich ausgeheilet und ausgebreitet werde, und das Gesencke oder die Gewichte unten, oben aber die Klaffe bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geschoben; die beyden untersten Säume müssen zusammen gefasset, das Garn auf den Händen aufgezogen, und mit den Füßen darauf getreten werden, damit die Fische hinterwärts in dem Keutel oder Beutel sich sammeln; damit man aber sehen möge, wo sich derselbe befinde, wenn das Garn auf dem Grund kriechet, so wird etwas von Stroh oder Schiff zum Markzeichen, oben bey dem Kloss angebunden; und kan also der Zug desto leichter zugleich gefchehen.

Waage, ist ein Instrument oder Werkzeug, die Schwere der Körper dadurch zu erkünden. Man hat sie von unterschiedlicher Art und Gebrauch. Die gemeinsten bestehen aus einem Waage-Balken und zweyen Schalen. Der Waage-Balken, in dessen Mitte das Äqualein perpendicular oder senkrecht aufgesetzet ist, schwebt in einem Kloben oder Waage-Bericht, so von einigen auch die Schere genennet wird, auf seiner Achs, als dem Mittel-Punct, also frey, daß er sich auf die eine und die andere Seite neigen kan. An beyden Enden des Waage-Balkens hängen die Schalen, in derer eine der Körper, den man wägen will, in die andere das Gewicht geleget wird. Wenn das Äqualein gerade inne stehet, und auf keine Seite ausschlägt, zeigt es an, daß die Schwere des Körpers dem dagegen gesetztem Gewicht gleich sey. Eine solche Waage zu probiren, darff man nur die abgewogene Sache mit dem Gewicht verwechseln, und sie aus einer Schale in die andere legen: ist es, daß sie alsdenn, so wie vorhin, gleich gegen einander stehen, so ist die Waage richtig, sonst aber nicht. So muß auch die Waage ledig jedesmahl in einen waag-rechten Stand sich stellen, und so nur das allergeringst Gewichte mehr in einer als in der andern Schale zu liegen kommt, an diesem Orte sich fastlich sencken, aber doch dabey nicht etwag auf einmahl herunter schlagen, welches ein Fehler: denn eine vollkommene richtig Waage soll außer den nurgedachten guten Eigenschaften auch diese besitzen, daß sie weder schnelle noch zu saul sey. Dieser Art Waagen sind von unterschiedener Größe, nachdem schwerere oder leichtere Dinge daraufawogen werden sollen. Bey grossen Land-Wirtschaften brauchet man starke Waagen: Als zu Wägung der Wolle, Fische, Fleisches und Wildpret, kleinere Fisch-Waagen, davon die lange Schale, worein man die Fische leget, am Boden durchlöchert ist, damit kein Wasser darinnen stehen bleibe. Mittelmäßige Waagen, wie sie die Krämer führen, und kleine Apotheker- und Bad-

Wagen

Waagen. Bey allen muß der Balken nach Proportion der Größe und Last, die darauf gewogen werden soll, genugsame Stärke haben, die Achsen- und Anhänge-Puncte daran recht scharff und nebst denen Pfannen recht hart und glatt seyn. Die der Form nach etwas anders beschaffene, sogenannte Schnell-Waage, ingleichen die mit einer Feder anstatt des Gewichtes versehene Sack-Waage, findet man hier an seinem Orte beschrieben. Wer aber eine vollständige Nachricht von allen Arten derer Waagen verlangt, dergleichen 1. E. die Probie-Gold-Perlen-Diamant-Waagen, Wasser-Waagen u. s. f. und einer jeden ihren Nutzen und Gebrauch, wie auch ihre Fehler und dergleichen Verbesserung zu untersuchen begehret, der lan hiezu von Leupolds *Theatrum Staticum* nachschlagen.

Waage, heisset bey dem Fuhrwerk ein zuverrichtetes Stücke Holz, so hinten an der Deichsel anseletzt wird, und an dessen anderem Ende ein besondere Ortschait hanaet, daran die Stränge geschlagen, und die Pferde oder Ochsen einseilpannet werden. Die Waage, so man, wenn mit vier Pferden gefahren wird, vorne an die Deichsel leget, wird eine Riem-Waage genennet.

Waage-Balcke, heisset das lange Stücke an der Waage, so in dem Waage-Gericht schwebt, und an dessen beyden Enden die Schalen, darinnen die Waaren und das Gewicht gegen einander geleyet werden, hanaen. An der rechten proportionirlichen Ab- und Ausschüttung dieses Balckens veruhet die Nichtigkeit der Waage; ist aber dieses nicht, und hat er entweder an einem Orte zu viel und an andern zu wenig Eisen, so ist alsdenn alle Arbeit und Mühe an dergleichen Waage verlohren. Wie man sich nun bey Ab- und Ausschüttung eines idealischen Waage-Balckens zu verhalten, lehret Leupolds *Theat. Static. P. 1. s. 32* & seqq.

Waaren, heisset man zwar überhauet alle diejenigen beweglichen Sachen, womit Handel und Wandel, Kauff und Verkauf getrieben wird, und welche kurz vorher, ehe noch der Kauff geschlossen, dem Verkäufer eigenthümlich waren. Allein eigentlich heissen es solche bewealiche Sachen, die man an einem Orte und zu einer gewissen Zeit zu dem Ende in Verroth anschaffet, damit man solche wieder verkaufen, und denen, so sie brauchen, zu ihrer Bequemlichkeit gegen einen billigen Gewinn vor seine Mühe, Gefahr, Vorschuss und die Bequemlichkeit, die der andere davon hat, daß er sie zusammen ohne Mühe findet, nieder überlassen könne. Das ist der eigentliche Begriff von dem Object, womit es die Kaufmanns-Geschäfte zu thun haben, um solche zu erlangen, zu bewahren, vorthellhaftig an den Mann zu bringen, und damit zu gewinnen. Man theilet sie ein in rohe und verarbeitete, in kostbare und geringe, in feine, dergleichen alles leinene, seidene, gold- und silberne

Zeug, ingleichen die Grün-Waaren zc. und in grobe, die man bey gonnem Schiffe-Ladungen und Fracht-Waaren voll anzuflühren pfleget, als Leder, Potasche, Colck, Thran, Speck, Eisen zc. in verderbliche und unverderbliche. in zugelassene currente, die nemlich zu des Menschen Leibes Nahrung und Nothdurft, auch zur vergönneten Lust und Eradglichkeit dienen, und zur Ehre des Schöpfers, zu Erhaltung der Gesundheit, zu Unterscheidung der mancherley Stände und Ordnungen, ingleichen zu Erhaltung der Ruhe und zu Beschüssung der menschlichen Gesellschaft ganz unentbehrlich seyn, und denn endlich in conterebande, welche zu führen von der Obrigkeit aus erheblichen Ursachen untersaget und verboten worden; dahero dergleichen, wenn sie dem ohnaecht zum Vorschein kommen, nicht nur der Obrigkeit anheim fallen, sondern noch darzu auch wohl diejenigen, welche sie verkaufen wollen, mit Straffe und Busse belectet werden. Mehrere Eintheilungen siehe in Marpergers Fragen von der Kaufmannschaft.

Wachholder-Baum, Raddig, Krammets- oder Krannewet: auch Reckholder-Baum genannet, ist eine Gattung des Tangel-Holzes, so mehrentheils niedrig und zu einem Strauche, an einiaen Orten aber zu einem ziemlichen starcken Baum erwächset. Er hat kleine, schmale, spitzae Blätter, bleibt inaner grün, und bringt im Mayen, an stat der Blütze, kleine, leichte, gelbe Kästlein, worauf, wenn diese verfliegen, die Beere folgen, in der Größe wie Erbsen, die anfänglich grün, alsdenn braun, und endlich dunkel-blaue, oder schwarz werden. Man findet auf diesem Baum oder Strauch zu gleicher Zeit Blützen, unreiffe und reife Beere, und was beuer blühet, wird erst auf den Herbst des nächstfolgenden Jahres reiff; was alsdenn nicht von Menschen abgenommen, oder von Vögeln abgelesen wird, das bleibt bis in das dritte Jahr fest behängen. Seine Rinde ist wie des Wein-Stocks, sein Holz feil, hart, kleibföhrig und wohlriechend, sonderlich, wenn es im Mayen gehauen wird. Man braucht es zu allerhand yerlicher Drechsler- und einselester Tischler-Arbeit. Dieser Baum liebt einen berigen und sandigen Boden, wie das andere Tangel-Holz, und wird um seines Nutzens willen vielfältig in den Gärten, und zwar in dem schlechtesten Boden, darinnen ist am liebsten wächset, erzogen. Der Saamen gehet in acht Wochen auf, und darff das Erdreich dazu weder gedünnet noch gewässert werden. Wenn man die Wachholder-Staude zu einem Baume ziehen will, muß man sie von unten ausschneiden. Die Wachholder-Beere haben ihren vortrefflichen Nutzen in der Haushaltung, indem daraus entweder allein, oder mit einigem Zusatz von Wein-Beeren, Kirschen, Pflaumen, auch etwas Gewürz, durch Abgießen frischen Wassers, wenn solches damit vergohren, ein gesundes und angenehmes Getränk verfertiget, auch aus den blossen Beeren mit Wasser auf gewisse

wisse Weise ein stärker und zur Gesundheit vorzüglich dienender Brantwein gezoget werden. Die Wachholder-Beeren dienen auch, das schwarze Wildpret lang gut zu behalten; man pflegt sie an manchen Orten neuer das eingemachte oder Sauer-Kraut zu streuen, die Bier-Kässer damit auszubrühen, oder gar mit dem Biere zu kochen, und bezungelnder und erkochter Luft in denen Zimmern und Ställen damit zu räuchern. Das Holz dienet vor allen andern am besten, einen Rauch zu Räucherung des Fleisches, insonderheit der Schinken zu machen. In der Arzenei ist der Wachholder ein Gewächs von vorzüglichem Tugenden: Denn die Beeren, welche ein harziges und wärkhaftes Del bey sich führen, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärken den Magen, und öffnen die Verstopfungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gift, ansteckenden Krankheiten, böser Luft, und schädlicher Thiere Bissen, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getruncken, oder im Grunde gekauet, oder ganz hinter geschluckt, oder damit geräuchert wird. Das Holz dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Träncken. Der Rauch vom Wachholder-Holz, so im Merken gehauen worden, vertreibt die Klüße. Man drehet auch daraus runde Wächselein, in welchen zu Pest-Zeiten Balsam, oder Schwämmlein mit Pest-Ehia angerencket, getragen werden. Das aus dem Holze schwitzende Gummi, welches man trocken Jerniß nennet, wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Krankheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Krankheiten, so von Kälte herrühren. Der Wachholder-Spiritus treibt den Stein, und ist auch vorzüglich in Haupt- und Glieder-Beschwerungen, in- und außserlich zu gebrauchen. Das Wachholder-Del, und zwar das, so aus den Beeren kömmt, nuhet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupt, so von Kälte herkommen, stärket den erkälteten Magen, reiniget die Nieren und Blase, treibt den Stein und Gries, von drey zu sechs Tropfen in Wein oder einem andern anständigen Nasse des Morgens und Abends einaenommen, doch mit Bescheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das aus dem Holze gezogenes Wachholder-Del wird außserlich für Reissen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Salz aus der Asche der Beere, oder auch des Holzes, treibt den Harn, und thut in der Wasserfucht und Milz-Krankheit gute Dienste. Das Mus oder der Saft wird wegen seiner vielfältigen Tugend der Deutsche Theriac genennet, und kan an statt dessen gebraucht werden. (Siehe Wachholder-Saft). Der Extract aus dem Holze so wohl, als der aus den Beeren treibt den Schweiß, und ist ein Bezoardicum wider die schwere Noth,

pest und ansteckende Seuchen. Das Elixir ist ein bewährtes Mittel wider den Stein.

Wachholder-Beere, Krammers- oder Krammerwe-Beere, Rechholder-Beere, siehe Wachholder-Baum.

Wachholder-Saft, wird folgender Gestalt gefotten: Man nimmet zwölf Fund auser, zeitiger und im September gesammelter Wachholder-Beeren, säubert sie von allem Mist und Staube, stößet sie gröblich, gießet viermal so viel frisches Brannen-Wasser im Kessel darüber, und läset es bald einziehen; Nachdem presset man sie aus, seiget sie also durch ein Tuch, daß die Steinlein und Saamen dahinten bleiben, thut es darnach wieder in Kessel, läset es ankochen, und rühret es stets um, bis es dicke und zu einem Saft wird, doch darf es nicht andrennen. Wenn dieser Saft verköhlet, verwahret man ihn in einem gläsernen oder Waldenburgischen Gefaße, so dauret er zwölf Jahr, und ist ein herrliches Mittel zu vielen Dingen, daher er auch der Deutsche Theriac genennet, und vielfältig an statt des ordentlichen Theriacs gebraucht wird. Er hilft wider den Dampf, kurzen Athem und Husten, wehret dem Schwindel, zertheilet die Blähungen, und widerstehet dem Gift, der Pest und andern ansteckenden Krankheiten.

Wachholder-Schwamm, ist ein Gewächs, welches, wie ein Moos im Rayen sich an die Wachholder-Bäume oder Sträucher fest; er dienet, wenn er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen hilft, und ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Sicht erhärtete Seelen ist, wenn sie des Tages zwey mal damit geschmeret werden. Dieses Wasser wird folgender Gestalt zubereitet: Die abgenommene Schwämme thut man in ein Glas, und setet sie an die Sonne, so zergehen sie leichtlich, und werden zu Wasser. Dieses Wasser seihet man durch ein reines Tuch in ein ander Glas, und setet solches in einen Ameis-Hauten, so wird das Wasser schön hell und lauter werden.

Wachs, heißet das beym Feuer zerlassene und gelduterte Roos, (Gewircke, Wüßtig, Wasel oder Honig-Waben, nachdem vorher das Honig davon gesiebet werden), welches entweder so, wie es an sich selbst ist, oder gelblicht, oder auch gefärbt, zu grossen und kleinen Lichtern oder Kerken, zu Gießung allerley Früchte, zu Bohirung allerhand Vilder, zum Siegel in Cangelenen, und in der Arzenei zu denen meisten Vlasern gebraucht wird. Die natürliche Farbe des Wachses ist gelb, wenn es von alten Bienen herkömmt. Das weisse, welches auch Jungfer-Wachs genennet, und vor dem gelben in der Arzenei gebraucht wird, kömmt entweder von den jungen Bienen, die zum erstenmal Honig machen, oder es wird, wie unten angeführet wird, ordentlich gelblichtet. Die Art und Weise, das Wachs aus dem Gewircke oder Roos zu machen, ist diese: Man leget die

die ledigen Wachs-Tafeln oder Gewircke re. in einen Topf, oder, so man dessen gar viel hat, in einen Kessel, schüttet Wasser darauf, und läset sie bey einem gelinden Feuer allmählig zersehen. Wenn es nun wohl zergangen und unter einander gerühret worden, schüttet man es in ein reines, dorpelt genähetes Säcklein, leset solches in die Presse, unter welche vorher ein Gefässe mit reinem Wasser gesetzt werden muß, und presset so denn das Wachs durch den Sacl aus, welches in das untergeschickte Geschirre läuft, und im Wasser bald hart wird. Im Mangel der Presse nimmt man eine schlechte Wand, richtet solche mit einem Ort in die Höhe, mit dem andern Ort aber abschüssig zu, gegen die Erde, doch nicht gar auf die Erde, darunter setzet man das Gefäss mit Wasser, gleich wie unter die Presse, leget das Säcklein, so vorher mit sied-heissem Wasser wohl erwärmet seyn muß, mit dem eingegossenen Wachs auf die Bank, nimmt hernach ein Mandel- oder Mangel-Holz, und drucket damit das Wachs auf das beste aus gegen dem Gefässe zu; wenn ant etlichmaliges Pressen nichts mehr heraus lauffen will, so schüttert man es wieder in den Topf, und thut allwege mehr Noos oder Gewircke darzu. Wenn es wieder un zergangen, so verfähret man abermal mit Drucken und Kudeln auf dem Säcklein, wie zuvor, und so oft es kalt worden, wämet man es wieder auf, und macht es lauter, bis es gar ausereriset, und die Hülsen verbunden sind. Solche macht man in der Hand zu Ballen, und drucket sie feinst zusammen, welche so denn unter dem Namen Vorpfos oder Wachs-Winden verkauft, oder von dem Haus-Water zur Arzene gebraucht werden. Das Wachs aber, so sich etwas anhängt, soll man feinst abhaben, und in einem besondern Topf dem Feuer zersehen lassen: Darnach nehme man eine glatte Pfanne, schüttere sie inwendig wohl mit Fette, gieße das Wachs allmählig darein, und lasse es stehen, bis es hart wird, schütte es hernach aus der Pfanne so wird es sich allenthalben fein ablösen, und das heisset man: Das Wachs in Boden gegossen. Weil man aber das Wachs lauter und beym Feuer sehen hat, soll man sich nicht davon weggehen, bis es mit dem Läutern ein Ende hat: Denn es geschieht gar leicht, das sich das Wachs in dem Topf erhebet und überläufft, und, wenn alsdenn unachtsames und unverständiges Gefinde daben siehet, welches Wasser darein gieffet, ein großes Unheil daraus entsethet. Am besten wird ihm gewehret, wenn man den Topf geschwinde vom Feuer rücket, oder mit einem Löffel darinnen umrühret. Das gemeine Wachs, wenn es gut, soll schön Dotter-gelb, oder Feuer-roth, rein, nicht zu fett, auch nicht zu schwer seyn, und einen lieblichen, heilig-süssen Geruch haben. Wir bekommen das meiste Wachs aus Moscan und Polen, als woselbst viele Wildnisse, daselbst die

Bienen in die hohlen Bäume ihr Honig tragen. Dieses so wohl, als alles inländische Wachs, wird den Fünden und Centner nach verkauft; darbey aber hat man sich wean des Betruges wohl vorzusehen, daß in einem gegossenen Wachs-Boden inwendig nicht etwan Eysen, oder alt Eisen, u. s. f. mit eingegossen sey, um solchen desto schwerer zu machen; zu diesem Ende ist am besten gethan, man schlaage, um die innere Qualität des Bodens zu erkennen, selbigen in etliche Stücke, wenn man es zuerwegen übernimmt. Es wird aber auch, sonderlich von denen Wachs-Kerzen-Machern, zum öfftern verächtlich, und zwar mit Sachen, die weniger kosten, und doch ihnen hernach gleich so theuer, als das beste Wachs bezahlet werden müssen. Sie werffen, z. E. pulverisirten, ungeschönten Kalk in siedendes Unschlitt, weil nun der Kalk seiner Schwere nach zu Boden sincket, das Unschlitt auch dadurch von seinem natürlichen süßem Geruch befreuet wird, so thut sie erst drey mal so viel Wachs darzu, als des Unschlitts ist, lassen es mit einander schmelzen, und machen hernach Wachs-Stöcke davon, wobey endlich doch dieser Vortheil ist, daß die solcher Gestalt bereitete Wachs-Stöcke zur Winters-Zeit deswean wohl zu gebrauchen, weil sie in der Kälte zügig bleiben, und so gerne nicht, als die andern brechen und springen. Andere, wenn sie das Wachs betrügerlich vermehren, nehmen klar gestoffenes Bohnen-Mehl, und mischen es unter das Wachs; dieses brennt in denen Kerzen ohne Unflath, und macht das Wachs, auf eine so subtile Art, schwerer und grösser, daß der Verrug nicht zu merken ist. Zum Gebrauch des Garten-Haues wird durch Zusatz mit Harz, Serpentin und Lein-Öel, ein Baum-Wachs daraus zugerichtet. In der Arzene dienet das Wachs, (ausser dem schon gedachten Gebrauch in den weissen Pflastern) die Flechten und Zitter-Nahle zu vertreiben, Dorn und Splutter auszuziehen, Schwären zu zeitigen, und Schmerken zu stillen. Eine Salbe von Wachs und Lein-Öel, unter einander zerlassen, ist ein bewährtes Mittel für allerley Brand-Schäden. Das aus dem Wachs bereitere Öel ist sehr durchdringend, erweicht, zertheilet und lindert, äußerlich aufgeschriben, allerley Schmerzen, so vom Reissen, Sticht, Hüft- und Lenden Wehe herkommen: Mit wenigem Safran in Wein eingenommen, dienet es für Milz- und Gelbsucht; mit Fleisch-Brühe für die rotthe Ruhr und allerley Bauch-Flüsse, in welchen Zufällen auch das Magisterium und die Quint-Essenz vom Wachs treffliche Hülffe thut.

Wachs-Bleichen, heisset das gelbe Wachs durch Hülffe des Feuers und der Sonnen weiß machen. Man verfähret damit also: Das neue aelbe Wachs zerläset man in einem mit frischem Wasser angefüllten und über dem Feuer stehenden Kessel, und schäumet es unter währenden Sieden fleißig ab, und seiget es nachgebends durch eine saubere und zarte Leinwand, damit

aller

alle Ruff und Unrath hinweg komme. Hier auf wird es zum andern mal auf einem gelinden Kohl-Feuer in einem weiten Gefäße zerschmelzet, und zu Papier-ähnlichen Blätlein formiret, damit die Sonnen-Wärme desto besser durchdringen, und die Farbe sich ändern möge. Dis zu wege zu bringen, neht man eine hölzerne, sauber-gedrechselte Kugel, oder einen Zeller, in reinem Wasser, und fährt geschwinde damit in das zerschmolzene Wachs, welches sich ganz subtil anleget, und Blätlein-Weise sich abnehmen lässet, wobei zu merken, daß die Kugel, so oft man sie in das Wachs stossen will, vorher allemal mit frischem Wasser geseuet werden müsse. Wenn nun alles Wachs zu solchen subtilen Blätlein gemacht worden, so sezt man diese wieder zum Feuer, schmelzet sie zusammen, und macht auß neue deraelichen dünne Blätter daraus. Und dieser Proceß wird so oft wiederholt, bis das Wachs die verlangte weisse Farbe an sich genommen; wie wohl sich auch viele nur an der zweymaligen Wiederholung vergnügen, so wohl die Arbeit zu ersparen, als auch das Wachs, dessen durch öftere Arbeit nur weniger wird, zu menagiren. Endlich nimmt man diese Blätlein aus dem Wasser, werinnen sie von der letzten Schmelzung her oelegen, breitet sie auf ein oder etliche mit Leinwand überzogene Hurten aus, und stellet sie an die Sonne, damit sie so wohl dieselbe, als den Morgen- und Abend-Thau genießten mögen. Die beste Zeit zu diesem Wachs-Bleichen ist im Junio. Man hat rechte besondere dazu gebauete Häuser oder Wachs-Bleichen, unter denen in Deutschland vor andern ehemalen den Vorzug gehabt, welche in Augspurg sich befinden. Wie und auf was Art, ingleichen wohin dergleichen Wachs-Haus gehörig anzulegen, zeigt Sturm in seiner vollständigen Anweisung zu Stadt-Thoren, Brücken, Zeug-Häusern 2c. p. m. 37. Die Bienen stellen diesem Wachs sehr nach, und die Sonnen-Strahlen, wenn man es nicht zum öftern begießet und besprizet, zerschmelzen es leichtlich, dahero man bedendes sorgfältig zu verhüten hat. Andere, an stat, daß sie das Wachs zu Blätlein machen, vergnügen sich, daß sie es wie Schrot durch groffe durchlöcherete Löffel allgemach in kaltes Wasser gießen, und es auf vorige Weise bleichen. Das gelbe Wachs wird auch durch die Diaction mit Spiritu vini gar leicht dergestalt weiß gemacht, daß sich auch im Spiritu vini nichts gelbes mehr befindet. Dieses also durch Kunst weiß gemachte Wachs dienet anders nicht, als zu Lichtern und Kerzen, weil durch die Bleiche an der heisser Sonne, und das viele Schmelzen, mit der Farbe ihm auch die Kraft ausgezogen worden.

Wachs-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, so in Gärten unterhalten wird. Die Blätter sind länglicht, vorne breiter als hinten, und mit weissen Flecken eingesprenget. Die Blumen, welche gelb oder Purpur-braun, sehen, als ob sie aus Wachs posiret wären. Der

Samme ist glatt und schwarz, und siehet bald wie kleine Klaven.

Wachs-Lappen, wird derjenige reine und dichte Lappen von Leinwand genennet, der durch ein reines Wachs gezoan worden, und womit man die Schräncke, Stühle und dergleichen Geräthe glatt und helle zu reiben pfleget. Siehe oben Bohren.

Wachs-Leinwand, ist die heutiges Tages gar wohl bekante Art einer gewächsten Leinwand, die auf folgende Art zubereitet wird: Man spannet nemlich feine, ungebleichte Leinwand nach ihrer Länge in Rahme, legt diese Horizontal, und befruchtet sie mit einem besondern gefochtem Kleister oder Mehl-Poppe, lässet selbiges trocken werden, und kochet in dessen von sechs Pfund Lein-Öel und einem Pfund Silber-Blätte einen Firnis, in welchem man geriebenen Kien-Ruß, weiß Bleyweiß und welche Farbe man verlangt, mit hinein menget, und, wenn endlich alles trocken, wird zuletzt ihm der Glanz mit einem Mastix-Firnis gegeben. Eine solche zugerichtete Leinwand wird zum Überziehen der Kutschsch und Chaisen, zu Hut-Futtern, Mänteln, Tisch-Decken, Tapeten, Einbaltung der Waaren und Rifen, sehr viel und nützlich gebraucht. Diejenigen, so über die Tische, und stat der Tapeten, zu Bekleidung der Wände kommen, werden heut zu Tage gar schön mit allerley Farben und Figuren gemacht.

Wachs-Stock, ist eine besondere Art von langen Wachs-Lichtern, welche nicht mit Händen formiret, noch geossen, sondern gezogen, und in gewisse Figuren gewunden werden. Hierzu braucht man ein gewisses Eisen, das mit verschiedenen Löchern versehen, deren immer eines größer ist, als das andere, fast auf die Art, wie die Drat-Zieher gebranchen, und nechst diesem zwey Räder ober Hapfel, davon einer links, der andere rechts siehet, und beyde wohl befestiget seyn müssen. Zu diesen wird ein Gefäße, darunter man Stöhlen anschüren, und das Wachs stets geschmolzen halten kan, gestellet, und das auf Knauße abgewundene, gebleichte, flächene Garn, vier-fünff- oder sechsfach, nachdem der Wachs-Stock dünn oder dick werden soll, in das Gefäße mit dem geschmolzenen Wachs gerundet, durch das kleinste Loch des Eisens durchgestecket, und immeru also auf das rechter Hand stehende Rad viele Ellen lang aufgeschpelt. Wenn solches geschehen, haspelt man den Loch wieder ab, auf das linker Hand stehende Rad, und richtet es also ein, daß der nummehr mit Wachs überzogene, und durch das kleinste Loch gegangene Loch, wieder durch das geschmelzte Wachs, und von dar durch das zweyte etwas weitere Loch gezogen, und abermahl auf das rechter Hand stehende Rad geschpelt werde, und dieses also fort durch das dritte, achte bis zwölffte Loch, nachdem man den Wachs-Stock dick oder dünn haben will, und bekommen sie davon ihre Nahmen, das man sie Fünfer,

Künfter, Achter, Zwölffer zc. zu nennen pfleget, nachdem sie nemlich durch das fünffte, achte oder zwölffte Loch gezogen worden. Wenn man ein ziemlicher Zug solcher Wachs-Stocke, oder besser zu sagen, gejoagene Wachs-Lichter, an einer Länoe fertig, haselt man davon runde Ringe ab, zu ganzem und halben Pfunden, damit man zum Verkauf, so viel derselben, damit man zum Gewicht verlanget wird, alsobald bey den Händen habe. Oder man wickelt sie auch auf andere Art sehr zierlich rund oder viereckigt auf, damit man solche bereits angezündet, desto bequemer in den Händen tragen möge. Oder man windet ein Stück solchen gezogenen Wachs-Stockes auf eine

Wachs-Stock-Scheere, welche von Eisen oder Messing, zwey schneidende, dicht zusammen schließende Ende hat, dazwischen der brennende Wachs-Stock eingeklemmet, und wenn er bis dahin verbrannt, durch die Scheere abgetrennet wird, daß er verlöschen muß. Weil aber solche Wachs-Stock-Scheeren nicht alle gut gemacht, daß sie so genau, als nöthig zusammen treffen, die Feder auch öfters nachgiebet und schlapp wird, mithin nicht allzu wenig darauf zu bauen, als dürfte sicherer seyn, wenn man eine Büchse von starkem Eisen-oder Messing-Blech machen, solche mit harten Loth zusammen löthen, und oben in die Mitte des Deckels ein rundes Loch so weit, daß ein Ende des Wachs-Stocks genau durchgezogen werden kan, durchschlagen, an solchem Loche aber ein zerkerbtes oder mit scharfen Sähen versehenes Blech einmürhen ließe: Denn weil man solches Blech hin und her schieben, und nach Belieben das Wachs-Licht also damit befestigen kan, daß es nicht wanken noch weichen mag, folglich, wenn es bis an das Loch und Blech gebrannt, erlöschen muß, und den in der Büchse stehenden übrigen Wachs-Stock nicht anzünden kan, so scheinet weniger Gefahr bey dieser, als bey der vorgehenden Erfindung zu seyn. Am besten ist, man setze die Leuchter, insonderheit die Draht-Leuchter, oder niedrigen zimmernehen Leuchter, Wachs-Stock-Scheren, oder Wachs-Stock-Büchsen, wenn man sie brennen lassen will, in eine irdene Süßel, oder auf einen breiten Ziegel = Stein, damit, wenn gleich das Licht durch = oder umfallen, oder der ganze Wachs = Stock brennend werden solte, das Feuer doch nicht über die Schüssel oder Stein reichen, und Unglück anrichten möge.

Wachs-Winden, heißen die Ballen, welche von dem Vorstoß oder unreinem Zeug, so bey Auspressung des Wachses in dem Sacke zurücke geblieben, gemacht werden. Siehe Vorstoß.

Wacht oder Wache, dadurch wird theils eine einzele Person, theils ihrer etliche zusammen begriffen, die an einem Orte entweder zur Sicherheit, oder zur Aufsicht bestellet ist, um, was da vorgehet, wohl in Wacht zu nehmen. Berichtet dieses nur eine einzige Person, so

heisset dieselbe eine Schild-Wacht, oder wenn es des Nachts oder am Tage von einer Person verwalter wird, der eine ganze Gemeine in einer Stadt oder auf dem Lande anvertrauet ist, wird dieselbe eine Nacht- oder Tage-Wächter genennet; nicht weniger heisset man vielmalen verschiedene Kriegs-Knechte oder auch Gerichts-Bediente, welche einen in Verwahrung halten müssen, ebenfals die Wacht, da sonst auch verschiedene Personen, die dazzu bestellet sind, auf alles, was an einem Orte vorgehet, genau Acht zu haben, die Schaar-Wacht geheissen wird. Eben daher pfleget man auch denjenigen Hund, so zur Wachsamkeit gewohnet, an der Ketten, oder des Nachts los gelassen, auf dem Lande von einem Haus-Wirt gehalten wird, den Wacht-Hund zu nennen, davon das Wort Hund ferner nachzuschlagen. Die Wacht und Wache halten ist eine sehr nöthige, und in gewissen Umständen sorgfältig einzurichtende Anstalt, in ieder Wirtschaft und auch von der Policie in denen Dörffern, Städten, und auf denen Straßsen, an denen Grängen und bey denen Pässen, nicht so wohl wegen der Kriegs-Gefahr, als wegen allerhand unnützen Gesindels, der Diebe, Bettler, Landstreicher, und der Keuers-Gefahr, ja wegen der allgemeinen Ruhe und Sicherheit.

Wachtel, ist ein Erd-Vogel, welcher seinen Aufenthalt in fetten Korn-Feldern, und mit langem Gras bewachsenen Wiesen hat, und fast wie ein Rebhun geartet ist. Am Kopf und Rücken hat sie fast gänzlich die Farbe einer Lerche, außer daß sie am Hals herum etwas heller ausseheth. Die Männlein sind an der Kehle theils braun, theils schwarz, und gehet dergleichen Strich halb um den Hals hinum. An der Brust sind die Männlein ganz Weizen-farb, davon aber die Weiblein wenig oder gar nichts haben; weiter unten am Bauch sind sie weiß-grau; der Schnabel ist bey etlichen Männlein im Sommer fehl = schwarz, bey etlichen aber ist er nur dunkel-braun, und die Füße sind weißlicht. Das Weiblein ist am Kopf und Rücken fast wie das Männlein, nur in etwas dunkler, am Schnabel ist es weißlicht, an der Brust aber dunkel-weiß oder schwarzdüpplicht. Die Gestalt der Wachtel, dem Gewächse nach, ist äußerlich anzusehen, wie alle Hühner-Arten, und an der Größe einem Krammets Vogel zu vergleichen: Denn ob derselbige wegen seiner hohen Weine gleich viel höher ausseheth als die Wachtel, wenn sie neben einander stehen, so wird doch an der Dicke und Länge des Leibes, nach hinweggenommenen Federn, kein grosser Unterschied zu sehen seyn. Die Wachtel wird im Zimmer so zahm, daß sie, wenn man sie recht wartet, nemlich, wenn man ihr nicht nur Weizen, sondern auch allerhand Saamen und Salat gebt, wie ein Haus-Hun herum läuffet, auch Eyer leget, und welches wenig andere Vogel thun, fremde Junge aufziehet. Ihr Schlagen oder Ruffen, das nur im Sommer bey dem Männlein anders, als bey dem Weiblein, im Winter aber überein lautet, kommet einigen verdrißlich

lich und unangenehm vor, andere aber hören es gerne, und haben ein sonderbares Vergnügen daran. Die Wachtel, wenn sie noch so zahm, ja, wenn sie ihr Lebtag nicht in dem Feld gewesen ist, nimmt doch von Grund an, da sie ins Gras kömmt, ihre natürliche Wildheit an. Kein Vogel brütet später im Jahr als die Wachtel. Viele verrichten erst im September ihre dritte Brut. Sie legen zehen bis vierzehen Eier, und ist dieses besondrer an ihnen, daß Männlein und Weiblein nicht haysammen bleiben, sondern so bald das Weiblein Eier legt, so bald sucht auch der Hahn ein ander Weiblein, und kommt nicht mehr zu dem vorigen. Sie sind überaus leicht aufzuhalten; jedoch, wenn sie recht frisch bleiben, und etliche Jahr nach einander schlagen selten, brauchen sie gute Wartung. Die Junge, wenn sie nur acht Tage alt sind, bedürfen lang nicht so viel Mühe als Junge Rebhühner, die ohne Ameis-Eier nicht aufzubringen sind, sondern sie nehmen mit gebackten Eiern und Hirsen vorlieb, wenn sie nur von ihrer Mutter, oder von einem andern Weiblein (denn fast ein jedes nimmt sich fremder Jungen an) geführt und bedeckt werden: Aber den ersten Tag, da sie ankriechen, und bis etwan auf den vierzehenden oder funfzehenden Tag sollen sie billig frische Ameis-Eier bekommen, wenn man die ganze Schaar aufzuringen will. Es ist ein geiler Vogel, so gar, daß er aus blinder Begierde öfters eine vorkommende Kröte an stat des Huhns tritt, und wegn er sich in einem Striegel erblickt, aus gleichem Triebe zuläufft, und in denen ihne gelegten Schlingen sich verstricket. Sie kommen erst im May zu uns, und sind von solcher Zeit an, bis in den August am besten mit dem Ruff und Steck-Gärnlein, oder noch mit mehr Luft, vermittelst vorstehender Hunde, in denen Wiesen mit dem Tirax zu fangen. Der Wachtel-Fang mit dem Ruff wird auf vielerley Weise in Feldern und Wiesen vorgenommen; wenn er aber recht vollkommen seyn soll, muß er in einer Ebene folgender Gestalt angestellt werden: Der Jäger oder Wachtel-Fänger leget sich mit dem Wachtel-Ruff in das hohe Gras, oder halb-gewachsene Getraide auf die Erde: Ohngefehr zehen Schritt von ihm auf beyden Seiten hängt man an Stöcke oder Pfähle, etwan anderthalb Ellen hoch von der Erde, zwey Lock-Weiblein in Vogel-Häusern, die wie Hand-Körblein gefaltet sind; zwey Schritte ausser denselben stehen auf vier Seiten Flug-Gärnlein an Stöcken oder Furekeln hangend, nur zwey Schritte von dem im Grase liegenden Jäger steden rings um ihn her Wachtel-Steck-Gärnlein, und er selbst ist mit einem Tirax überzogen. Auf diese Weise können gar leicht in einer Stalling, deren sich doch in einem Abend wohl zwey machen lassen, funfzehen bis zwanzig Wachteln gefangen werden, welches den Sommer über ein großes austrägt. Sonsten wird der Wachtel-Fang auch auf folgende Weise angestellt: Man setzet acht bis neun, auch wohl mehr Wachtel-Hähne oder Männlein schon im Martio in kleine Körblein,

in die man sonsten die Weiblein thut, wenn man die Männlein im Sommer damit fangen will, und läffet also diese zur Lock eingestellte Männlein ihre Körblein den Wergen und April hindurch wohl gewöhnen; hernach, wenn sie in dem May anfangen wollen zu schlagen, das Körblein aber so gewöhnet sind, daß sie im Finstern ihr Fress- und Trinc-Geschirlein finden können, verpufft man sie am Flügel, und sonsten hin und wieder, und setz sie in einem kühlen Keller, darinnen man sie bis Bartholomäi stehen läffet. Inzwischen etwan vierzehen Tage vorher säet man an einem zum Wachtel-Strich bequemen Ort, ein paar in der Länge hin liegender Acker oder Tagwerck, mit Haber oder anderem Getraide; solchen Fleck umfettet man auf einer schmalen Seite, und zu beyden langen Seiten die Helffte, oder doch den dritten Theil, der Länge herunter, mit einem auf die Wachteln gerichteten Hoch-Garn, welches aber sonst wie ein Hoch-Garn, das man auf die Rebhühner brauchet, gefaltet seyn soll. Doch ist nicht nöthig, daß das Garn so hoch stehe, als die Hoch-Neze, welche auf Hiner und Schneysien gerichtet werden, und brauchet es vor die Wachtel kaum halb so viel Garn, als vor diese, außer daß, weil die Wachsen viel enger seyn müssen, bey dem Stricken dennoch viel Zwirn aufgehet. Die in dem finstern Keller stehende Wachteln nun setz man um Bartholomäi wieder ans Licht, doch nicht an die Sonne, und hängt sie, wenn der Wachtel-Strich anfängt, vierzehen Tage nach Bartholomäi, oder daferne es bald reiffet, auch wohl ehe, an hohen Stangen zu beyden Seiten des angefahten Feldes herum, da sie denn so bald anfangen, die ganze Nacht hindurch begierig zu schlagen, mit welchem ihrem Schlagen sie sonderlich des Morgens vor anbrechendem Tage verursachen, daß die Strich-Wachteln in das nunmehr heran wachsende Getraide häufig einfallen, und man fast alle Tage, wenn man nach der Sonnen Aufgang hinaus gehet, in mehr bemeldtem Acker über hundert Wachteln antrifft. Diese zu fangen, gehen ihrer etliche unten, wo kein Garn siehet, mit Spis-Kuthen hinein, und treiben die Wachteln alle gegen dem obenstehenden Garn zu, so, daß der Fang kaum eine Viertel-Stunde währet, aber doch manchen Tag, so erträglich, als lustig ist. Es machen sich zwar einige Weyd-Leute Bedencken, die Wachtel-Hähnen im Frühling wegzufangen, in Meinung, sie thun dadurch Schaden an der Brut, aber sie haben dergleichen nicht zu besorgen: Denn die Hähnen, welche Hennen haben, lauffen nicht, die aber keine Hennen haben, bleiben nicht in der Revier, sondern verstreichen. Die Nahrung der Wachteln bestehet in Weizen, Hirsen, Salat- und Kraut-Samen, womit sie sich so fett mästen, daß sie zur Zeit ihres Strichs oft vor Fertigkeit nicht zu fliegen vermdgen: sie streichen aber im Herbst in aller Stille fort, und zwar mehrentheils im September, also, daß deren wenige den October erwarpen. Wenn man sie in einem

einem Käfig halten will, welches man mit den Nadeln, um ihres Schlagens willen, gerne thut, muß derselbe oben offen, und nur mit einem Tuch bedeckt seyn, diem Weil sie sich sonst einem Tuche zerstoßen. Das Fleisch der Wachteln ist zwar von den Alten vor ungesund und schädlich gehalten worden, denen aber von den Neuten widersprochen wird, absonderlich gegen die jungen eine sehr mediche Speise. Ihre Zurückung ist wie der Rebhühner. Sie werden nemlich trocken gepflückt, ausgeweidet, gestriekt ic. Man thut sie auch in Krafft-Suppen, so schicken sie sich auch wohl in die Pasteten, da man selbige, wie junge Tauben zubereitet. In der Küche dienet allein das Fett, die Flecken der Augen wegzunehmen, und sie helle zu machen.

Wachtel Garn oder Steck-Garn, ist ein niedriges Garn, welches bey dem kleinen Vogel-fans gebraucht, und denen Wachteln damit gestellet wird. Man besetzt es an kleine Furcheln, welche von einigen Griffen, von andern aber Spillen oder Pfahl-Hölzlein genennet werden, und steckt es damit in die Aecker und Felder. Die Wachtel-Garne hat man von verschiedner Farbe, als grün, bunt, Erd-farb oder gelblich. In der ersten Korn-Schosse, und in denen Wiesen sind die grünen gut, wenn aber das Gebülde darinnen wächst, die bunten, und so sich das Getraide färbet, alsdenn die Erd-farbenen und gelben. Biewohl die arünen von einem durchschends vor die besten gehalten werden, indem sie nicht allein, wenn die Aecker noch arün zu gebrauchen, sondern auch alsdenn noch können genuset werden, wenn das Getraide wirklich reif, als welches, ob es schon denen Halmen nach gelb siehet, doch unten gegen dem Boden zu, von dem Unkraut gemeinlich auch die arüne Farbe von sich blitzen läset. Wenn die Wachteln schlagen, so folget man ihrem Schlaagen nach, bis einen bedünket, das man nahe bey ihnen sey, damit sie das Wachtel-Pfeifein schlagen hören, alsdenn stellet man das Wachtel-Garn quer über die Furchen, gerade auf, bückt sich fein nieder in das Getraide, besiehet sich einen Schritt oder etliche zurück, und schläget zweymal als das Weiblein, aber ja nicht dreymal, wie die Männlein zu schlagen pflegen, so eebet das Männlein, in Meynung, es habe ein Weiblein schlagen hören, dem Ruff nach, und geräth darüber in das aufgeseilte Wachtel-Garn, in welchen es sich selbst fänget und verstricket. Wenn nur noch einzelne Frucht siehet, stellet man die Wachtel-Garne, so viel man will ober deren hat, machet eine Schnur mit Lapp-Federn, und bindet unter selbige Schellen. Diese Schnur läset man von ihrer zweyen nach dem gerichteten Gärtlein zu schlepen, und weil die Wachteln dem Geräusche der Schellen zu entziehen, dem Garn zulauffen, so fallen sie endlich gar darein und werden gefangen.

Wachtel-Sund, siehe Vorstehender Sund.

Wachtel-König, siehe Schnerff.

Wachtel-Pfeifein, ist eine besondere Art von Loek-Pfeifein, aus Corduan oder andern Leder, und einer beinernen Rohre zusammen gesetzt, womit der Wachtel-Ruff durch bloßes Regieren mit den Händen nachgemachet wird. Man nimmet dazustaken-Hafen- oder Storchs-Beize, oder in Ermangelung derselben, die Beine von Gänse-Flügeln, macht in der Mitten des Beinleins ein Loch, verstopfet es mit Wachs, und versethet dasselbe nahe bey dem Loch mit einem Quer-Hölzlein, damit man pfeiffen und den rechten Ton anstimmen möge. Das Pfeiffein-Säcklein wird aus Corduan oder geschmierten, angefeuchtem Leder etwa zweyer quer Finger breit geschnitten und zusammen genähet, und über ein rundes, ohngefähr eines Fingers dickes Holz gezogen. Dieses Holz wird, so weit das Pfeifein werden soll, bis auf ein wenig um und um abgelöset, und dann mit einem Faden fest angebunden; hierauf schneidet man ein breites Hölzlein, um darmit zwischen dem Säcklein und runden Holz, so dergestalt angebunden, daß es gegriffen werden kan, die Falten oder Wachtel zu fassen, damit wird nun die Wachtel gestossen, und mit einem Zwirns-Faden gebunden. Dieser Falten und Wachteln macht man so viel, als das genähte Säcklein ertragen kan, von sechs bis auf acht oder zwölff, bindet es fest, läset es trocken werden, schläuet und poliret es aus, wie die Messer-Schmiede die Messer-Scheiden: Denn bindet man das Gebinde auf, drehet das runde Holz, darüber die Wachtel gebunden, also ab, daß das obere Theil oben am Knöpflein am Leder bleibet, streicht ein wenig Fett oder Baum-Oel mit einer Feder inwendia hinein, damit das Beutlein reichweidig werde, und bindet das Pfeifein mit einem Faden fein dicht dran, damit keine Luft heraus gehet. Dinten an dem Kopf des Beutels wird ein doppelter Zwirns-Faden gedrehet, welcher, wenn man schlagen will, gezogen wird. Im Schlagen ist es gebräuchlich, das Pfeifein in der linken, und das Säcklein oder Beutlein in der rechten Hand zu halten.

Wadck, heißet sonderlich in dem Berg-Bau ein festes, rundes Gestein, mit einer festen Haut, wie mit einem Harnisch umgeben. Dahero werden auch die zuweilen im Felde liegende, und öfters manche Pfing-Schar verderbende außerordentlich grosse Steine, auch Feld-Wadcken genennet. Diesen, wo man sie nicht etwa höchstnötzig zu einem Grund-Bau brauchet, kan am besten beygekommen werden, wenn man sie mit Pulver in kleine Stücke zerprenget.

Wadcke oder auch Milch-Wasser, wird das erste Theil der Milch genennet, welches kühlender und feuchter Natur; weil es aber darneben etwas Scharfes, Salziges und Nitrosisches bey sich führet, so spület sie auch ab, verdünnet und führet, sonderlich, wenn etwas Zucker darunter gemischt wird, ganz gelinde und ohne Beissen ab. Wie denn auch in den Milch-Curen bisweilen statt der vollen Milch,

die

die Wadiche, bey hitzigen Naturen, und in schweren Verstopfungen ergriffen wird, da man sie als eine Arznei gebrauchet. Und wie sie nun in den Krankheiten, die aus der Galle und den verderbten Feuchtigkeiten ihren Ursprung haben, ein sehr dienlich Mittel, also ist sie im Gegentheil denen schädlich, welche einen kalten Magen haben.

Wärm-Flasche, siehe Bett-Flasche.

Wärm-Pfanne, ist ein von Kupfer oder Messing getriebenes, platt-rund gewölbtes Gefäß, mit einem durchlöchernten Deckel und langen hölzernen Stiele versehen, so mit glühenden Kohlen angefüllt, und wenn der Deckel feste zugeschlössen, in den Betten, solche zu erwärmen, damit herum gefahren wird.

Wärm-Stein, ist ein ablauger, viereckigt etwas hohl gearbeiteter Serpentin-Stein, welcher am Feuer oder auf dem heißen Ofen erwärmet, und Winters-Zeit in die kalten Betten, zu deren Erwärmung, oder für gewisse Bauch-Wehen, also warm auf den Leib gelegt wird. Man hat auch noch eine andere Gattung, so von eben deraelichen Stein bereitet, und als eine kleine, ohngefähr eine Viertel-Elle lange Walze formiret, in welche erhobene, etwas breite Netzen gedreht, damit man dergleichen desto bequemer in den Händen halten, und diese daran wärmen könne. Das Frauenzimmer bedienet sich deren gerne, wenn sie eine geraume Zeit in der Kälte sich aufzuhalten nöthig sehn, da sie alsdenn ein zartes Schnupf Tuch darum schlagen, solches nebst dem Stein, wenn er recht erhitzet, in den gewöhnlichen Nuff stecken, und sich daran wärmen.

Wärm-Teller, ist ein doppelter und hohler, von Zinn gegossener und gedrehter, runder, oben am Rande mit einer kleinen Oeffnung versehener Teller, welcher durch eben diese Oeffnung, die mit einem Schieber verschlossen werden kan, mit heißem Wasser angefüllt wird, damit man bey dem Essen die ordentlichen Teller darauf setzen, und die Speisen warm gemessen kan.

Wäsche, heisset das leinene weiße Gewand oder Geräthe, welches zu Bekleidung der Menschen, Ueberziehung der Betten, Deckung der Tafeln oder Tische, und sonst zu andern Nothwendigkeiten, in einer Haushaltung gebrauchet wird. Sie wird unterschieden in weiße Wäsche, so nur erst gewaschen, und vermittelst der Rolle, (Mandel) oder der Platte, (des Bögels-Eisens) allatt gemacht worden, und in schwarze Wäsche, so gebrauchet, oder eingeschwärzet, und daher des Wäschens wieder benöthiget ist. Man unterscheidet sie ferner, in Ansehung ihrer Güte, in Haus- oder Roll-Wäsche, so von gemeiner Leinwand verfertigt ist, und nach dem Waschen nur durch die Rolle oder Mandel allatt gemacht wird; und in die Starck-Platt-oder Bögels-Wäsche, so in dem zarten, weißen, leinenen oder Baum-wollenen Zeuge besteht. Eine sorgfältige Haus-Mutter soll sich ange-

legen seyn lassen, nach ihrem Vermögen einen ziemlichen Vorrath von weißer Wäsche anzuschaffen, damit sie desto seltener und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaschen werden dürffe, weil das oftmahlige Waschen nicht allein viel Verdruss, Unmuß und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, ie öfter es gewaschen, so vielmehr abgerissen und verderbet wird. Die unreine, abgeschmutzte und abgeschwärzte Wäsche soll an einem trockenem Ort vor Fäulung und Mäusen verwahrt, und der Abgang bey Zeiten durch Verbesserung des alten, oder Anschaffung eines neuen ersetzt werden. Wäsche, in welche Wagen-Schmiere, Del-Schwärze und Del-Flecke gekommen, ist nicht lange also zu lassen, sondern ihr also zu helfen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, schmiret solche dicke auf den Ort, daß der Fleck ganz damit bedeckt werde; läset es ein oder zwey Tage lang also stehen, so denn wäscht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heißem Wasser und wohl eingeschmirter Seifen wieder aus, so wird der Fleck von der Wagenschmier etc. und Licht-Schnuppe zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon siehet. Es ist auch wohl zu merken, daß die Butter, wenn sie auf solche Flecke geschmirret wird, die zähe Materie erweicht, daß sie sich nachmals mit warmem Wasser und guter Seife auswaschen läset; gleiche Wirkung hat auch das Baum-Del, wie von der Butter gedacht worden. Dergleichen Flecke darf man nicht zu alt werden lassen, damit sie nicht so gar sehr einfressen können. Wäre aber die Wäsche durch langes Liegen, oder durch allzu heißes Waschen gelb worden, welches bey der Baumwolleneit Wäsch am ehesten geschieht, so soll man in ein sauberes, irdenes oder küpfernes Gefäß Butter-Milch gießen, die schon etliche Tage gestanden, und fast sauer worden, die gelb anelauffene Wäsche darein weichen, und sie also acht Tage liegen lassen, hernach sie wohl durchreiben, und wieder mit Seife aus einem lauchten Wasser waschen, auch letztlich in kaltem Wasser recht auspülen. Wo aber Eisen- oder Rost-Flecke in die weiße Wäsche gekommen, soll man siedend-heiß Wasser in ein zimernes, etwas tiefes Gefäß thun, die Leinwand mit dem Fleck darüber halten, daß der Dampf aus dem Gefäß wohl daran gehe, hernach den Fleck mit Sauerampfer oder Citronen-Saft reiben, und in einem Wasser mit guter Seife wieder auswaschen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäsche gekommen, und noch frisch, so kan man sie mit scharffem Esig heraus bringen, wenn der Fleck etliche mal darein getunckelt wird, und man es also sehen läset; so bald aber der Fleck heraus, muß es also gleich mit heißem Wasser und Seife gewaschen werden, sonst giebt es ein Nahl. Wäre aber die Dinte schon lange in der Wäsche gewesen, so ist sie mit dem Citronen-Saft, so wie bey den Eisen-Flecken beschrieben worden, heraus zu bringen. Dieses Wort Wäsche wird auch viel-

3073
 vielmalen vor die Arbeit genommen, da man beschäffiget ist, diese durch das Waschen wiederum reine zu bringen, und zu fernern abermaligen Gebrauch zuzurichten. Diese Verwahrung, weil sie eines theils beschwerlich, und doch andern theils auch mit bequämer Sorgfalt anzustellen ist, auch dadurch einer Haushaltung ein großer Schade zuwachsen kan, wenn die Wäsche nicht wohl dabey in Acht genommen wird, wollen wir gantz kurz in folgender Vortheilung durchgehen, da wir anführen, was eine sorgfältige Haus-Mutter vor der Wäsche, bey dem Waschen selbst, und endlich nach der Wäsche nothwendig zu besorgen hat? Vor der Wäsche soll zuvörderst alles, das inzwischen bey dem Gebrauch etwa schädlich gewordene Zeug wiederum säckeret und ausgebeßert, auch das ein und andere Stücke, daren vielleicht ein Eisen-Dinten- oder anders Wohl bekommen, und nicht so gleich heraus gemachet worden, davon besonders gereiniet werden. Hierauf pfelet man dieselbe auszulesen und zu sortiren, und so denn die Anzahl teben einer Gattung zu zehlen, und in das Wäsch-Inventarium ordentlich einzuschreiben. Wie das Waschen selbst anzustellen davon ist unter diesem Wort Erwehnung geschehen. Nach der Wäsche hat eine kluge Haushälterin vornehmlich darauf zu sehen, daß alles sonderlich das starcke, feine Bett- und Tisch-Zeug, nicht weniger die in Falten gereichtene Stücke, z. E. die Handen an den Händen sehr wohl getrocknet werden, und ja nicht etwa noch bey dem Rollen gar zu feuchte erbleiben, da es denn hiernächst auf das ordentlichste zusammen geleget, gegen das aufgeschriebene Wäsch-Inventarium oder den Wäsch-Zettel gebrütet und unterfuchet wird, ob alle in die Wäsche gegebene Stücke wiederum vorhanden, und endlich in die Wäsch- oder Geräthe-Küche seiner Ordnung nach, doch solcher Gestalt gelezet wird, daß die nunmehr gantz neu-gewaschene Stücke unter die etwa noch vorhandene und vorwärts gebliedene gelezet werden, damit bey recht solchem Gebrauch zuvörderst die noch übrig gebliebenen eben weggenommen und einwärts werden können, ehe die neu-gewaschenen Stücke an die Reihe kommen. Siehe mehr sub Art. Waschen.

Wässern, wird die nöthige Küchen-Arbeit genennet, da man die Braten und das in Kochen zubehackte Fleisch in der Fleisch-Gelte mit reinem Wasser beazisset, solches darauf eine geraume Zeit stehen lässet, und das Fleisch darinnen auswäschet, nach diesen aber nochmalen in einem reinen Wasser vortia abpület. Mancher Seeiseyn erfordern ein weit längeres Wässern, als das gedachte frische Fleisch, dergleichen der Stockfisch, die hart geräuchereten Schinken und dergleichen, denn wie bey dem ersten Fleische das Wässern nur wegen der Reinlichkeit vorzunehmen wird, so erfordert hiernaeh diese letzte Art mehr eine Erweichung, und brauchet man gemeinlich dazu einen wohl schmeckenden Cofent, damit nur erwähnte Stücken, weil sie so lange wässern müssen, nicht allzu wässrig werden.

Oeconom. Lexic. II Theil.

Wässerung der Wiesen, ist eine Fruchtbare Nachung derselben durch das Wasser, welches von einem sorgfältigen Hauswirth zu gewissen Zeiten, und nach dem Lager und Beschaffenheit der Wiesen auf verchiedene Art auf dieselbe geschlagen wird. Sie geschieht entweder durch eine wohgelegene, ziemlich starke Quelle, oder durch Undämmung eines Baches oder Flußes, oder aber, wo diese zu breit oder in zu hohen Ufern gehen, daß man sie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Röhren einlegen kan, durch Schöpf- oder Sieb-Räder, womit man die Wässerung ziemlich weit bringen, und mit trefflicher Wirkung zu verrichten vermag. Die Wiesen aber müssen selbst die Fläche und den Fall haben, damit das Wasser in der Mitte nicht sitzen bleibe, sondern seinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Wassers eine Wasser-Furche in proportionirter Weite und nothiger Tiefe, davon zu beiden Seiten durch die ganze Wiese kleinere Gräblein oder Furchlein, zehen, zwolf bis funfzehen Ellen weit eines von dem andern gegogen seyn, damit sich die Wässerung in die ganze Wiesen, sonderlich, wo dürrer und öde Derter sind, austheilen, einsenken, und also die Gras-Wurzeln erweichen möge. Wo aber die Wiesen ganz eben, da bräucher man keiner Wasser-Furchen, allermaffen in denselben sich das Wasser schon von ihm selbst hin und wieder austheilet, bis es die ganze Ebene durchgezogen hat. Zwar ist sonst das beste Mittel, wenn die Wiesen durch den Regen gewässert werden; allein, weil das trockene Wetter zum offtern gar zu lange anhält, als muß man die Wässerung auf obige Art vornehmen. Die Zeit der Wässerung ist der Frühling, wenn das Gras zu wachsen beginnt, und denn, wenn das Gras davon abgemähet und zu Heu gemachet worden; erliche pfelegen sie auch in dem Herbst, wenn das Laub von den Bäumen gefallen ist, ja wohl noch später hinaus, zu wässern. Es ist aber hierbei nicht nur die Beschaffenheit des Grund und Bodens auch des Wassers selbst, wohl zu beobachten, sondern man hat auch wohl zu merken, daß man keine Wiesen unter Wasser setze, wenn große Kälte und Frost vorhanden, es wäre denn, daß man solches ziemlich Zeit darauf stehen lassen wolte; denn sonst, so sich das Wasser zeitlich verliesse, würde ein solches Wiesen Land eine überaus große Gefahr der Kälte weagen ausstehen müssen. Neue frisch angeleate Wiesen soll man im ersten Jahr nicht wässern, damit die zarten und noch nicht stark genug eingewurzelte Gras-Wurzeln nicht verschummeln, oder, wenn auch dieses nicht zu besorgen, die Wiese anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wiesen, welche gute Schaaß-Weide abgeben, bedürfen wenig oder gar keines Wässerns, weil das Klee-Gras von überflüthiger Wässe leicht verdirbet. Was nun die Wässerung, so auf die Wiesen geleitet werden, anbetrifft, so geben die aus einem sandigen Boden entsprungene mehr Kühlung als Nahrung, die aber, so aus einem morastigen und schlammigen Grunde herkommen, sind fetter, wärmer und nahrhafter, daher

daher denn auch die ersten denen Wiesen nichts als die Feuchte, die letzten aber nebst der Feuchte zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen, und deswegen denen ersten weit vorzuziehen sind. Die kalten Wasser, welche gemeinlich aus hohen Gebirgen entspringen, und durch die Schnee Wasser vermehret werden, soll man von dem Monat May nicht gebrauchen, bis sie nemlich von den Sonnen-Strahlen besser erwärmet werden: die warmen aber, die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen, kan man auch im Sommer auf die mit grossen und langem Gras bewachsene Wiesen laufen lassen, und zwar von acht zu acht, oder von zehen zu zehen Tagen, nachdem das trockene Wetter hält oder nicht. Wenn die Wiesen fattsam gewässert, muß man den Zugang des Wassers wiederum verstopfen, auch die darauf stehen bleibenden Pfützen durch sonderbar hierzu gemachte Gräben oder Furchen, so viel möglich, abführen, weil der Ueberfluß des Wassers eben so bald und viel, auch wohl noch mehr Schaden verursacht, als wenn die Wiesen zuweilen des Wassers halben grossen Mangel leiden müssen. Man hat aber ausser denen Wiesen auch in denselben Gärten die Wässerung zu einem andern Gewächse höchst nöthig, welche denn auf verschiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächse nun, welche beständig einer Wässerung benöthiget, werden auf folgende Art angefeuchtet: Man setzet neben dergleichen ein Geschir mit Wasser angefüllet, hängt einen Theil von einem wollenen nassen Lapplein in gedachtes Geschir, den andern Theil aber von selbigen leget man nahe zu dem Gewächse; vermittelst dieses Lappgens wird das Wasser so lange sich aus dem Geschir heraus ziehen, bis kein Tropflein mehr darinnen. Zu Wässerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden stehen, brauchet man ein Cylindrich thönern Gefässe eines Fußes hoch, und ohngefähr von vier Maas Inhalt, welches von dem Boden an gerechnet, sechs nicht allzu grosse Löcher in gleicher Weite über einander stehen hat, solcher Gefässe werden ihrer etliche nach der Beschaffenheit des Baumes und des Landes zur Seite des Stammes etwa einen Fuß weit von selbigen in die Erde eingegraben, dergestalt, daß sich diese insgesammt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man solche Gefässe sodern mit Wasser anfüllet, wird sich dieses nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurzel des Baumes ungernein frisch erhalten werden. Die ordentlichen Obst-Bäume begießet man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelst der so mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Waffel, ist ein zartes, in Holland erfundenes Backwerk, so von feinem Mehl mit Milch, Eiern und etwas Zucker eingerühret, in einem besondern zusammen schlagenden Waffel-Eisen gebacken wird, und eine viereckigte Form mit kleinen, viereckigten Tiefen gewinnt.

Waffen, heißen nach der Jäger-Sprache die vier größten Zähne der wilden Schweine; so werden auch des Luchsen Klauen also genennet.

Waffen-Salbe, ist ein in einer Handhaltung höchst nöthig und ganz unentbehrliches Mittel, sich damit, wenn man mit einem Beil, Art, Messer und dergleichen Gewehr verwundet worden, ohne Zuthung anderer Hülfe auszubesse und kürzeste wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieser Salbe bestehet in folgenden: Man nehme ein Maas Regen-Wärmer, thue in einen ganz neuen Topf unten etwas Sand und Mist, und lege diese darauf, daß sie sich dadurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topf, setze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erst Brot gebacken worden, und dörre selbige, doch also, daß sie nicht gar verbrennen, sondern, daß man sie fein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerläset man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmalz, eines jeden gleich viel, und reiniget, wenn es zer-schmolzen, indem man es auf kaltes Wasser gießet, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmalz oben bleibe, welches man hernach, wenn es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schale voll von gedachtem Regen-Würm-Pulver, Blut-Steins und sehr wohlgereinigtem Sandels, ebenfals wohl geriebenen Pulvers eines jeden ein Loth, und vermischet dieses alles zusammen mit dem beschriebenen Schmalz, daß es eine feine Salbe werde, so kan man diese hernach in einem sauberen, gläsernen Behältniß zum künftigen Gebrauch wohl verwahren. Bey dem nicht genugsam zu rühmenden Gebrauch hat man sich also zu verhalten: Man erkundiget sich zuvörderst, ob die Wunde gehauen oder gestochen, ingleichen, wie tief das Gewehr in das Fleisch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läst man sich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu sehen oder anzurühren, folgender Gestalt: Wenn die Wunde gestochen ist, so wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefässe oder Hefste zu mit mehr beiboter Salbe befrischen; ist es aber gehauen, so muß man diese von der Schneide nach dem Rücken zu daran schmieren, und so man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, so ist am sichersten, man salbe dieses ganz über und über, sonst aber ist es auch genug, daß man es nur so tief schmiere, als es in das Fleisch hinein gedrungen, worbey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da diese Salbung vorgenommen werden muß, mit keiner Frauens-Person etwas zu thun gehabt, wie denn diese Salbung nicht eben alle Tage, sondern nur den andern, dritten oder vierten Tag darauf wieder geschehen kan; ungleichlich muß dieses Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Orte, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, denn so bald man das Gewehr in die Kälte bringet, so bekommt der Patient Schmerzen, leget man es zum Feber, empfindet er am Schaden großes Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, so höret beydes alsobald wieder auf. So läset sich auch vermittelst dieser Salbe ganz behende das Blut stillen, so bald man

man neulich das Gewehr damit behörig beschmieret, ja, wenn sich der Patient nicht gefährlich und diät während offenen Schadens verhält, so kan man es gleich an dem Gewehr vornehmen, inmassen darauf Flecke erscheinen, wo ober das nicht geschieht, so bleibet es immer eierley. Wenn man das Gewehr befeuchtet, und man gleich anfangs wissen will, ob die Wundwunde so groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, so lasse man nur das Gewehr, womit die Verletzung geschehen, an einem gelinden Feuer so warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, schütze alsbald nur für gepulverten Sandel- und Blut-Stein, von denen gleich viel genommen, und einander gemenaet, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdenn das Gewehr Blut schwiken, so fürbet der Wundwunde gewiss an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorschein kommt, so bleibet er leben. *Hieses ist nämlich anglan- g.*

Wage, ist ein Werkzeug, wodurch die Schwere der Körper erforschet wird. Man hat derselben 1) große und öffentliche in öffentlichen Stadt Wag-Häusern, dergleichen Haus auch die Wage genennet zu werden pfleget, in gleichen große Heu-Wagen; 2) Mittel-Wagen, so von denen Cramern gefähret werden; 3) kleine Haus Wagen. Die Nichtigkeit der Wagen, daß nemlich das Züngelein gerade inne stehe, ist eine Sache, worauf die Policee so räthliche Acht zu haben, damit der Betrug im Handel und Wandel vermieden werde. Und ein ieder Privat-Wirt ist schuldig, richtige Wage zu führen, überdem aber, wenn er etwas nach der Waage einnimmt und auswägt, vorher erst nachzusehen, damit sie richtig sey, solche aber im widerigen Fall durch Gewichte erst zu vergleichen, wann die Wage auf einer Seite ausschlägt. Siehe Waage.

Wage nennen auch die Fuhrleute ein Holz, so hinten an der Deichsel angeleget oder vorne anehänget wird, an dessen itdem Ende ein beschnitztes Ort-Scheid hanget, daran die Stränge geschlagen und das Weid angepannet wird. Hiet auch sonst das Geschirr. Siehe Waage.

Wagen ist ein mit vier Rädern versehenes Geräthe, so zu bequemer Fortbringung schwerer Lasten dienet. Ein gemeiner Rüst- oder Bauer-Wagen, wie man solche auf dem Lande nöthig hat, ist aus folgenden Theilen zusammen gesetzt. Nämlich aus der Vorder- und Hinter-Achse. Die Vorder-Achse, daran die zwey vordere oder Vorder-Räder umlaufen, hat zwey Arme, zwischen welchen das lange vor dem Wagen hinaus gehende Holz, so die Deichsel heisset, mit vier eisernen Rindken, die Deichsel-Rindken genant, gefasset und befestiget ist. An die Deichsel werden die Pferde oder ander Vieh geleget, und zugleich der Wagen damit reiteter und gelenket. Der eiserne Nagel, daran man die hintere Waage lezt, heisset der Wagen-Nagel; der vordere Nagel aber, der mit einer eisernen Kette eingefasset ist, und daran man die vordere oder Riem-Waage lezet, heisset der Vor-Nagel. Die hinter Achse, welcher die zwey grossen Räder umlaufen,

hat einen Schnabel von zwey spitzig zusammenlaufenden Hölzern, welche mit einem eisernen Rindken, der Schnabel-Rindken genant, zusammen gebunden sind. Die Nägel mit den breiten, viereckigten Blechen, die man vornen in die Achsen stecket, werden Deckblechen oder Deckklimmen oder Linsen genant; oder, wo man die Wagen Leitern mit ihren Scheeren vor die Räder an die Achsen stößet, da brauchet man an stat der Deckblechen nur vier eiserne Vorstecker. Oben auf die Mitte der Achsen wird ein dicker, länglicher Kloss ange-nagelt, welchen man den Ringe-Stock heisset. Die längliche eiserne Rindken, damit der Ringe-Stock auf die Achse gebunden ist, nennet man die Trage-Rindken. Das lange Holz, welches durch das Vorder- und Hinter-Gestelle gehet, und womit der Hinter- und Vorder-Wagen zusammen gefasset oder gehänget wird, heisset der Lang-Wagen und an etlichen Orten die Lang-Welle. Dieser gehet vorne durch die Vorder-Achse und Ringe-Stock, dadurch stecket man einen Nagel, den heisset man den Schloß-Nagel. Es brauchen auch etliche ein Eisen, das ist in der Mitte empor gebogen, und hat zwey Löcher, an einem jeden Orte eins, durch das eine stößet man den Schloß-Nagel, durch das andere den Lang-Wagen, daß man desto leichter umkehren und lencken kan: Dasselbige Eisen, so sonderlich dazu gemacht ist, heisset man Scheler. Das dicke Bret, das man auf dem Wagen zwischen den Rungen einulegen pfleget, nennet man eine Unterlage oder das Boden-Bret. An beiden Seiten innerhalb der Räder stehen die Leitern oder Wagen-Leitern, welche aus Ober- und Unter-Bäumen (dazu das birchene Holz am besten tauget) mit breiten, eichenen Sprossen, welche man Schwingen nennet, zusammen gesetzt sind, und hinten und vorne durch die Sperr-Leisten in gleicher Weite von einander gehalten werden, daß sie nicht zusammen schlagen können. An den Seiten werden diese Leitern durch die an den Achsen steckende Wagen-Leisten, vermittelt der an den Ober-Leiter-Bäumen befindlichen eisernen Haspen feste gehalten. Die gemeinen Wagen-Leitern werden Rüst-Leitern genennet, und haben insgemein neun bis zehen Schwirren; die Erndte-Leitern aber, so beym Einführen des Getraides gebraucht werden sind um ein merkliches grösser, und wenn man diese auf den Wagen setzet, bekommt derselbe davon den Namen eines Erndte-Wagens. Ein Mist-Wagen heisset, der zum Mist-Fahren zugerichtet, und an stat der Leitern Mist-Breter hat. Die Hinter-Räder müssen allezeit höher als die Vorder-Räder seyn, weil dadurch das Fuhrwerk um ein grosses erleichtert wird. In die Erndte- und Holz-Wagen machet man beyde-seits zwischen Hinter- und Vorder-Rädern weite Bänche von Stricken oder Ketten, darinn man desto mehr aufladen kan. Wenn zwey Wagen einander begegnen, soll der leere dem geladenen weichen, und der weniger beladen,

Schwerern. Welcher Wagen zuerst auf die Brücken kommt, der soll zum ersten überfahren, er sey leer oder geladen.

Wagen-Bürste, ist eine Art derer Bürsten, welche in allen denen Glas-Bürsten gleich kommt, doch nur mit diesem einzigen Unterschied, daß sie ungleich grösser, und einen längern, hölzernen Stiel hat. Dergleichen Bürsten dienen die Räder und das Gestelle, ja den ganzen Wagen vom Roth zu reinigen, und vermirtelt des Wassers davon ganz reine abzubürsten.

Wagen-Flechte oder Wagen-Korb, ist ein von Weiden zeden geflochtener, langer, oben weiter und unten engzusammenlaufender Korb, welcher an der einen schmalen Seite völlig offen ist, und auf den Rüst-Wagen zwischen die Leitern geworfen wird, damit nichts durch die Schwingen fallen, oder vom Spritzen der Räder unrein werden möge.

Wagen-Leiste, ist ein ohngefehr zwey und eine halbe Ellen langes, gemeintlich aus einem Baum-Ast, oder anderer bequem gewachsenen Stange gearbeitetes, Stücke Holz, welches oben spitzig mit einem kleinen Absatz, unten aber viereckigt mit einem eisernen Ring, welcher die Scheere genennet wird, und dergleichen Zwinge, über derselben aber mit einem Roth Blech, so das Einspritzen des Rothes in die Wagen-Schmiere verhindert, versehen ist und mit der Scheere an die Achse gestossen, oben aber mit einem eisernen Haspen an den Ober-Leiter-Baum befestiget wird. Ordentlicher Weise hat ein Wagen vier dergleichen Leisten, wiewohl es auch welche giebt, die solche nur an dem Hinter-Wagen führen, an stat der vordern aber nur die Decklehnen haben.

Wagen-Leitern, sind gleichsam die Wände des Rüst- oder Bauer-Wagens, welche verhindern, daß von der dazwischen geladenen Last im Fahren nichts davon herab falle. Sie haben ihren Nahmen daher, weil sie ihrer Bäume und dazwischen stehender Sprossen oder so genannten Schwingen halber, denen ordentlichen zum Steigen verfertigten Leitern ziemlich gleich sind. Die Unter-Bäume müssen schnurgerade seyn, und taugen hierzu die fännenen Stanaen am besten. Die Ober-Leiter-Bäume sind in der Mitte, wie man es annehmen will, entweder unter oder über sich gebogen. Diese heist man Rüst-Leitern, und gehören auf den Rüst-Wagen, mit welchen ausser der Erndte gefahren wird, jene aber werden Erndte Leitern genennet, weil man sie zur Zeit der Heu und Getraide-Erndte auf den Wagen zu legen pfleget; wiewohl auch an manchen Orten die gemeinen kleinen Rüst-Leitern, so viel die Ober-Bäume betrifft, die Fiaur der Erndte-Leitern haben. Zu den Ober-Leiter-Bäumen ist das Bircken-Holz das beste.

Wagen-Meister, heisset bey der Jägeren derjenige Bediente, dem die Jagd-Wagen und das andere Jagd-Gezeug anvertrauet ist.

Seine Schuldigkeit bestehet darinnen, daß er eine getreue Aussicht auf den ihm anvertrauten hohen und niederen Jagd-Zeug habe, und hierüber ein richtiges Verzeichniß oder inventarium halte; auf die Jagd-Handwerks-Leute als Jagd-Seiler, Jagd-Schneider, Jaad-Sattler, Jaad-Riemer, Jaad-Schmiede, Jagd-Wagner zc. und deren Arbeit gute Achtung gebe, den schadhaften Jagd-Zeug fleißig ausbessern lasse, und was er dabey sowohl als zu neuem Zeuge, an Leinwand, Seiler-Werk, Eisen-Zeug, an Haacken und Ringeln, Bindfaden, Knebeln und dergleichen von dem vorhandenen Vorrath heraus giebet, fleißig aufzeichne, und darüber richtige Rechnung halte; so ein Jagd angestellet wird, den dazzu gehörigen Zeug, was und wie viel vom Ober-Jäger-Meister verlangt wird, richtig aufladen lasse und mercke; die benöthigte Vorspannung an Pferden und andern mit allem Fleiß besorge, und den Jaad-Zeug zu rechter Zeit an Ort und Stell-Flügel ordentlich vertheile, die benöthigten Stell-Leute oder so genannte Blauhüte gehörig anordne; den abgetriebenen Zeug, so nicht mehr nöthig ist, wiederum abwerffen, heben und ferner dahin, wo er verlangt wird, zum Fortstellen hinstellen lasse; bey grosser Sommer-Hize und zu befürchtenden schweren Gewittern, wegen besorglicher Feuers Gefahr, die Zeug-Knechte, Wagen und Bereitschaft alles fertig habe, um bey ereigenetem Unglück gleich zur Stelle zu seyn, und alle mögliche Rettung zu thun.

Wagen-Schmiere, Wagen-Pech, siehe Theer.

Wagen-Schoppen, ist ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute, darinnen die benöthigten Rüst-Wagen, auch Flüge, Egen, Mist-Breter, Wagen-Leitern und anders dergleichen Fahr- und Acker-Geräthe vor Schnee und Regen trocken stehen, liegen und hängen kan. Der Schoppen oder Schorpen soll einen trockenen Stand und Boden haben, und vornen offen und ohne Dohr-Flügel, auch so geräumig seyn, daß ein ieder Wagen ohne Hinderniß und Berrückung des andern heraus und hinein geschoben werden könne. Uiber dem Wagen-Schorpen kan man ein paar Getraide-Böden über einander anlegen, die neben dem Schopfen ihre Treppen bekommen können.

Waid, Weid, ist ein Kraut, welches sehr stark in Thüringen gezeuget, und zum Färben gebraucher wird. Es hat lange, unten breite, oben zugespizte Blätter, gelbe Blüthe, und vlaate Schößlein, worinnen ein gelbes Saam-Körnlein lieget. Der Waid erfordert einen von Natur fetten, schwarsen oder recht wohl gedüngten Boden, der tief und wohl durchgeackert worden, und über Winter liegen gelassen. Im Frühling wird solcher zur Saat geackert, und der Saame bey gelindem Wetter ausgesäet, jedoch mit der Vorsichtigkeit, daß man

man ihnen nicht gar zu dicke streue. Gehet ein Schnee vorher, der das Erdreich recht locker und mürbe machet, so ist es desto besser, wiederum muß man einige Tage warten, und ihn darauf einlesen. Nach Ostern muß man das Unkraut fleißig ausäßen, damit der Waid besser wachsen könne. Dieser wird in einem Sommer dreymahl eingeerndet; das erste mahl wird er vierzehn Tage oder drey Wochen vor Johannis reiff, wenn die äuffersten Blätter anfangen gelbe zu werden, alsdenn wird er mit scharffen Eisen am ersten Blat bey der Wurzel abgestossen, mit breiten Handkörben auf einem Hauffen zusammen getragen, auf Wägen zum Wasser geführet, und reine gewaschen, hierauf bey denen Waid-Mühlen an einem trockenen Ort auf Rosen geschüttet, ausgebreitet, und mit einem Rechen zwey- bis dreymahl gewendet, damit die Blätter weick werden. Es muß aber besändig gut Wetter dabey seyn, denn bey unbeständigem Wetter, da es bald reanet, bald wieder trocken ist, wird er gar leicht schwarz und verdorbet. Wenn nun die überflüssige Feuchtheit heraus aus dem Kraute, bringet man es auf die Waid-Mühlen, deren man unterschiedene in Thüringen siehet, läset es darselbst zerstoßen und zerquetzen, schläget es nachgehends auf Hauffen, und vermiret es zu Ballen. Diese werden auf Harren von Birken an die Sonne geleuet, getrocknet, und auf einem Boden Ellen hoch auf einander geschüttet, davon sie sich erwärmen, verrauchet, stark einschrumffen und Steinhart werden. Hierauf werden sie mit starken hölzernen Hämmern zer schlagen, wieder in einen Hauffen geschüttet, und mit Wasser besprenget, das sie aufs neue über einander erhitzen, bis das Wasser verrauchet, und der Klump wieder hart worden. Solches wird zum dritten mahl wiederholet, bis eine tüchtige Farbe daraus bereitet worden, die sodenn in Fässer geschlaagen wird. Diese färben an und vor sich selbst blau, ist aber auch der Grund der schwarzen, und aller andern dunkelen Farben, und wird von den Schwarzwaid- und Waid-Färbern zum Färben der Wolle gebraucht. Wächst der Waid zum andern mahl wieder, so jätet man ihn nicht, wie das erste mahl von dem Unkraute, sondern man läset die Schaaf auf den Aker, das sie das Unkraut abfressen, und dieses schadet weder der Saat, (es müssen denn die Schaaf durch des Hirten Nachlässigkeit zu lange auf denen Feldern bleiben) noch denen Schaafen. Sechs Wochen nach der ersten Erndte wird er zum andern mahl, aber auf eben die Art, wie das erste mahl, abgestossen oder abgeschritten, und nach eben so viel Wochen, da die Herbst-Witterung favorisiret, und die Kälte nicht so geschwinde einfällt, zum dritten mahl, wiewohl diese letzte Erndte nicht so gut ist, sowohl aus Mangel der Sonnen-Strahlen, als auch, weil die Zeit zum Waiden, wegen des kalten Wassers, nicht so schicklich ist; der Waid körbet auch nicht so

gut, weil dessen Kräfte und süchtiges Safft schon ziemlicher Massen weg sind. Diejenige, so später und lange nach Lichtmesse in der Fasten-Zeit die Felder zur Waid-Saat pflügen, genießen nur zwey Erndten. Das folgende Jahr wird in diejenigen Felder, darinnen der Waid gestanden, Gerste gesät. Dafferner man Saamen verlanget, muß man bey der dritten Erndte ein Stücke dazu liegen lassen, so wird man solchen im folgenden Jahre abnehmen können. Durch den Waid wird das Feld ziemlich ausgeauget und mager gemacht. Wenn der Waid zum Färben ange-setzt wird, findet sich darauf ein Schaum, welcher abgenommen, getrocknet, und unter dem Nahmen Waid-Blume gehalten wird. Sie ist schön blau, und wer sie nicht kennet, kan sie vor Indig ansehen.

Waid-Afche, Weid-Afche, bestehet aus calcinirten Weid-Hefen, und führet diesen Nahmen nur deswegen, weil sich die Waid-Färber derselben bedienen. Sie soll frisch und in grossen Stücken seyn, auch eine grünlich-weiße Farbe und salzig-bittern Geschmack haben. Die meiste wird aus Frankreich in grossen Fässern und Einschlägen zu uns gebracht, und sowohl, wie erwehnet, von denen Waid- und Indig-Färbern, als auch zum Seiffensieden gebraucht.

Walcher-Holz, siehe Treibe-Holz.

Wald-Haare, die man in dem Wald-Mühlen der Gerber und Tuchmacher bekömmt, geben eine gute Felder-Düngung und sind weit besser dazu, als die gebrauchte Gerberke.

Wald-Mühle, ist eine besondere Art von Mühlen, darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das ist gestamfelt, und zu der gehörigen Lindigkeit, und damit sich die Haare zusammen ziehen, gebracht werden, siehe Mühle.

Waid ist eigentlich ein offener, weit-umfangener, mit Ober- und Unter-Holz bewachsener Boden, der Forste und Hölzer in sich hält, daraus die Nuzung an Wild, Holz, Nahrung und anderen mehr zu genießen ist. In gemeinen Reden aber heist eine jede sehr grosse Fläche Holz ein Waid. Bey Erkauffung eines Land-Gutes, worzu Waldungen gehören, hat ein Käufer nachzufragen, oder, welches am sichersten, selbst in Augenschein zu nehmen: Ob sie ausgebet oder in gebühlichem Stande? Ob sie einen guten gewächsenen Boden habe? Was vor Holz darinnen vorhanden, ob es Brenn-Bau- oder Werk-Holz sey, so den Drechsler, Tischern, Wagnern und dergleichen im Holze arbeitenden Handwerckern tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latzen, Weid-Wähele, Hopfen-Stangen, Reiff- und Darrhor-den-Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Birken zur Schweine-Mast vorhanden, und wie viel Schweine ohngefehr alljährlich darselbst geschlagen werden können, und was daraus zu lösen? Wie

stark die Waldung an Morgen oder Aeftern, und in wie viel Gehäue solche abgetheilet sey? Ob an Holz über die Holz-Nothdurfft jährlich zum Verkauf etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschaft wohl abgehe? Was die Klaffen Holz von jeder Sorte, insgleichen ein Schock Reifholz oder Abraum auf der Stelle gelte? Ob überflüssiges Holz zum Aeschern und Verkohlen vorhanden? Ob gesunde Weide von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob sie von der Wohnung weit oder derselben nahe gelegen, und wie der Weg dahin beschaffen? Ob er eben und morastig, oder bergigt und steinig sey? u. s. f. Der Wälder zu schonen, ist ein nütliches und nöthiges Stück der Haushaltung, so in alten und neuen Zeiten, bey wohl eingerichteten Decernomien beobachtet, und zu dem Ende heilsame Wald- und Forst-Ordnungen abgefasset worden. Hierzu gehört kürzlich, daß die Gehäue ordentlich gehalten; das Holz, nach seiner eigenen oder nach des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht so lang, bis es überflüssig geworden, oder wieder zu verdorren anfangt, auf dem Stamm gelassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittel-Wachs begriffen, weil es alldenn am Stamm und Keften am besten zunimmt, geschonet; das Schlag- oder Unterholz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, oder ehe es wieder ausfählet, also vom October bis zum April-Monat gehauen; das geschlaene Holz zeitig aus den Wäldern geschaffet; der Boden von Reißta, Spänen und dergleichen, so viel möglich, gereiniget; die Stoad-Käume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiedermachs eine ansehnliche Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden könne, erlangt, zu betreiben verstatet, Schweine, Schaafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelassen; der Anflug des Langel-Holzes fleißig abgehet; das Horst-Stangen-Latten-Wein-Zaun- und Baum-Wähl-Keiff-Gräbe und dergleichen Holz zu hauen, Hars zu reiffen, oder zu ächern nicht ohne Unterschied zugelassen; Laub reiffen, Bast schälen, Baum lehren, Spiekruthe; schneiden, Laub- und Wald-Milch sammeln, gewehret, oder doch das letztere mit gewisser Maasse vorzunehmen erlaubet; mit einem Wort: Daß mit denen Waldungen und dem darinnen befindlichen Holz öftentlich umgegangen werde, womit die Alten verstanden; Nicht nur mit dem Schlagbaren Holz nützlich und sparsam umgehen, sondern auch den Wiedermachs gewöhnlich und gehörig befördern. Ein Wald mag ohne des Lehn-Herrn Bewilligung nicht ausgerodet oder ausgerostet werden, auch nicht, wenn andere die Hülzung oder Trift-Gerechtigkeit darinnen haben. Was aber die Feld-Hölzer anbetriefft, so vorhin Acker gewesen, oder diejenigen, so gar zu nahe an die Acker-Felder angrenzen, da kan man, sonderlich, wo vnodies kein Mangel am Hol-

ze, die Ausrottung auf gewisse Maasse wohl verstaten. Und muß man insonderheit auf die bösen und liederlichen Haus-Wirthe, welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig aedechen, ihre Wälder und Holz-Stäten muthwilliger Weise aboden und ausreuten, damit sie nur Geld aus dem Holze lösen, und solches liederlich verthun mogen, ihre Kinder und Erben mogen künftig Holz nehmen, wo sie wollen oder können, ein wachsamcs Auge und scharffes Aufsehen haben: Denn es ist einem leicht, in acht oder vierzehn Tagen einen Wald zu verwüsten, den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder aufbringen kan. Ein guter und sorgfältiger Haushälter kan sich das ganze Jahr durch alle Monate, ausgenommen der Heffell- und Erndte-Zeiten, in seinen Wäldern was nütliches zu thun schaffen, und zwar kan derselbe im Januario, und so lange gute Bahne ist, (wenn es nemlich hart getorren, und man des Weiss und Schnee halber fortkommen kan) Brenn-Holz in die Küche, Bran- und Darr-Häuser, Ziegel-Kasch- und Glas-Ofen in Vorrath anführen lassen, und zwar so viel man dessen das ganze Jahr benöthiget ist. Er kan auch das Wind-fällse und Wispel-dürre Holz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen lassen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holz in dem letzten Viertel dieses Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiff- oder Au-Holz zum Brennen eher im neuen und wachsenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht wurmfichig werden, dieses aber bald wieder nachwachsen soll; daß die Schrotte und Bret-Klöber auf die Säg- oder Schneide-Mühle geföhret; ungleichen das Dauben-Holz zu den Käffern, auch Schlitten-Wagen- und anderes Schirr-Holz, nicht weniger Latten-Zaun-Baum- und Wein-Wähle, sowohl auch von Eschen, Eichen, Hofel-Stauben, Bircken, Limen, Weiden, Faul-Bäumen, und dergleichen, ehe noch der neue Saft ins Holz kommet, die benöthigten Keiff-Stangen oder Keiff-Stecken zu grossen oder kleinen Gebäuden, außs ganze Jahr in Vorrath abgehauen, und denen Keiff-Stäben flugs die Rinde abgeschälet werde, weil die daraus herfertigte Keiffen solchergestalt an den Käffern viel besser und länger halten. Im Februario oder Hornung kan bey ankaltendem Froste und gutem Wege noch immeru Bran-Brenn-Geschirr- und ander Holz gefället, eingeföhret, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgesetzt, auch die Bläße wohl geräumet werden, damit das junge Holz dadurch am Wachsen nicht gehindert werde. Im Martio soll man den Tannen-Nichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einsammeln, und im Neu-Monden aussäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und anderes Vieh, wofern es anders mit den letztern nicht ein altes Herkom-

Herkommen oder besondere Berechtigtheit ist. Im April kan man noch Reiß-Bündel und Scheit-Holz zum Verbrennen hauen, Bessem-Reiß von Bircken sammeln, ehe sie ausschlaan, ingleichen das überflüssige Laub, Gemäs und faule Holz zusammen rechen, und in die Mist-Stat führen, das trockene und sauberste davon aber zum Unterstreuen gebrauchen. Im Mayo kan man im Walde, wo das Latten- und Köhren-Holz zu dicke siehet, Latten-Hopfen- und andere Stangen schlagen lassen, und damit dem übrigen stehenden Luft und Platz zum Wachsen machen: Denn wenn solches übriges Holz nicht abgeschritten wird, so siehet ohnedem viel davon ab und erfocket. Im Junio muß das Abschinden und Schalen der Baum-Rinden, welche man zu den Erdbeer-Körben und dergleichen liederlich verbrauchet, verboten, auch das Pech-Hauen um diese Zeit unterlassen, ingleichen die Mähe, wo das Wild gerne siehet, mit dem Vieh-Trieb versehen, und bey trockenem Wetter, wenn es nicht vorhin schon geschehen, das Holz aus denen Auen heimgeführt werden, welches auch im Julio zu beobachten. Im Augusto giebt es im Walde, weilen auf dem Felde ohnedem mehr als zu viel zu arbeiten vorfällt, nichts zu thun: Nur ist anzumerken, daß nach Bartholomäi, oder mit dem Ende dieses Monats, das Holz zu wachsen aufhöret, und der Saft wieder allmählig zurück zu treten anfangt. Im Septemter kan der Ansetz mit Fällung des Brenn-Holzes, was man zur Haus-Nothdurfft und sonstem bedarf gemacht, und zugleich das Wand-fällung und andere dürre, oder dem Wald hinderliche Holz weggeräumet werden. Um März Geburt, oder kurz darnach, pflegt man auch die Wälder zu besichtigen, wie die Eichen, Buch-Eckern oder das wilde Obst darinnen gerathen, damit man sich mit der Schwein-Mast darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober-Holzes und Abhackung des Schlag-Holzes zum Brennen fortfahren, ingleichen, wo man sehr viel Bau-Holz bedarf, das schlechtere lezo abhauen, weilen die starken Bäume, die zu Schwellen, Unterzügen und dergleichen dienen sollen, besser im December und Januario gefällt werden. Man kan auch jetzt mit dem Kohlen-Brennen den Anfang machen, und junge Bircken zeugen. Auf Galli sind die Eichen und Buch-Eckern zeitig und reiff, zum Saamen gesammelt zu werden. Im November kan man, bey gutem trockenem Wetter das benöthigte Bau-Holz zu fällen fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere in der Hauehaltung benöthigte Schirr-Holz und Böttcher-Holz schlagen und einbringen lassen. Die Latten-Heu- und Leiter-Bäume, Hopfen-Stangen zc. muß man in dem Tamael-Wäldern allein an denen Orten, wo das junge Holz dicke wächst, aushauen, damit tem andern Luft gemacht, und doch auch nichts ausgesdet werde. Wenn die

Weg gut, und sonst keine nöthige Fuhren zu thun, soll man das Brenn-Holz im Vorrath anschaffen und einbringen, man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holz kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holz, oder das zu allerhand Schirr-Wagner-Drechsler- oder anderer Kunst-Arbeit tauglich ist, gefällt und zerhackt werde. So muß man auch sowohl das Bau- als das Brenn-Holz, nicht ohngefehr bald dort, bald da, und wie man dazu kömmt, sondern einen Schlag oder Gehauig nach dem andern abgeben, und abtreiben, damit des jungen Holzes Aufkommen befördert, und die Abfüng des Waldes verhütet werde. Ingleichen soll man in denen mit Wild besetzten Wäldern, nächst den Wegen und Fuhr-Straßen, einen etliche Klafter breiten Streiff mit dickem Holze zum Schirm des Wildes stehen lassen, bis der abgetriebene Schlag wieder angeflogen und in die Höhe gekommen, da man denn das stehendgebliebene auch weghauen kan. Im December soll ein guter und vorsichtiger Haus-Wirt alle sein Brenn-Holz, das er das ganze Jahr hindurch an Klaffer-Scheiten und Reiß-Holz für sein Haus bedarf, zu recht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden seit hart gefroren, einführen, auch ein jedes, nachdem man es zum Einheizen, Kochen, Braten, Fisch-Sieden, Backen und Brauen bedarf, spalten, und, nach erheischender Nothdurfft, klein hacken, und an seinen besondern Ort, wo man leicht darzu kommen kan, legen lassen. Er soll auch das unten an Bergen, oder in Auen gehauene Holz, damit es von plözlich sich ereignenden Eüssen nicht verichlemmet und weggesäßet werde, an etwas erhöhte Orte schaffen, auch im übrigen alles dasjeniae im Walde verrichten lassen, was im nächst vorhergehenden Monate geschehen sollen, aber um unbequemer Witterung, oder anderer nöthiger Arbeit halber unterblieben.

Wald-Bach, siehe Bach.

Wald-Beute, ist eine Wohnung der wilden oder Wald-Bienen, dergleichen man in Wäldern und Heiden in die Bäume macht, damit sich dieselbe darinnen aufhalten und arbeiten können. Siehe Bienen-Sock.

Wald-Biene, siehe Biene.

Wald-Blume, siehe Engel-Trandl.

Wald-Distel, siehe Stroh-Palme.

Wald-Eisen oder Wald-Hammer, ist ein großer, eiserner, mit einem starken, hölzernen Stiel versehener Hammer, dessen Bahne mit dem scharff ausgeschmittenen Nahmen oder Wappen der Herrschaft eines Waldes oder Forstes bezeichnet, und von derselben dem Ober-Fork-Bedienten anvertrauet ist, bey einer Holz-Anweisung die zum Bau oder andern Nutzen bestimmten Bäume unten am Stamm-Ende, gleich über der Wurzel, damit zu zeichnen, und dadurch allen Unterscheiff zu

verbüten. Dieses Eisen oder Hammer muß, als der Schlüssel eines Waldes, aus dessen Hand nicht kommen, welchem er anvertrauet ist. Die damit bezeichneten Stöcke derjenigen Bau- oder andern Stämme, welche im langen Holze ausgezogen, sollen nicht eher abgemast oder ausgerodet werden, bis der Plas völlig abgetrieben ist, und hat der Forst-Inspector vor allen Dingen dahin zu sehen, daß er die Stöcke, welche im langen und stehenden Holze sind, wohl und richtig ausschlägt: wenn aber ein Fleck-Holz, welches in schwarzem Holze, völlig abgetrieben wird, so ist nicht nöthig, daß er dieselben Stöcke genau ausschlägt: Denn wo nichts mehr steht, da kan auch nichts entwendet werden. Jedoch hat der Obere seinen Unter-Forst-Bedienten diejenigen Stöcke, welche aus jeder allem Befehle zwischen den Wald-Mietken anzuweisen worden, mit seinem Interims-Hammer, welcher merklich kleiner, als der Herrschaftliche seyn muß, bezeichnen lassen, um die Zimmer-Leute damit im Saum zu halten, damit sie nicht Partihieren treiben können. Wenn nun ein solcher Schlag abgemastet, so schlägt man an dem stehenden Holze mit dem Wald-Eisen das Zeichen an die kufferten Büume, und verschließt gleichsam das stehende Holz damit. An den Stücken des schwarzen Holkes ereget man, zumahl im Frühjahre, rechte Tiefen in offene Wäse zu hauen, und das Eisen fein kenntbar daran zu schlagen, weilen sonst dasselbe gerne wieder mit Safft verläuft, und Verdacht erwecken kan. Von denen ungeschnitten in einem Walde gefundenen Stöcken hat der Forst-Bediente Rechenschaft zu geben.

Waldenburgisch Gefässe, wird dasjenige Köpfer-Geschüre genennet, welches von denen in der Alt-Stadt Waldenburg, an der Walda gelegen, wohnenden Köpfern, in großer Menge gar sauber und fein bereitet wird, und bereits in die 100 Jahr berühmt ist. Es bestehet dieses aus einem orten und schön weißen Ebon, der in einem Dorffe, Frohn-Dorff genennet, gearaben, und vermittelst des gemeinen Salzes so harte gedrennet wird, daß man auch mit den zerbrochenen Stücken an einem Stahl Feuer schlagen kan. Ihre Farbe ist gemeinlich theils ganz weiß, theils ams braun und glatt, und werden wegen ihrer Reinlichkeit und Beständigkeit auch so gar in auswärtige Länder häufig abgehohlet.

Wald-Eppich, ist ein Gewächse mit dreedickten Blättern, und Kohl schwarzen Beer-Träublein welche auf Stielen, wie die Wein-Beere an Trauben, sitzen. Jede Beere hat in sich zwey Keihen Saamen-Steinlein, auf jeder Seite sechs, die in Gestalt eines halb abgeschlittenen Circels auf- und gegen einander überlieren. Der innerliche weiße Kern der Steinlein schmeckt bitter, wie ein Pfirsich-Kern. Der Saft von den Beeren färbet, wie die Heidel-Beere.

Wald Erven, wilde Erven, ist ein Kraut, das einen Haufen kleine, eines Fußes lange Stengel treibet, die sich zur Erde neigen. Die Blätter sind länglicht, wie an dem Glas-Kraut oder Tag und Nacht, stehen paar und paar an einem Stiele, an dessen Ende sich ein Schwänlein befindet. Die Blüthen wachsen wie an einer Aehre, und sehen, wie die an den Hülsen-Früchten, sehr schön, Purpur-färbig oder blau, und sitzen auf Kelchen, die sehr viel Spizzen haben. Wenn dieselben vertragen sind, so kemma an ihrer Stelle dünne Schoten, die schier gänzlich rund, schwarz und erhoben sind: Jedwede bestehet aus zwey Säalen, welche die schier ganz oval: runden Saamen-Körner beschließen, die viel dünner sind, als wie die Wicken-Körner und etwas bitter. Dieses Kraut wächst in dem Holze, im Felde, und an bergigten und ungebaueten Orten. Der Saamen hat eine reinigende, eröffnende und zertheilende Kraft.

Wald-Esel, ist eine Gattung wilder Esel in denen Norren- und mittägigen Ländern, so größer als ein zahmer Esel, schnell auf denen Füßen ist, Heerden weiß gebet, von Kräutern lebt, und leicht zu allerhand Diensten zahm gemacht wird.

Wald-Gefügel, Wald-Vögel, darunter werden alle diejenigen Vögel verstanden, die nirrands anders, als in Wäldern wohnen, und darinnen sich nähren und brüten. Diese sind: Die Amsel, das Auer- und Birk-Gefügel, die Drosseln, der Sumpel, das Gold-Hähnlein, der Grünsing, welcher zwar nur in Borhölkern wohnt, der Hobicht, der Häher, das Haselhuhn, der Kernbeisser, welcher sich auch aussen der Brut-Zeit in Borhölkern und Gärten, wo es Kirscheln giebt, aufreffen läset, der Kirsch-Vogel, der Krammers-Vogel, der Krummschnabel, von den Weissen Arten: Die Holz- und Schnappf-Weise, der Mistler, der Neuntödtler, der Nabe, welcher aber seine Nahrung auf dem Felde, und wo er Was findet, zu suchen pfleget, das Roth-schliagen, der Schnepf, der schwarze Specht oder sogenannte Hohl-Kröche, mit denen übrigen Specht-Arten. Alle Arten von wilden Tauben, und endlich der Zeisig oder das Zeisklein.

Wald-Geschrey, ist ein gewisser Ruff, den die Jägeren bey einem Ajjagen und Ausschiesßen, wenn sie zu und vom Holze ziehet, aus hellem Halse von sich hören läset. Also wird bey der Hirschschisse-Zeit mit dem Wald-Geschren, Ja ha ha, Ja ha, bey der Schweins-Hak aber he, Ki da, ho ha ho, zu Holze gezogen. Wenn aber alles verjaaget worden, und das Jagen leer, ziehet die Jägeren in vorräer Ordnung mit dem Wald-Geschren, Ja ha ho, vom Holze gegen den Schirm, da denn das Wald-Geschren aufhöret, und das Jaagen mit Wald- und Hiff- Hörnern abablasen wird. Was vor ein Wald-Geschren bey Schlauma des Wende-Messers gewöhnlich, siehe Weyde-Messer.

Wald-

Wald-Glöcklein siehe Jappfen-Kraut.
Wald-Herd, siehe Vogel-Herd.

Wald-Horn, ist ein blasendes Instrument, vom Meßing, welches ehemals ganz allein auf der Jagd gebraucht worden, und grossen Herden zur Tafel-Musik gedient, heut zu Tage aber auch von allen Hier- u. Fiedlern in denen Dorf-Schenden geführt wird. Es hat fast ein Mund-Stück wie die Trompete, klingt aber lieblicher, als dieselbe, und ist wegen seiner Länge in einem Kreis zusammen gebogen. Die gar grossen werden Parforce-Hörner genennet.

Wald-Golder, siehe Hollunder.

Wald-Knoblauch, so auch Kampfen, Kämpfern heisset, ingleichen Gernsel, wächst in ganz feuchten, finstern Wäldern, hat nur eines oder zwey Blätter, wie die Rosen-Blumen, trägt weisse, gestirnte Blumen, die Wurzel ist weiss und länglicht. Er ist etwas stärker, als der Garten-Knoblauch an seiner Wirkung, sinket gar übel, so daß auch die Milch und Butter den Geschmack annimmt, wenn die Kube davon gegessen.

Wald-Latte, siehe Latte.

Wald-Lilien, werden auch die Speck-Lilien genennet, welcher Artikel nachzusehen.

Wald-Mangold, siehe Mangold.

Wald-Meister, siehe Sternleber-Kraut.

Wald-Mist, siehe Holz-Mist.

Wald-Ochs, oder wilder Ochse, ist eine Art von Rindern, die nicht zu Hause, sondern in Wäldern und Keldern erzogen werden. Er ist daher nicht mit denen Auer-Ochsen zu verwirren. In Marocco giebt es ganze Herden. Sie sind kleiner als das zahme Auer-Vieh, aber viel schneller im Laufen als ein Hirsch, haben spitze Hörner, wohlgeschmecktes Fleisch, und eine ungemeyne starke Haut.

Wald-Rabe, siehe Rabe.

Waldrauch, heisset man das Harz, welches die grossen Ameisen, so sich in denen Tannen-Nichten und Kiefer-Wäldern aufhalten, in ihre Hauffen tragen. Denselben zu gewinnen, fasse nach Martini, das Mittelere aus einem Hauffen in einen Sack, drehe ihn schnell herum, so werden die Ameisen dürrisch, daß man sie leicht tödten kan. Hieron ist das grobe Holz heraus, thue das Harze in ein Sieb, schwemme es in einem Hübel voll Wassers, so schwimmt das Holz und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf dem Boden liegen, welcher hernach getrocknet, und an statt des Mastix gebraucht werden kan.

Wald-Rebe, ist ein Blumen-Gewächse, so gleich der Winde oder Winde-Kraut, mit laugen, dünnen, braun- oder röthlichen Ranken sich an den nahe stehenden Gewächsen und Früchten in die Höhe hilft, und wo es hingelangt, sich anhänget. Die Blätter sind zugespitzt, und sitzen paar-weise gegen einander, die Blu-

men, welche im Junio und Augusto herfür kommen, haben vier Blätter, sind oben weiter als unten, und hängen an langen Stielen. Es giebt derselben unterschiedliche Arten, als die dünn-blätterige Wald-Rebe mit weissen Blumen, und andere mit blauen Blumen, und einem den Lorbeer-Blättern ähnlichen Laube; eine Art mit dunkel-Purpur- oder auch fleischfarbenen Blumen, wie auch eine andere dunkel-violet, welche alle, theils einfach, theils gefüllet seyn, und diese einfache Arten bestehen meistens aus vier, Kreuz-weise gegen einander überstehenden Blättern, die aber mit den kleinen Blumen und Lorbeer-ähnlichen Blättern, aus fünften, und die gefüllten aus sehr viel kleinen in der Mitte hervor wachsenden. Diese wachsen in Spanien, und dem untern Italien wild, bey uns aber werden sie in den Gärten gezelet. Eine andere Gattung ist die Indische Wald-Rebe, so vor noch nicht hundert Jahren aus Canada zu uns gekommen, und eine sehr schöne, hochrothe Blume hat, auch ein in sich selbst fettes Erdreich, viel Sonne und fleißige Begießung erfordert. Sie kommt am besten fort, wenn sie im Gewächs- oder Pomeranzen-Hause an einem Geländer von Latten angeleget wird, da sie sich frey ausbreiten mag. Die so genannte Ungarische Wald-Rebe hat eine ganz andere Gestalt, nemlich einen viereckigten Stengel, vier Kreuz-weise gegen einander überstehende, dicke, und fast nach Art der Türckischen Bunde gewundene, dunkel-blaue, mit der so genannten Mahler-Emalte oder blauen Stärke überkommene Blätter, aus deren Mitte ein Büschlein weisser Fasern hervor wächst, welches ihnen ein schönes Ansehen macht. Die Vermehrung geschieht durch die Schößlinge aus der Wurzel, oder durch die Zertheilung derselben, oder auch durch die Einlegung der Reben, und zwar im Herbst, damit sie im Frühling desto früher wieder fortwachsen mögen. Man kan zwar auch die einfachen durch den Saamen fortpflanzen, allein auf jene Art schlagen sie besser und geschwinder an; zu dem tragen die gefüllten keinen Saamen; im übrigen machen sie wenig Mühe, wenn sie nur in gutem fettem Erdreich stehen, in dem sie gar leicht fortkommen, und sich durch ihre Wurzeln von sich selbst mehren.

Wald-Recht, heisset die in denen Wald- und Forst-Ordnungen gemeinlich enthaltene Verordnung, daß bey Abräumung des Holkes auf jedem Morgen oder Acker Waldes eine gewisse Anzahl junger Stämme gelassen werden sollen, welche man Laß-Reiser, und in Ober-Deutschland Bann-Naitel nennet.

Wald-Rohr, sind harte Vinsen-Hälmer, die in Wäldern gefunden werden, und jetzige Aehren haben, wie das gemeine Rohr. Es wird im Augusto hart und gelb, und dienet alsdem Reusen, Körbe, Sommer-Hüte und dergleichen daraus zu machen.

Wald-Ruthe, ist ein Längen-Maass, so sonderlich bey Vermessung derer Wälder und

Förste, sondersich aber bey dem Acker- und Busch-Holz gebrauchet wird. Sie hält 16 Schube und ist es sondersich nöthig, daß man die Acker nach der Länge und Breite, Ruthenweis bey dem Verkauf und in Rechnungen ausrechnet. Doyler in seinem Rechnungs-Buch hat im 2 Theil Cap. VI eine verständliche Ausrechnungs-Tabelle für die Forst-Bediente eingerückt.

Wald-Seven, ist ein Kraut, und hat den Nahmen daher, weil es dem Seven-Baum gleich gestalt und allezeit grün ist. Es wächst in hohen, sandigen Wäldern, stammet hoch, hat keinen Geruch, trägt oben gelbe Zapfen, wie das Gürtel-Kraut, die aber ohne Frucht abfallen, und ist bitter vom Geschmack.

Wald-Schlange, siehe Schlange.

Wald-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Wald-Schrey, siehe Wald-Geschrey.

Wald-Schritt, siehe Schritt.

Wald Tenne, heisset an einigen Orten, ein im Walde angerichteter Voel-Herd, oder ein Wald-Herd. Siehe Vogel-Herd.

Wald-Vogel, siehe Wald-Geflügel.

Wald-Winde, siehe Speck-Lilie.

Wallach, heisset ein gelegtes oder verschnittenes Hengst-Pferd. Die Wallachen sind in Wagen, sondersich auf Reisen und bey Armeen besser, als Hengste, zu gebrauchen, nehmen mit einem schlechten Futter vorlieb, und können, weil sie bey andern Pferden nicht toben, sondern ruhig seyn, ihrer viel in einen Stall gebracht, auch mit Stuten, ohne Bedenken, in das Gras getrieben werden. Sie dienen einem Officier auf dem Marsch, und auf täglichen Reisen, auch auf Partheyen, indem sie stille sind, und durch unzeitiges Wiehern sich und ihren Reuter nicht verrathen. Einige wollen zwar behaupten, die Wallachen wären feig, scheu, mattherzig und faul, es ist aber dieses nicht universal, sondern es wird sich nach genauer Untersuchung bey vielen finden, daß sie entweder von einer matten und träge Farbe, oder, daß sie bereits vor der Wallachung schon keinen Muth gehabt, und träge gewesen, oder, daß man ihnen beim Wallachen zu viel weggenommen, oder daß sie schon zu alt gewesen, weil sie gelet worden.

Wallachen, Legen, Reissen, heisset ein ganzes oder Hengst-Pferd verschneiden, oder demselben auf eine andere gewaltsame Weise die Mannschafft oder Zeugunas-Kraft benehmen. Die End-Ursache des Wallachens ist schon im vorhergehenden Artikel anzuführen. Die Art oder Weise, die man im Wallachen beobachtet, ist zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen oder Lähmen. Durch den Schnitt geschieht, wenn man die Testiculos oder Seilen, mit gewissem Kunst-Schnitt aus dem Sacke nimmt; woben mit Fleiß darauf zu sehen, daß mehr nicht, denn gedachte Seilen, und gar nichts von demjenigen Rogen, so sich um die Seilen befindet,

weggeschnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Wasser verwahren, und den Schaden, damit er nicht geschwelle, zum öftern mit Weissen auswaschen. Die andere Art ist das Klopffen oder Lähmen, wenn man durch gewissem Werkzeug diejenige Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Seilen gehen, entweder ganz abneiret, oder mit einem hölzernen Hammer tödtet und zerquetschet. Die guten Kerls, mit welchen dergestalt verfahren worden, bekommen hernach den Nahmen der Klopff-Hengste. Man hält insgemein die erste Art vor geschwinder und sicherer, die andere aber vor schmerzlicher und gefährlicher. Einige wollen, man solle die Hengst-Föhlen, wenn sie noch an der Stute saugen, und drey Monat alt sind, wallachen, weiln ihnen solches um diese Zeit nicht allein nichts an ihren Kräften benehmen, sondern sie auch bey der Mutter-Milch viel eher sich anheilen sollen. Andere hingegen lassen das Legen oder Wallachen vornehmen, wenn das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beste Zeit hierzu ist der Frühling. Und es liegt sehr viel an geschickten Reiffert oder Wallachern, welche alle Vortheile verstehen, und sich recht darauf gelet haben. Die gemeinen Schmiede und Pferde-Aerzte verstehen dieses Geschäfte nicht allezeit. Es könnte diese Handthierung zugleich von denen andern Vieh-Schneidern, z. E. denen Schwein-Schneidern recht gelernt und getrieben werden, wenn sie sich darauf lesten, oder von der Policey darauf zu lernen angehalten würden. Denn bey der Pferde-Zucht kommt viel auf dieses Geschäfte an. Allein auch diese verstehen selten mehr als die Schwein- und kleine Vieh-Schneideren.

Wallacher, ist ein solcher, der die Hengste und ander Vieh verschneidet, daß es sich hernach mit andern nicht belassen kan. Sie werden insgemein Sauschneider oder Schweinschneider genennet.

Wallbreche, siehe Walze.

Wall-Distel, siehe Stern-Distel.

Wallfisch, ist der größte und thranigste Meer-Fisch, denn er wächst in die 30 Fuß lang. Der Rachen allein ist offte viel über 12 Ellen weit. Es ist hier nicht nöthig, mehr davon so wohl als von dem Wallfisch-Fang zu gedencken. Das Natur- und Kunst-Lexicon giebt davon Nachricht. Nur dieses ist noch zu merken, daß wir von diesem Fisch den meisten Thran, und hiernächst das zu vielen Dingen nützliche Fisch-Wein bekommen, in der Medicin aber dessen männliches Glied und die Kieselern gebraucht werden.

Wall-Kraut, wird auch das Mayer-Kraut genennet, welcher Art. nachzusehen. Jedoch heist auch

Wall-Kraut das Meger-Kraut, welcher Artikel nachzusehen.

Wall-Tuß, siehe Tuß.

Wall-

Wallrath wird dasjenige zarte, weisse, fet-
te Wesen genennet, welches nur kleine Schup-
pen fast ohne Geruch und Geschmack, und im
Frischling auf dem Meer schwimmend gefun-
den wird. Die Alten haben es vor den ver-
schütteten Saamen der Wallfische gehalten,
die Neuern aber wollen entdeckt haben, daß
es das Gehirn der Männlein wäre, von einer
gewissen Gattung kleiner Wallfische, welche
von eben der besondern Art wären, daß sie
zu gewisser Zeit das Gehirn durch einen ge-
heimen Trieb der Natur ausschütteten. Die-
ser Wallrath, so er gereicht, muß frisch, naß
und fett seyn, etwas süßlich schmecken, auch
nicht tiranlich riechen. Er hat eine zerthei-
lende, Schmerz-füllende Kraft, wird nicht
nur den Kindern in Brust- und Bauch-Be-
schwerung eingegeben, sondern auch von al-
ten Leuten wider das Bauch Grimmen, Mut-
ter-Beschwerung, aeronnenes Gebilit im Lei-
de, so von Fallen oder Stossen herrühret, zu
zertheilen, wider den Husten und Heiserkeit in-
nehmlich wie auch im Einstriem äußerlich, nicht
weniger in dem Wallrath-Pflaster, vor die
harten Brüste der Säugenden gebraucht.

Wallreien, sind Meer-Thiere, so im
Nord-See gefangen werden, zwey lange,
fast eine ganze Elle grosse, gekrümmte, vor-
springende Zähne haben, die ihnen aus dem Müs-
sel heror gehen, und so gut als Helsenbein
sind, sonst aber sind sie, wie ein Kalb, mit
Föhnen wie Gänse Fötten, und einer rump-
lichen, starken Haut versehen, und geben viel
Lohn.

Wall-Stroh, Weg-Stroh, Unsel lieben
Frauen Betr-Stroh, ist ein Heil-Kraut,
welches so wohl auf Wiesen, als an dürrer,
sandten Orten wächst, und vom Mayen an
den Sommer durch blühet. Es hat dünne, harte
Stengel, mit zarten, Stern-weißen um-
gebenen Blättern, und an den Spitzen
gelbe, wohlriechende Blümlein. Es wird meis-
tens äußerlich, und selten allein, gebraucht;
soll zerstoßen übergelegt, den Brand vom Feu-
er heilen, sonderlich die Blumen, auch in
Wunden wider die Naude und Nüdigkeit in
den Füßen gut seyn. Aberglaubige Weiber
brauchen es den Kindern in die Wiesen wider
Sauberen. Dieses Kraut wird das Wallstroh
mit gelben Blumen genennet, das kleine mit
weißen Blumen aber hat keinen Nutzen.

Wall Wurz, siehe Schwarz-Wurz.
Walm, wird an einem Dach genennet,
wo an der schmalen Seite eines Hauses auch
ein Dach formiret wird, welches an das
Haupt-Dach anläuft. Die Sparren dessel-
ben werden demnach unten auf lauter Stütz-
Balken gesetzt, und auf die beiden Haupt-
Sparren derer äußersten Wände aufgelegt,
die Sparren aber laufen alle an den Schiff-
Sparren an. Ein solches Dach nun, wo auf
beiden kurzen Seiten ein Walm angebracht
wird, heißet eigentlich ein Walm-Dach,
wie man denn auch diese Benennung denen
Zelt-Dächern, oder so genannten Pavillons
ebenfalls bezieget.

Walm = Ziegel, siehe Ziegel.

Walze, ungleichen Wallbreche, ist ein
zum Acker-Bau gehöriges Werkzeug, be-
stehend in einem sechs bis acht Fuß langen,
runden, eichenen Klotz, welcher an beiden
Enden mit eisernen Zapfen versehen, die in
den Walzen-Gerümpfe stecken, und wenn
dieses durch Pferde fort geschleppt wird, den
Klotz oder die Walze umlaufend machen,
wodurch die Klöße zerdrückt, und der
Acker oder der Weg eben gemacht wird.
Sie sind sonst zu unterscheiden 1) in Feld- oder
Acker-Walzen, welche entweder glatte
oder Stachel-Walzen sind. Diese letzte
Art, welche Tab. XII. Fig. 6 abgebildet ist,
wird insonderheit in leimigten, leichten und
thönichten Erdreiche, welches im Pflügen sehr
grosse Knollen und Schollen giebet, folglich
also schwer klar gemacht werden kan, mit
sehr gutem Nutzen gebraucht. Denn es ist
eine gemeine schwere Feld-Walze, die aber
rund herum mit eisernen Zinken, die Pyra-
miden-weis und eckigt geschmiedet, sonst
aber so lang und noch länger als die Ee-
Zinken sind, versehen ist, wodurch man das
größte Land klar machen kan. In D. Kühn-
holts oeconom. Exper. findet man den Ge-
brauch und Nutzen r. 160 beschrieben. 2)
Die Wege- oder Strassen-Walze, welche
so lang als ein Fuhrweg breit, übrigens aber
viel dicker und schwerer ist, und die hohlrichten
Strassen herb und eben zu machen dienet.
Man hat hier um Leipzig herum dergleichen
fast in allen Dörffern: Endlich sind auch 3)
noch zu merken die Garten-Walzen, wel-
che entweder von sehr starken, eichenen
Klößen oder aus Stein gehauen, um
die Gänge damit dicht und eben zu
halten.

Walzen, ist eine Acker-Arbeit, welche
bey der Sommer-Saat, insonderheit aber
bey dem Haber und der Sommer-Gerste
vorgenommen wird; es heißet aber das ord-
entliche Walzen, den Acker mit einer ein-
oder zwey-spännigen Walze überfahren, und
die grossen Klöße oder Erdschollen damit zer-
drücken. Man thut solches an denen Or-
ten, wo die breiten Strücker geführt werden,
wenn die Gerste und der Haber irgend halb
Fingers oder Fingers lang aufgegangen, nach
einem Reagen, da das Erdreich wieder ein
wenig abgetrocknet, denn wenn es noch naß
oder klebrig im Felde ist, so hänet es sich zu
sehr an, und läset sich so denn nicht gut
walzen. Es geschiehet aber dieses Walzen
deswegen, damit die Erde fein klar gemacht,
die oben hervor ragende oder heraus gehende
Wurkeln bedeket mithin die Früchte in ih-
rem Wachsthum befördert, die Feuchtigkeit
in erfolgender Dürre besser beybehalten, und
das Getraide in der Erndte desto genauer
an der Erde weg mit der Sense gehauen,
und reiner geharket oder gerechet werden
möge. Eintae halten das Walzen am bes-
sten, wenn es staz nach dem Egen geschie-
het. Sollte aber zu solcher Zeit eine Dür-
rung

zung einfallen, so kan man das Walzen noch allezeit ohne grossen Schaden vornehmen, ehe das Getraide in die Schoß-Kiele kommt, wenn nemlich, wie oben gedacht, ein kleiner Regen vorher gegangen, ausserdem aber muß es unterlassen werden. Ausserordentlich aber geschieht das Walzen auch bey dem Felde, ehe es befeuchtet wird, um die Erde klar zu machen, wie davon die Umstände und die Werkzeuge bereits im vorigen Artickel angegeben worden.

Walgende Güter, siehe theilbare Güter.

Walzen=Gerüste, ist ein ablanges, vier-eckiges, hölkernes Gerüste, in welchem die Walze mit ihren Zapfen steckt, und woran das Zeug=Zieh, solche zu schleppen, gespannt wird. Die beyden kurzen Hölzer, in deren Mitte die Zapfen stecken, werden Hörner, hingegen die beyden langen, welche sie von einander halten, die Stangen genennet.

Wamme, heisset bey denen Köchen so viel, als die Blume, oder, das in einem Vieh inwendig sich angelegte und an einander gewachsene Fett.

Wand, ist eine von Holz, Erde, Pfl oder Stein angeführte Scheidung, wovon Häuser und Zimmer eingeschlossen werden. **Scheide-Wand**, heisset eine solche, die innerhalb des Hauses die Gemächer unterscheidet. Es dienet zur Festigkeit eines Hauses, wenn durch alle Gaden oder Stockwerke Wand auf Wand, das ist die Scheide-Wände gleich auf und über einander stehen. An des einen Nachbarns Wand etwas anzuhängen oder zu befestigen, ist dem andern Nachbar nicht erlaubt. Eine Wand soll nicht in des Nachbarn Hof überhängen. Eine wellerne Wand oder Weller-Wand heisset die von Keimen mit Stroh durcharbeitet oder aus Pfl ausgeführt, um Aecker, Höfe und Gärten gezogen, zuweilen auch ein ganzes Haus davon erbauet wird. Von der Bleich- und Weller-Wand ist an seinem Ort gedacht worden. Nur ist hier die Policen=Sorgfalt anzumerken, die theils wegen der Holzsparrung, theils wegen des heut zu Tage nöthigen Salpeter=Siedens anzuwenden, nemlich, daß man so viel möglich hölkorne Wände und Plancken, nicht weniger dürre Säune oder Stroh-Wände auf dem Lande abzuschaffen trachte, dahingegen aber die Wirte anhalten müsse, entweder feinerne, oder aber leimern Pfl und Wände oder leberdige Säune anzulegen. Noch einer anderen Art sind die so genannte Spanische Wände, welche man in den Stuben vor einen Tisch, Bett, und überhaupt an einen solchen Ort aufzustellen pfleget, welcher von dem übrigen freyen Raum der Stube abgefondert seyn soll. Es bestehet aber dergleichen Wand aus Ellenbreiten, und ohngefahr drey Ellen hohen, in

der Mitte einmahl verriegelten Rahmen von klaffen Latten, die äußerlich mit Wachleinwand, gedruckten oder gemahlten Leinwand, mit untermengter gestäubter Arbeit, und dergleichen beschlaen, unten auf kurzen hervor ragenden Theilen derer lannen Schenkel, gleich als auf Füßen stehen, und immer einer an den andern dergestalt durch eiserne Bänder angehangen, daß sie sich insgesamt auf und über einander legen; dahero eine solche zusammen gelegte Wand nicht mehr als einen Raum, der drey Ellen lang und eine Elle breit zu seinem Behältniß einnimt, wenn sie aber von einander geschlaen aufgestellt wird, wohl der Länge nach sechs und mehr Ellen ausmachen.

Wand, siehe Vogel=Wand.

Wandel, heisset der Mangel eines Pferdes, davor der Verkäufer stehen muß. **1 Haupt-Mangel**. Wie wohl auch überhaupt alles lebloses Geräthe oder Gebilde, wenn es durch die Länge der Zeit, den Gebrauch oder Zufälle, fehler- und mangelhaftig wird, wandelbar genennet wird. Eine Sache aber, die noch keinen solchen Fehler, ob wohl von ihrer Verfertigung her Mängel hat, heist unwandbar, oder ohne Wandel.

Wand=Saafen oder Schrauben, sind eisern und zum Theil überzinnete Saafen, die man an die hölkorne Wände, vermittelst dreier Nädel, anschlagen kan: oder sie werden von Messing auf mancherley Art gegossen, woran an dem einen Ende eine arte Holz-Schraube geschweisset, die hernach durch die Mitte eines messingnen Schildes gesteckt, in die Wand sich feste schrauben lässet, wo aber Tapeten vorhanden, dafelbst bedienet man sich stat dieser derer so genannten Spalier-Saafen.

Wand=Laus, **Wanze**, ist ein Ungeziefer, welches rund und platt, brauner Farbe, voll Blut und von scheinlichen, heftlichen und eckelhaften Gestank ist, und sich mehrentheils in den Bettstellen, Wänden und Gefäßen aufzubalten pfleget. Vornemlich hecken die Wanzen gerne in nichtenem Holz und in Betten, die nicht reine gehalten, und nicht oft weiß bezogen werden; insonderheit werden sie auch häufig in den Hüner=Häusern gefunden. Sie plagen die Menschen so wohl mit ihrem Gestank, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blase hinterlässet. Dieselben zu vertreiben, soll der Rauch von Kuh=Mist, oder von Vdellio, Myrrhen und Schwefel gut seyn, oder man nehme Wermut, Kraute, Baum=Del und Wasser, siebe es mit einander, bis das Wasser versotten, seihe das Del ab, und vermische es mit so viel Schmeer, als nöthig ist, eine Salbe daraus zu machen, mit derselben bestreiche man die Nissen und Fugen der Bettstellen. Der Saft vom Wilsen=Kraut, ingleichen das Feig oder Wolfss=Bohnen=Wasser sollen ein gleiches thun. Die

Gar:

Garten=Warzen, Baum=Warzen, so in denen Gärten die Bäume und Büschen: Kräuter betriecken, sind meistens geflügelt, grünlich, brauner oder arauer Farbe, und viel größer, aber einerley Geruchs mit den vorigen.

Wand=Läus-oder Wangen=Kraut, ist ein Kraut, das sehr viel Blätter treibet, die anderthalb auch zwey Schab lang sind, ein gut Theil schmaler, denn die an dem gemeinen Schwertel, spitzig, schwärzlich-grün und alängend, stücken wie die Wangen. Zwischen diesen Blättern erheben sich viele gerade, und eben nicht gar zu dicke Stengel, deren jeder auf seiner Spitze eine Blume trägt, die der Iris ziemlich gleich, aber kleiner ist, und aus neun inögemem Purpur-farbenen, auch bisweilen rothen Blättern besteht. Auf die Blumen folgen länglichte Schoten, die thun sich auf, wenn sie reiff werden, und lassen runde Saamen-Körner in der Dicks, wie Erbsen sehen, die rother Farbe, und eines scharffen, brennenden Geschmacks sind. Wenn die Wurzel noch jung ist, so hebet sie aus lauter Fasern, sie wird aber nach und nach immer starker. Dieses Kraut wächst an feuchten Orten, in Weinland andern Gärten. Die Wurzel und der Saamen purgiren, und werden abesforten wider die Flüsse, Verstopfungen und Wasser-süchtgebrauchet.

Wand=Leuchter, siehe Leuchter.

Wanne, wird von einigen der Kybitz genannt.

Wanne, heißet auch ein von hölkernen Dauben mit Reiffen zusammen getriebenes, länglicht-rundes Gefässe, worinnen die Wäsche gewärbet und ausgewaschen wird; ist groß und klein. Die Kleinen werden auch in der Haushaltung zum Einmalzen des Fleisches, item den Stöckfisch und andere Sachen darinnen zu wässern, gebraucht. Anders aber befindet sich die Wanne zu la dauben in der Koch-Kunst. Denn dieses ist eine hierzu absonderlich von Kupfer getriebene und verfertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen, durchlocherten Bleche.

Wanze, siehe Wand=Läus.

Wargel-Holz, siehe Treibe-Holz.

Warze, ist eigentlich ein sehr nöthiges und zur Kinder=Zucht bey dem weiblichen Geschlechte sehr nützliches, rundes, röthliches, bräunliches Gewächse ihrer Brüste, daran die Kinder saugen, und ihre Nahrung vermittelst der Milch bekommen. Da nun diese Warzen oft böse werden, und in solchen Fällen die Haus=Mittel, wenn sie bald gebraucht werden, das beste thun, so auf dem Lande funderlich nöthig sind, so heilet man dieselben mit Eger Del, und bedeckt sie mit einem Wachs-Hütgen oder einer halben ausgelehten Mützen=Nuß, um sie vor der Anlebung zu verwahren. Woferne aber der Schade die Mütter an dem Säugen hin-

bern solte, so können sie sich gewisser zu diesem Ende erfundener Maschinen bedienen, so vom Silber oder Zinn gemacht, durchlöchert, und mit der Haut von einem Kuh=Strich überzogen werden, die Gestalt aber eines Finger=Huts haben, und vermittelst derer selbst ohne Schaden das Kind säugen. Hiernächst so bedeuten auch

Warzen, ein hartes, schwieliges, zuweilen horniges Gewächse oder Knötgen über der Haut des Leibes, so im Gesichte, an Händen oder sonst entsethet. Dafür wird als ein Haus=Mittel angerathen, einem lebendigen Kal den Kopf abzuschneiden, mit dem Strumpff die Warze zu bestreichen, und den Kopf unter die Dach=Traufe zu vergraben. Denn alsdann soll nach einiger Zeit, wenn der Kopf verfaulet, die Warze abfallen. Oder man soll eine Speck=Schwarte nehmen, damit die Warze reiben, solches etliche Tage wiederholen, und sie jedesmal in die Sonne werffen, so werde die Warze verderren. Unter dem Artikel Ohren=Schmalz ist auch ein Mittel angezeigt. Endlich sind sonderlich zu mercken, die

Warzen der Pferde, denn das ist ein hartes, schwieliges Gewächse, welches sich an denen Schenkeln der Pferde ereignet, und zuweilen so tieff einwurzelt, daß mans auch nicht heraus schneiden kan. Solche Warzen zu vertreiben, umwinde sie wohl mit einem Ross-Haar, reisse sie über und über mit einer Klette, daß sie wohl bluten, hernach reibe es wohl mit Hänferich, und grabe denselben, wenn es aefchehen, unter einen Mist. Oder vermische Wolfs=Milch=Saft und Hänferich=Saft mit Wein=Esig und Schmiere die Warzen etliche mal damit. Oder, wasche die Warzen oft mit dem Wasser, in welchem die Schmiede das glüende Eisen ablöschen, und continueire es eine Zeitlang. Alle diese Curen müssen im abnehmenden Monden geschehen, und das Ross angebunden werden, damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bisweilen hinten bey den Fersen offene, Warzen-ähnliche Geschwüre, aus welchen ein überflüßig-unnatürlich böses Fleisch heraus hängt, so von denen in die Schenkel gefallenen Flüssigkeiten herkommet. Ein solches Pferd muß man im Fressen und Sauffen karglich halten, und ihm eine Blut=Uder springen lassen, hierauf die Höhle des Fußes mit einem Instrument bis auf das Lebendige untersuchen, und das böse Fleisch alles heraus nehmen, daß man den Boden sehen kan: Wenn aber der Schaden gering und klein ist, so lässet man ihn des Tages drey mal mit einem scharffen Esig, darinnen Granat=Apffel-Rinden, weiße Rosen und Gall=Apffel, jedes eine Hand voll, gesotten worden, waschen, und nachfolgendes Pulver darauf streuen: Nimmt Gall=Apffel, Granat=Apffel-Rinden, Fichten-Holz Rinden, Alaun, ungelöschten Kalk, jedes sechs Loth, fosse und mische es unter einander zu einem Pulver. Dieses reiniget, trocknet,

trocknet und verkehret das böse Fleisch. Wenn es aber noch zu leicht wäre, so brauche man nachfolgende Salbe, so stärkere Krafft hat: Nimm Grünspan, gebrannt Erst, Kupfer-Schaum, jedes vier Loth, Honig acht Loth, Eßig ein halb Seidlein oder Nösel, lasse es über einem Kohl-Fener so lange mit einander sieden, bis es roth wird, und die Consistenz einer Salbe hat. Oder, treusse heißes Del hinein, wasche sie hernach mit scharfem Eßig wohl aus, firene gepulverten Vitriol daran und binde Berg darüber.

Warzen Kraut, ist ein Kraut, welches gar viel schwache Stengel treibt, die anderthalben Fuß hoch, und inwendig schwammig sind. Die Blätter gleichen der wilden Hindläuffte, und liegen auf dem Boden herum. Die Blüten wachsen auf der Stengel Spiken, in Gestalt ganzer Büschel gelber halber Blümlein, die in einem Kelche stecken, der aus einigen Blättern, wie Schirm, n. besteht. Dieser Kelch nimmt nach der Blüte die Gestalt eines Nöseln an sich, und siehet aus, als ob er aus eitel erhabenen Stücken und Rippen auf Melonen-Art bestünde. Jedwedes Stück ist eine Saamen-Capsel, welche einen Saamen mit einem schwärzlichen Barte beschleiset; die Wurzel ist lang und mit Fasern besetzt. Dieses Kraut wächst auf dem Felde, und soll gar dienlich seyn, die Warzen zu vertreiben, daher es auch seinen Nahmen bekommen.

Warzen-Kirsche, ist eine Art Citrullen, und von den andern darinnen unterschieden, daß ihre Frucht bey nahe ganz rund, und außenher mit lauter kleinen Hügeln, die wie die Warzen aussehen, besetzt ist. Die Frucht ist fleischig und ganz schwammig, inwendig in fünf Theile abgetheilet, in deren jedem sich zwey Reihen länglicher und breiter Kerne befinden. Dieses Gewächse wird in den Gärten gezogen, die Frucht aber in der Küche gebraucht. Sie befeuchtet und erfrischt trefflich, und thut der Brust gut.

Waschband, ist ein Gebäude, wie ein Floss, mehrentheils mit einem leichten Dach bedeckt, so auf einen Strom oder ander bequemes Wasser gelegt wird, zum Gebrauch derer, so die Wäsche aus der Lauge und Seife mit frischem Wasser wieder abspülen wollen. Sie werden an vielen Orten mit Bewilligung der Obrigkeit angelegt, und vor den Gebrauch eine mäßige Erstattung gethan.

Wasch-Blau, ist ein starkes, vorne breit, und unten etwas muldia-geknicktes, hinten aber mit einem Stiel, gleich einem Hammer versehenes Stücke Holz, womit man an etlichen Orten die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche zu schlagen und zu blauen pfleget, damit selbiae hernach in Auswaschen nicht allzu sehr gerieben werden dürfte.

Waschen, heißet zwar insgemein etwas mit Wasser reine machen, ins besondere aber nennen es die Weiber also, das gebrauchte und eingeschwärtzte leinene und Waur-wollene Zeug

und Geräthe in Lauge einweichen, brühen, mit Seifen einschmieren, anreiben, in frischem Wasser ausspülen, aufhängen, trocknen, reulen oder platten, und zum anderweiten Gebrauch wieder zurechten. Die gemeine Art zu waschen ist, daß man das eingeschwärtzte leinene Gezeug, und zwar das gröbste und unreinste zu unterst, das klarere aber oben auf in eine große Wanne leget, laulichtes Wasser, welches einige mit etwas Lauge vermischen, darüber gießet, und es also etliche Stunden lang oder auch wohl gar über Nacht darinnen weichen läset; nach deren Verfließung gießet man etliche Selten voll solches Wassers; oder mit Wasser vermischter Lauge heraus, oder so die Wanne einen Zapfen hat, welches besser, läset man solches davon, füllet wieder heißes Wasser zu, und mäßiget es also, daß man daraus waschen, und die Hände solches erliden können; und so wird jedes Stück mit Zuthung der Seife erstlich ausgewaschen, wenn solches gesehen, schmiret man Stück vor Stück sehr wohl mit Seifen, leget sie wieder in die Wanne, brühet solche mit heißem Wasser nochmal an, nächst sie alsdenn noch einmal aus warmen Wasser, leget selbiges in ein kaltes, spület sie aus, und hänget sie bey gutem Wetter auf dem Treuge-Platz, oder bey widerwärtiger Witterung auf einem luftigen Boden, über Stangen oder Wasch-Leinen auf, damit sie trocken werde, und auf der Mandel oder Mänge gerollet werden könne. Die Laugen-Wäsche wird also angefertiget: Man nimmt zwey Wasch-Wannen, wovon die größere mit einem hölzernen Zapfen versehen seyn soll, stellet diese etwas höher, als die andere, damit die aus der obern Wanne abzulaufende Lauge in der untern aufgefangen werden könne. Hierauf wird ein großes Tuch in die obere große Wanne gebreitet, das unreine leinene Gewand nach und nach darauf alleget, so dem ein ander Tuch oben über die Wanne gedecket, und des Abends zuvor, wenn man folgendes Tages mit der Lauge an die Wäsche kommen will, kalt Wasser darüber gegossen, und eingeweicht; des darauf früh anbrechenden Morgens läset man das kalte Wasser durch die Röhre oder den Zapfen ab, gießet solches in den Kessel, und thut noch mehr dazu, bis er ganz voll ist, und läset es darinnen sieden; denn decket man die Wanne mit vorbemerltem Tuche wieder zu, befreuet dieses dick mit Asche, daß die daran zu machende Lauge scharff genuu werde, gießet siedend-heißes Wasser über die Asche, daß es durch das Tuch in die Wanne laufe; wenn denn diese Lauge etwan eine Viertel-Stunde darinnen über der Wäsche gestanden, läset man sie ablaufen, und gießet sie alsbald von neuem wieder auf, und wiederholet dieses zum öftern, bis man siehet, daß das leinene Gezeug in derselben wohl gemeicht sey, und rein werden wolle; alsdenn nimmt man Stück vor Stück, wäschet es, mit Seife wohl eingeschmieret, ein- oder zweymahl in warmen Wasser, und spület es so denn

denn im kalten Wasser aus, welches Lüttern heißt. Die also reine gemachte Wäsche wird so denn aufgehängt, daß sie trocken und gemandelt oder gerollt werden könne. Vorherrschende beide Arten zu waschen, werden denen Haus-Müthern zum offtern hier und dar verändert, massen immer eine mehrern Fleiß auf ihre Wäsche wendet, oder weßens ein größeres Aufheben damit macht, als die andere. Denn es läuft hier bey dem Frauenzimmer oft viel affectirtes und gewähltes mit unter. Die Stärck-Platt- oder Vogel-Wäsche weicht man des Tages zuvor, die man sie waschen will, mit warmen Wasser wohl ein, schmieret selbige mit Seiffe, und läßt sie über Nacht in einem hölzernen Wasch-Kasse liegen, des andern Tages wird sie mit warmen Wasser ausgewaschen, welches einige mit ein wenig klarer Lauge vermischt, so denn zum zweyten mahl mit Seiffe geschmieret, und wieder gewaschen, nachher aus warmen Wasser noch einmahl gewaschen, damit die Seiffe recht heraus komme, und im kalten Wasser reinlich ausgespült, angetrocknet und getrocknet. Hierauf ziehet man dieses klare Zeug durch ein gelindes Seid-Wasser, reibt es wohl ein, daß die Leinwand nicht blau fleckigt oder streiffigt werde, rühret die zartere, windet aber die, so etwas dicke, ziemlich starck aus, und hängt sie auf, um in etwas zu trocknen, doch so, daß sie noch ein wenig feucht bleibe, denn wenn sie zu trocken, muß man selbige noch einmahl mit reinem Wasser einsprengen und anfeuchten, freicht sie denn aus, und überfähret mit der heißen Platte, oder dem Bögel-Eisen das annoch feuchte, zarte, leinene Geräthe so lange, bis es schön glatt und trocken ist; damit man aber selbiges nicht verbrenne, wenn etwan das Eisen zu heiß wäre, so überfähret man zuvor etwas von der groben und geringen Sorte damit, und so denn auch das zartere und feinere. Zum Waschen taugt nicht jedes Wasser, am allerwenigsten aber das Brunnen-Wasser, als welches meistens zu hart dazu ist. Diese Härte verursacht, daß man viele Seiffe verjudeln muß, bis der Schmutz aus der Wäsche gebracht wird; weil des Wassers Härte auch die Seiffe härter; daher auch diese den Schmutz nicht zu erweichen, noch von der Wäsche los zu machen vermögend ist. Da im Gegentheil das weiche Wasser, welches wir vom Regen bekommen, oder aus den Teichen schöpfen, nicht nur den Schmutz viel eher erweicht, sondern auch wegen seiner bey sich führenden, natürlichen Schärffe um so viel geschickter ist, denselben aus der Wäsche zu beisteln und wegzubringen. Siehe den Artikel Wäsche, it. Wash-Weiber.

Wash-Gelte, ist ein hölzernes Gefäße von Vottger-Arbeit, mit einem oder zweyen Handeln oder Hand-Griffen, worinnen man den dem Aufbrühen das kochende Wasser in die Wanne trägt, und solches über die Wäsche gießt.

Wash-Haus, ist entweder ein besonderes oder mit dem Back-Haus verbundenes Gebäude, wo die Wash-Kessel eingemauert stehen, und alles übrige zu dem Waschen gehörige also angeordnet, daß mit der nur ersinnlichsten Bequemlichkeit, ja auch wohl mit besonderm Vortheil, das Wasser und Lauge gesotten, die schwarze Wäsche gebrühet und gewaschen, ja die sämtliche Verrichtung bey dem Waschen von Anfang bis zum Ende nach Wunsch vorgenommen werden kan.

Wash-Kessel, ist ein großer, runder, Kupferner Kessel, eingemauert oder frey, worinnen das Wasser und die Lauge bey dem Waschen gekocht und gesotten wird.

Wash-Korb ist ein großer, länglich runder, zusammen gestochener, und mit zwey Griffen versehener Korb, so bey dem Waschen zu allerhand kan gebraucht werden.

Wash-Leinen, sind reine, zusammen gedrebete, lange Stricklein, so man auf dem Trepp-Weg oder Boden aufziehen und die nasse Wäsche darüber zu hängen pfleget.

Wash-Wanne, siehe Wanne.

Wash-Weiber, Wascherinnen, Wash-Frau, sind diejenigen Weibs-Personen, die entweder die Wäsche aus dem Hause empfangen, und vors Lohn Stück- oder Quartalweise, wie in Städten, sonderlich unverschuldeten Manns-Personen, gewöhnlich waschen; oder es sind diejenigen Weibs-Personen, die eine Haus-Mutter bey ansehnlicher großer Haus-Wäsche zu Gehülffen und Hand-Arbeiterinnen nebst ihrem weiblichen Gesinde annimmt, und solche entweder Tageweise, oder vor die sämtliche Wäsche zusammen, oder nach denen Körben, Wannen &c. bezahlt. Denn es setzen die Weibolente ihr angefangenes Waschen gerne Tag und Nacht, aus vielleicht nur eingebildetem Vortheil fort, indem auch dieses mit und zwar öfters zu dem gefährlichen und unnötigen Aufheben, und gar zu grossen Ländeleyn und Schwierigkeit, die sich manche Weiber mit ihrem Wash-Feste machen, gehöret. Diese Weiber solten nun billig treue und in ihrer Arbeit redliche Leute, keine Müßiggänger, Faulenkerinnen und Klatschen seyn, sich sonderlich aber feim mit Lohn, Essen und Trincken bequamen lassen, nicht aber allerhand Neben-Schneideren, Trinck-Geld, Brantwein und Caffee-Trincken verlanen, und fodern, oder sonst durch allerhand Griffe dieses wirtschaftliche Geschäfte schwerer machen, als es an sich ohne solche üble Gebräuche wäre, die Wittinnen aber nicht dadurch öfters zu denen härtesten Bedingungen zwingen. Sie müssen eigentlich vor die übertiefferte Wäsche stehen, und solten billig in grossen Städten, wo hierbey viele Beschwerde durch dieses Volk in der Wirtschaft verursacht wird, an eine gewisse Ordnung gebunden seyn. Man wird aber bey genauer Untersuchung finden, daß die altzu grosse Ländelen und zugleich eifersüchtige Eitelkeit, die das Frauenzimmer mit der

Wäsche

Wäsche an vielen Orten unter einander verschnüpfet und vorhat, solchen Leuten zu solchen Mißbräuchen, und zu allerhand fast nach einem strengen Rechte, durchs Verkommen eingeführten, schädlichen Dingen selbst Anlaß gegeben, und solches auch noch unterhalte, ja eine und andere verständige Frau, die alle diese Thorheiten gar wohl erkennet, nur so mit machen müsse, weil sie allein unter denen andern Thorinnen, keine Veränderung machen kan. Wie denn viele Weiber selbst zu dieser Zeit, und unter dem Praetext ihrer Wäsche allerhand Unnoth im Hause verursachen, oder sich sehr viel heraus nehmen, und daher eben die bekanteten, achtsamen Sprichwörter von ihrem Waschen und Wasch-Feste entstanden, womit man auch oft verständige und tugendhafte Haus-Mütter unterrecht zu verpirren pfleget.

Wasch-Zettel ist ein richtiges Verzeichniß derjenigen Wäsche-Geräthe-Stücken, so man in die Wäsche mit zu waschen giebet, als woraus zu ersehen, ob man alles wieder aus der Wäsche richtig beßimmt. Welches sonderlich bey der Lehn-Wäsche ausser dem Hause in acht genommen werden muß.

Wasen; siehe Rasen.

Wasser, ist überhaupt das alleredelste, und so wohl zur Nahrung der lebendigen, als zur Fruchtbarkeit der wachsthümlichen Geschöpfe höchnützlich und unentbehrliche Saß, ja die allgemeine Feuchtigkeit, welche gleichsam das Blut des Erden-Cörpers ist, indem es auf mancherley Weise überall, gleichwie in Adern, geleitet, in stetigem Umlauff erhalten, und auch Flecke damit nöthdürftig versorget werden. Denn es ist kein anderes fließendes, oder in Dünste aufzulösetes, feuchtes Wesen, es mag Nahmen haben wie es will, ohne diese Feuchtigkeit, sondern hat allemahl Wasser zum Grunde. Und in diesem Sinn verkehret man unter dem Wort Wasser, billig die Grund-Feuchtigkeit aller irdischen, flüßiger Körper, wenn man auch eben nicht mit einigen Natur-Kündlern, die allerkleinsten Welttheilchen oder die Welt-Materie vor fließend ausgiebet, und alles körperliche aus der flüßigen Materie ursprünglich herleitet. Jedoch ein Wirt hat nicht eben Ursache, so weit in seiner Speculation zu gehen; sondern er betrachtet nur das Wasser, so weit ihm solches in der Wirtschaft mit seinen Eigenschaften und Wirkungen tausendfachen Nutzen schafft, und in die Sinne fällt. Ja da noch nichts unstreitiges von dem innern Wesen der eigenthümlichen Materie des Wassers ausgemacht ist, in die streitigen Gedanken derer Gelehrten aber, ob die wässrige Materie gleich geschaffen oder aus andern entstehe, ob es 1, 2 und mehr mahl verdoppelte, und mit einem Theil ätherischer Materie vermischte Luft sey, oder woraus es sonst eigenthümlich bestehe, viel zu entfernt von seinem Zweck ist, um solches zu untersuchen; so nimmt er einwillen die bekantete, sinnliche Idee an, die ihm

und allen Menschen das Gefühl und sonderlich das Gesicht von dem Wasser machen. Und in dieser Betrachtung ist es eine körperliche, flüßige und schwere Materie, welche mit verschiedenen ungleichartigen und fremden Materien verschiedentlich, theils sehr genau verbunden, theils nur lose vermischt seyn kan, vermöge seiner Schwere abwärts und nach dem Mittel-Punct der Erde lauffe, sich aber auch durch die Hitze leicht in Dampf und in Dunst verwandeln, oder flüchtig machen lasse, sich an die Körper anhängen, selbige anfeuchte und naß mache, in derselben Zwischen-Löchern eindringen und einsickern, selbige endlich trenne, die subtilsten körperlichen Theile gleichsam in sich verschlucke, oder sich doch mit ihnen vermische, durch die Luft und ihre Bewegung aber auch wieder austreiben lasse, sich zwar in Dünsten weit ausdehnen, ja durchs Gefrieren einen größern Raum einnehme, gleichwohl aber gar wenig oder nichts zusammen gedrückt werden könne, und endlich in seinem natürlichen Zustand, wo nicht eine widrige, fremde Materie ein anders verursacher, kühl und kalt empfunden werde, sich auch überdem mit Del und Fettigkeit nicht leicht vermischen lasse, und über dieses alles das meiste Feuer auflöse. Mit dieser bloß von sinnlichen Empfindungen her genommenen Beschreibung veranlaßt er sich einzuweisen, wenn er das eigentliche sinnliche Wasser, wie es vor Augen liegt, und diese Materie, welche im gemeinen Leben Wasser heißt, gedanken will. Denn einen rechten und unstreitigen Begriff können wir nicht von dieser so gemeinen Sache zum trifflichen Beweis der engen Schranken unserer Erkenntniß in der Natur haben. Indessen kan man doch aus dieser Beschreibung die Ursachen seiner meisten Wirkungen in der Luft, im Feuer, in Thier- und Pflanzen-Cörpern, in der Erde und in allen andern körperlichen Dingen geben, und insonderheit aus der Natur seiner Bewegungskraft zum Centro, d. h. seiner Kühle und Flüssigkeit fast alles dasjenige herleiten, was wir mit Hülffe der Hydraulik, der Chomie und der Koch-Kunst vor Nutzen davon haben, ja deutlich zeigen, warum dasselbe zu so vielen wirtschaftlichen Haus-Geschäften; E. zum Waschen, Backen, Brauen, Erweichen, Köhlen etc. sonderlich aber in der Mechanic, wo die Bewegungskräfte des Wassers mit andern Bewegungskräften verbunden, und erkaunende Wirkungen zum Nutzen der Wirtschaft, z. E. bey Mühlen-Wercken herfür gebracht werden, unentbehrlich und zur Nothdurft und Bequemlichkeit, ja öfters ganz ausnehmend zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit eines Gewässers, und unsers Leibes nöthig sey. Nachdem nun dasselbe mit bloßen, schlechten, irdischen oder besonders mineralischen fremden Theilen mehr oder weniger dergestalt vermischt oder innig verbunden ist, daß es ausser seinen gemeinen Wirkungen des Wassers allerhand andere böse oder gute, an-

geneth

genehme oder ungenehme Wirkungen haben
 fen, nach dem wird auch das Wasser in Anse-
 hung seines innerlichen Gehalts unterschieden.
 Ja es bekommt so gar nach verschiedenen Ver-
 änderungen besondere Namen. Nebel, Schnee,
 Eis &c. sind schon Beweise davon, indem sie
 nichts anders sind, als verändertes Wasser.
 Ueberhaupt wird es eingetheilt in gemeines
 und mit besondern Eigenschaften und Wir-
 kungen versehenes Wasser. Beides aber wird
 wiederum nach dem Ort, wo es sichtbarlich
 herkommt, und von denen in der Natur be-
 merklichen trocken und kleinen Wasser-Samm-
 lungen oder Behältnissen, z. E. Quellen, Brun-
 nen, Bächen, Flüssen, Strömen, Teichen,
 Seen, und dem Meer, oder aber auch in der
 Luft, wie das Regen-Wasser, in denen Wol-
 ken, oder in Gewächsen, wie die Säfte, unter-
 schieden. Es wird auch durch andere zufälli-
 ge Eigenschaften unterschieden, in trübes und
 helles oder klares, hartes und weiches, rei-
 nes und unreines, frisches und faules, schwe-
 res und leichtes, süßendes oder stillerichendes
 oder Brunnen-Wasser saures, süßes, bitter-
 res, und ungeschmacktes Wasser, welches letz-
 te nebst der Klarheit, Reinigkeit und Weiche
 die Eigenschaften des besten und nutzbarsten,
 sendentlich aber zum besten Getränk der Men-
 schen und Thiere dienlichen gemeinen Wassers
 sind. Die allernöthigste Eintheilung aber des
 Wassers ist, daß alles Wasser entweder gemei-
 nes oder mineralisches Wasser, jenes
 der entweder hartes oder weiches Wasser.
 Von dem letzten ist auch schon an seinem Ort
 gehandelt. Hier gedenken wir nur noch et-
 was vom gemeinen Wasser, als dem nöthig-
 sten in der Wirtschaft. Wir haben davon
 auch schon an andern Orten gehandelt, da wir
 vom Getränke, Trank &c. redeten, sonst
 oder spült es entweder, wie gedacht, in einem
 Brunnen, es rinnet in einem Bach, es fließt
 in einem Fluß oder Strom, es stehet in ei-
 nem See, es wird gefangen in einem Teich,
 es träufelt vom Himmel, oder schmilzet aus
 Schnee, und zuletzt versammeln sich alle Was-
 ser in einem Meer, wie sie aus demselben
 kommen. Die zufälligen Eigenschaften des
 Wassers sind mancherley, daher auch eines vor
 dem andern zu diesem oder jenem Gebrauch
 wichtiger ist. Die trüben oder dicken Wasser die-
 nen zu der Schiff-Fahrt und Fischerey, zu Wä-
 serung der Wiesen, und Tränkung der Pferde;
 die hellen und dünnen zum Genuß für Men-
 schen und Vieh, und zu mancherley Gebrauch
 und Dienst des Menschen. Die Kennzeichen
 eines guten, gemeinen Wassers insgemein sind,
 wenn es recht hell und lauter, ohne alle Farbe,
 wenn auch ohne allen Geruch und Geschmack
 verwendet wird. Die besondern Kennzeichen
 sind, wenn es geschwinde warm wird, und ge-
 schwinde wieder erkaltet; wenn die Speisen
 demselben bald gar werden: wenn es leicht-
 er als andere Wasser ist, und nicht leichte sau-
 lere; denn je länger ein Wasser von der Fäulung
 ferret, je besser ist es, dahingegen die unrei-
 nen und moralischen Wasser, bevoraus in der

Wärme, in wenig Stunden faul werden, und
 einen üblen Geruch von sich geben; wenn es
 bey einem gleichen Feuer geschwinde verkle-
 get und einkochet: wenn es aus einem Brun-
 nen geschöpft, in einem Glase oder andern
 Gefäße häufige Perlen wirft, die von dem Bo-
 den auf die oberste Fläche steigen, oder sich an
 den Seiten des Gefäßes anlegen; wenn es
 die Seife leichte annimmt. Hingegen sind
 Anzeigen eines bösen, harten, rohen und schwe-
 ren Wassers, wenn Fleisch, Fische, Früch-
 te, Kohl, Erbsen und dergleichen Ge-
 müse darinnen hart oder langsam gar wer-
 den oder anlaufen, wenn es die silbernen und
 kupfernen Gefäße angreift, oder im Kochen
 die irdenen Gefäße mit einer Kruste überzie-
 het, oder einen Ralch fallen läßt, oder wel-
 ches im Stehen einen Schlamm setzt. Nach
 dem besondern Unterschied der Wasser ist das
 Quell- und Brunnen-Wasser, wenn es ob-
 stehende gute Zeichen hat, allen andern vor-
 zuziehen wenn nur die Quelle und Herd reit
 und ohne allen fremden Nachschmack ist.
 Fließendes Wasser ist dem Quell-Wasser an-
 nächst, weil es durch den weiten Lauff, durch
 das Aufnehmen vielen Regen-Wassers, und
 aus andern Ursachen viel von der ersten Nütz-
 lichkeit verliert, milder und weicher wird: nur daß
 es insgemein trübe ist, welches aber durch Hin-
 zusetzung in einem irdenen Gefäße leicht gebes-
 sert und das Wasser, wenn sich der Schlamm
 gesetzt, schön klar, rein, gesund zu genießen,
 und so gut wird, daß es lange Zeit ohne einige
 Verderbniß dauret. Das Regen-Wasser
 will zwar von einigen vor das gesündeste ange-
 geben werden, jedoch mit dem Unterschied, daß
 das im Frühjahr und Sommer gesammelte ge-
 sündler, als das, so im Herbst und Winter fällt,
 das frisch aufgefangene besser, als das, so eine
 Zeitlang gestanden, das unmittelbar vom Him-
 mel getropfelte kräftiger, als das, so von den
 Dächern und Rinnen herab fließt, das ohne Un-
 gemitter herab regnet, zuträglicher, als das mit
 Donner und Blitzen herab fällt; und das fil-
 trirte tüchtiger, als das pure sey. Es wider-
 spricht aber diesem Vorgeben die Erfahrung,
 indem an Orten, wo es aus Noth aufgefangen,
 und in Eisternen zum Gebrauch gefasset wird,
 die Einwohner deshalb große Klage führen,
 und zum unwidersprechlichen Beweis seiner
 Unreinigkeit auch dieses dienet, daß es vor
 andern bald faul und stinkend wird. Das
 Schnee und Eis-Wasser wird wegen seiner Dic-
 ke und Schwere schlechterdings vor böse ge-
 halten. Das See- und Sumpff-Wasser, weil
 es mehr aus Regen- und Schnee-Wasser, als
 frischen Quellen zusammen läuft, davon es roh,
 und, weil es keine Bewegung hat, auch schwer
 und dicke wird, fan zu vielen Krankheiten, so
 von Verstopfungen und verderbten Geblüt her-
 kommen, den Anfaß geben. Die bösen Wasser
 können verbessert werden, 1) durch Abkochen,
 wovon sie gebrochen werden, und was sie unrei-
 nes mit sich führen, durch den Schaum aus-
 werfen, oder auf den Boden fallen lassen; 2)
 durch Distilliren, welches, wo man die Artze

daran wenden will, dem Kochen vorzuziehen; 3) durch Zusatz oder Gebrauch gewisser Kräuter, so der Schädlichkeit des Wassers wehren. Die Nutzbarkeit des Wassers ist bekannter, als daß davon viel zu sagen nöthig, indem es in alle menschlichen Arbeit, sonderlich aber in der Haushaltung seinen unentbehrlichen Gebrauch findet, zur Erzeugung aller ober- und unterirdischer Geschöpfe mit gehöret, die Fruchtbarkeit des Erdbodens befördert, und daher so wohl zum Feld- Bau, als zur Nahrung für Menschen und Vieh nicht zu entbehren ist; zu geschweigen des unaussprechlichen Nutzens, den es in der Schiff-Fahrt auf Flüssen, Strömen, Seen und Meeren, ja um den ganzen Erd-Boden, auch in allerhand Kunst- und Mühl-Werken, ja so gar zur Luft in Wasser-Wercken und künstlichen Spring-Brünnen leistet. In der Arznei, der verschiedenen Gesund-Wasser ins besondere nicht zu gedenken, sollen ein oder zwei Mund voll frischen Wassers alle Morgen eingeschluckt, den Menschen erfrischen, und zu Erhaltung beständiger Gesundheit dienlich seyn; und frische Fleisch-Wunden durch bloßes oft wiederholtes Auflegen reiner in frischem Wasser genetzter Luchlein geheilet werden. Hingegen ist auch das Wasser ein schädliches Ding, nicht nur, wenn es böse Eigenschaften bey sich hat, sondern auch, wo aus sumpfigen oder scharffen Wassern faule oder angriffende Dünste aufsteigen, davon Menschen, Thiere und Gewächse beschädiget werden. Vornehmlich kan das Wasser große Vermüthung anrichten, wo durch Aufschwellung, oder Durchreißung der Dämme und Teiche, es aus den Ufern tritt, und die Länder überschwemmet, da es in kurzer Zeit Menschen, Vieh, Häuser, Bäume, und anders in großer Anzahl dahin reißt, und alles, was es antrifft, zu Grunde richtet, daß seiner Gewalt niemand entronnen kan; daher das Sprichwort erwachsen ist: Daß Wasser und Feuer zwar gute Knechte, aber böse Herren seyn. In der Arznei werden natürliche und künstliche Wasser gebraucht. Zu der erstern Gattung gehören, ausser dem gemeinen Quell- Röhr- oder Brunnen-Wasser, wovon oben bereits gedacht, das Merken-Eis-Wasser, das Regen- und Schnee-Wasser, das Donner-Regen-Wasser, und der Mayen Thau. Unter die letztere gehöret alles, so von Kräutern, Blumen und andern Specereyen, mit Wasser, Wein oder Branntwein in einer Destillir-Blasen abaezogen worden. Derleichen Wasser sind unzählbar viel, nicht nur schlechte, die allein von einem Kraut oder Gewürze abgezogen werden, sondern auch versetzte, dazu viele Stücke genommen werden. Wie ein Haus-Vater oder Haus-Mutter bey einer oder anderer hauswirthlichen Verrichtung des Wassers sich nützlich bedienen, und welches zum Brauen, Waschen &c. unter andern das vorträglichste sey, davon ist jedes Orts ins besondere Meldung geschehen.

Wasser-Nische, siehe Nische.

Wasser-Ampffer, siehe Grind-Wurz.

Wasser-Amsel, siehe Amsel.

Wasser-Bathenig oder Bathengel, siehe Lachen-Knoblauch.

Wasser-Bau, unter diesem Nahmen begreift man alle solche Gebäude, so an oder in das Wasser angelegt werden, als da sind Dämme, die oft mit starken Wasser-Rädern besetzt werden müssen; Bünen an den Anfuhrten der Ströme, zur Bequemlichkeit des Ein- und Ausladens der Schiffe, Brücken, Schleusen, Mühlen, Wehre und dergleichen. Hieher gehören auch die sogenannten Wasser-Schlachten oder Eingebäude, die an einem Ufer mit Einfenkung großer Körbe, Wähe- Schlägen und Räthermachen &c. geführt werden, dem Einreißen des Flusses zu wehren. Siehe Lin-Bau. Dergleichen Bau zu führen ist ein ieder an seinem Ufer befugt, auch wenn das gegenseitige Ufer davon Schaden nehmen sollte.

Wasser-Bienen, werden von einigen die Threnen genennet, so größer als andere Bienen sind, und keinen Stachel haben. Siehe Threnen.

Wasser-Birn, ist eine Art mittelmäßig großer Birnen, welche um ihres in sich habenden wässerigten Saftes willen also genennet werden.

Wasser-Bley, siehe Bleyweiß.

Wasser-Blume, siehe See-Blume.

Wasser-Bungen, siehe Bachbungen.

Wasser-Bürgel oder Wasser-Burgel-Kraut, siehe Bürgel-Kraut, oder Portulac.

Wasser-Dost, siehe Zirsch-Alee.

Wasser-Eidey, siehe Eidey.

Wasser-Eppich, siehe Eppich.

Wasser-Färber, werden dieienige Bier-Schenden, oder wer sonst Bier verzapft, genennet, welche ihres unchristlichen Gewinnes halber allwiel Wasser in das Bier zu oeffnen pflegen, damit sie nur ein Faß desto länger hinausziehen können.

Wasser-Farbe, ist bey der Malerey sonderlich auf Papier und in mignatur diejenige Farbe, die man mit Wasser, Leim oder Gummi zurechtet.

Wasser-Filipendel-Kraut, ist ein Kraut, welches an morastigen und sumpfigen Orten wächst. Seine Blätter, welche anfänglich gar breit sind, auf dem Boden herum liegen, und wie die Veterilie aussehen, bekommen hernachmahls die Gestalt, wie die an dem Saufenchel oder Haar-Strang. Dazwischen erheben sich viel Stengel ohngefehr ein paar Schuh hoch, die eckig, ästig, streifig und blau-lich sind. Die Blüthen stehen auf Umbellen-Art zu oberst auf den Zweigen, sind klein, und bestehen eine jede aus fünf Blätlein in Lilien-Form, sehen weiß und in etwas Wurzfarbig. Wenn dieselbigen vergangen sind, so folgen hierauf die Saamen-Körner, von denen zwey und zwey zusammen hängen, sind länglicht, auf dem Rücken oder oberher gestreift, und haben auch am obern Ende einen

einen Hauffen Spizen oder Stacheln. Die Wurkeln sind Rüben, welche auswendig schwarz, an langen Fasern hangen, und greifen weit mehr um sich in die Breite, als sie sich in die Erde sencken, haben einen süßen lieblichen Geschmack, fast wie die Pastinaken. Zur Arzney wird insonderheit die Wurzel gebraucht, welche eröffnet und reiniget, auch die Winde und den Stein treibet.

Wasser-Flieder siehe **Hollunder**.

Wasser-Furche, heist ein tiefer, in gemein quer über den Acker, oder wo derselbe seinen Hang hin hat, mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche, wodurch das überflüssige Regen- und Schnee-Wasser von dem Acker abgeleitet wird, damit es den Saamen nicht ersauern noch erschaffen möge. Eine Wasser-Furche zu machen fährt man mit dem Pflug über den ganzen Acker, eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, so tief, als der Pflug hinein kan; die zu beiden Seiten aufgefahrene Erde wird mit einer Schaufel rein ausgeworffen daß man keine ansehnliche Erde in der Wasser-Furche liegen läßt. Solcher Gestalt ist dieselbe zurecht gemachet; denn es falle auch ein Regen wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furche treten, und auch die Winter-Nässe iederzeit dadurch ablaufen. Von dem Haber werden keine Wasser-Furchen gemacht, weil die Nässe demselben nicht so leicht, wie dem andern Getraide, so den Winter unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Wasser-Gauchheil, siehe **Bachungen**.

Wasser-Geflügel, **Wasser-Vögel**, darunter werden diejenigen so zahme als wilde Vögel verstanden, die auf dem Wasser leben, an Wasser-reichen oder sumpfigen Orten brüten, und dafelbst ihre Nahrung suchen. Solche sind die Schwäne, Gänse, Enten, Reiher, Rohr-Deymeln, Herbeln oder Bläsklein, Wasser-Hüner oder Taucher, allerhand Arten von Wasser-Schnepffen, See-Schwalben, Wasser-Amseln, Eis-Vögel, Rohr-Sperlawe &c.

Wasser-Hun, siehe **Taucher**.

Wasser-Hund, **Barbet**, heist bey der Jagd ein Hund, den man abgerichtet in das Wasser zu gehen, und allerley auf demselben geschossenes Geflügel heraus zu holen: daher man sie auch Schieß-Hunde zu nennen pflegt. Obwohl allerhand Hunde abgerichtet werden können in das Wasser zu gehen, und die Dienste, die von einem eigentlich so genannten Wasser-Hunde erfordert werden, zu thun, so hat man doch insonderheit zweyerley Arten, die von Natur ins Wasser gehen, nemlich die rauhen zotte, lichen Pudel-Hunde, und die glatten Dänischen, so mehrtheils braun oder Otter-Farbe sind. Weil die erstern, wenn sie stark mit Wasser bewachsen, gar zeitlich müde werden, so richtet man sie zu Seeeren, und das grosse, dicke Haar abzunehmen, dasey aber einen rechten

Bart und die Augenbraunen stehen zu lassen, und den Schwanz zu finken, damit sie desto besser schwimmen können. Einen solchen Hund abzurichten, lernet man ihn erstlich auf dem Land, hernach aus dem Wasser, und zwar anfänglich lieber aus einem stehenden, als aus einem fließenden, ein Stücke Holz (nicht einen Stein, denn sie daran ihre Zähne stumpf machen und verderben), wieder holen. Wenn er dieses thut, nimmt man einen alten abgerichteten Hund dazu, läßt eine zahme Ente schwimmen, und wenn sie geschossen, zum ersten mal den alten und jungen zugleich, zum zweyten mal aber den jungen allein darnach gehen; wenn er sie gebracht, thut man ihm schön, giebt ihm etwas zu freßen, wirft die Ente wieder hinein, und wiederholet es zum andern und dritten mal. Ein solcher Hund muß gehorsam seyn, seines Herrn Stimme gehorchen, und hinter demselben bleiben, auch nicht eher hervor brechen, als bis der Schuß geschehen. Anfänglich werden die Hunde von etlichen angehängt, damit, wenn ein Fehl-Schuß vorgienge, sie nicht umsonst, sonderlich die jungen erst in der Lehre befindlichen Hunde sich bemühen müssen; besser aber ist, wenn sie der Stimme lernen gehorchen, und sich wieder abruffen lassen. Diese Hunde thun gute Stöber-Dienste im Geröhrig, Werast und Wasser, alles Wasser-Geflügel, so es angeschossen, heraus zu holen, welches man sonst ohne Kahn schwerlich kriegen, sondern wohl liegen bleiben und verderben würde; zumal da mancher Vogel nur lahm geschossen ist, und flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen, und im Schiff zu verstecken pflegt, welchen der Hund durch den Wind wohl vernehmen, finden und heraus bringen kan.

Wasser-Jagd, ist ein Jagen, so in einer solchen Gegend angestellet ist, da das Wild durch ein Wasser getrieben werden muß. Dergleichen Jagd geschieht im Treiben und Abjagen, wie ein Haupt-Jagen, nur daß der Lauf hier ein Teich oder mittelmäßiger Strom sey, wodurch das Wildpret gejaget werden muß. Auf der Mitte, wo es seyn soll, wird auf Schiffen ein Schirm vor die Herrschaft mit Sträuchern gesetzt, und ins Wasser geancert, die Lächer aber durch Rähne über den Strom gefahren, und wird auf grosse, starcken Stangen, worauf oben Haacken gemacht, die Ober-Leine dergestalt aufgehoben, daß das Tuch knapp über dem Wasser mit der Unter-Leine liegt; die Wind-Leinen werden auch an grosse Pfähle, so ins Wasser geschlagen, über dem Wasser inwendig oder auswendig, wie gebräuchlich, angebunden. Wenn nun im Jagen die Hunde das Wild heraus bringen, zwingen sie solches durchs Wasser zu schwimmen, welches gepürschet, und von der Herrschaft geschossen, hernach, so es tödt, in Rähnen geholet, und aus Land gestreckt wird. Damit nun die Lächer über dem Wasser nicht naß werden, müssen hierzu gewisse Holz-Flöße von Zimmer-Bäumen an einander verbunden werden, von fünf bis sechs Bäumen, welche ausserhalb der Lächer kommen müssen, damit

Die Stell-Leute den Zeug auswendig stellen, heben und abwerfen können, das Wildpret aber inwendig nichts zum Aufkuffen finde. Vor allen Dingen müssen diese Klöße feste wider den Strom verankert und wohl verwahret werden, sonst ist alles vergebens. Wenn eine solche Jagd auf einem grossen Strom geschehen soll, müssen an die Neze grosse Gewichte gemacht werden, die unterfincken, und die Neze anhalten, oben aber werden diese an Fährten angemacht, damit also nichts von Wildpret unten durchkommen kan.

Wasser-Kanne, ist ein hohes, hölzernes, von Böttcher-Dauben zusammen gesetztes und mit Reiffen abgebundenes Gefässe, mit einem Henkel oder Handhabe versehen, worinnen das Wasser in die Küchen, oder wehin man es sonst nöthig hat, getragen wird.

Wasser-Alee, siehe Ritt.

Wasser-Alee, siehe Biber-Alee.

Wasser-Knoblauch, siehe Lachen-Knoblauch.

Wasser-Kolben, siehe Rohr-Kolben.

Wasser-Kresse oder **Brunnen-Kresse**, siehe Kresse.

Wasser-Kunst, ist eine Machine oder künstlicher Zeug, wodurch das Wasser geleitet werden kan, wohin man es haben will. Diese Kunst sich des Wassers wie zur Nothdurfft, also auch zur Lust zu bedienen, lässet sich füglich eintheilen in die stehende und springende Wasser. Die ersten geben ab Canäle, Teiche und überhaut alle Behältnisse, darinne zu oben gedachten doppelten Gebrauch das Wasser aufhalten wird; die letzten aber begreifen in sich die Fontainen, jets d'Eaux und Cascaden von denen an seinem Orte auch bereits gehandelt worden. Nicht weniger sind darzu zu zehlen die Künste, da das Wasser mancherley Dinge, als Oragn, Statuen n. a. m. reget und bewegt, ja sie gleichsam belebet machet, wie etwa der Bacchus in der Grotte zu Stutgard. Ueberhaupt wird auf einem gemeinlich hierzu erbauten hohen Thurn, oder sonst erhabenen Ort, ein grosses Gefäss, wie eine Wanne oder Bottig hierzu angerichtet, und mit Wasser, welches durch ein Schöpff-Stangen- oder Druckwerk hinauf gezogen wird, angefüllet. In dem Boden ist eine oder mehr Röhren, durch welche das Wasser wieder hinunter fällt. Von dem Ende derselben werden andere kleinere Röhren unter der Erden gestreckt, und durch dieselben das Wasser geleitet, wohin man es haben will. Weil nun in solchen Röhren das Wasser bey nahe so hoch wieder aufsteigt, als es herunter gefallen, kan man es in den künstlichen Spring-Brunnen auf mancherley Weise zur Lust anmuthig sprinzen lassen, oder zum Gebrauch an alle Orte hin bringen, die von der Wasser-Kunst überhöhet werden. Die Beweagung, so zum Aufstehen des Wassers erfordert wird, geschiehet durch Menschen, oder durch Zug Vieh, oder am bequemsten durch ein Wasser-Rad; wo aber Berge, und vermittelst der-

selben ein natürlicher Fall des Wassers vorhanden, ist man aller solcher Bemühung überhoben.

Wasser-Laus, ist ein im Wasser lebendes Ungeziefer, welches jackiate, aus unterschiedenen Gliedern bestehende, Hörnlein, und einen sehr langen Schwanz hat; wo der Leib hinten am schmälsten wird, theilet er sich in zwey Theile; aus der Mitten dieser Theilung kommen wieder zwey Schwänze welche um die Mitte an der inwendigen Seite noch einmal getheilet werden. Dieser Schwanz bestehet aus vielen, mit vielen rauhen Haaren besetzten Gliedern und Ringen; der Unter-Leib aber aus einer grossen Menge Floß Federn oder Füßlein, hat auch an dem Hinter-Leibe zwey grosse, rauhe Floß-Federn, mit welchen es vornemlich zu schwimmen pfeget. Etliche sind etwas röthlich, andere etwas weißer, doch beyde durchscheinend. Sie schwimmen rückweise sich fortstossend, und wenn sie vom Schwimmen nachlassen, fincken sie mit dem Kopffe vor sich nieder, wenn sie aber wieder anfangen, schwimmen sie wieder in die Höhe. Wenn das Wasser etwas bewegt wird, halten sie innen, und fincken zu Grunde.

Wasser-Legen, es giebt Pferde, die, so bald sie in ein Wasser geritten werden, sich legen und darinnen wälzen; wie aber dieses eine gefährliche Untugend, als muß ihnen solche folgender Gestalt abgewöhnet werden: Man lässet zur Sommers Zeit einen Knecht nur in Unterkleidern darauf sitzen, und es also ins Wasser reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen; wenn sich nun das Pferd zu legen beinnet, muß der darauf sitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreifen, und das Pferd fast damit niederhalten, daß es sich nicht aufrichten könne, die andern beyden Kerls aber sollen zugleich dem Pferd den Kopf niederdrücken, und wohl unter das Wasser tauchen, damit ihm solches in die Nase, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem starken Geschrey auf dasselbe los schlagen. Wird dieser Proceß in eben demselbigen Wasser, den andern Tag darauf, und etwan auch den dritten Tag wieder vorgenommen, so wird das Pferd diese Untugend gewik lassen.

Wasser-Leim, siehe Vogel-Leim.

Wasser-Leitung, heisset ein solches angelegtes Werk, dadurch man das reineste und frischste Quell-Wasser in eine Stadt oder sonst an einen verlangten Ort hinleiten kan. Es waren diese nicht nur bey denen Römern die höchst kostbarsten Gebäude, wegen ihrer unermessenen Weitläufftigkeit, die sich oft auf viel Meilweges erstrecket, sondern man findet dergleichen so wohl alte als neue, auch noch in Italien, Frankreich, Spanien, vornemlich aber in China. In unterm Deutschland bedienen wir uns gemeinlich dergewisser so genannten Wasser-Künste, als welche das Wasser oft hundert und mehr Fuß in die Höhe in einen Wasser-Kasten treiben, von dannen es hernach durch Röhren wieder-

wiederum überall hin geleitet, und in Städten mannigfaltig gegen Wasser-Zins oder Schoss vertheilt werden kan, wie davon an seinem Orte bereits gehandelt worden.

- Wasser-Lilie, siehe See-Blume
- Wasser-Linsen, siehe Meer-Linsen.
- Wasser-Maus, siehe Maus.
- Wasser-Melck, siehe Bachbungen.
- Wasser-Merck, oder Wasser-Morellen, siehe Lippich.

Wasser-Messen. Dieses ist zwar ein Geschäfte, welches bey Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, sonderlich vermittelst der Wasser-Waage, welcher Artickel nachzusehen vorfällt, und in der Wirtschaft nöthig ist: Allein man nennet auch einen abergläubigen und sündlichen Gebrauch des verkehrten und gemeinen Land-Volckes so, da dasselbe im Hause in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhren eine gewisse Quantität Wasser in ein Behältniß abmisset, und des Morgens nachsiehet, ob es weniger worden oder zugenommen, daraus aber vorher sagen will, ob es das Jahr über reich oder arm seyn werde, zu beschweiden des eben so sündlichen und leichtfertigen Wasser-Schöpfens, so sie ebenfalls in solchen Umständen entweder stille-schweigende oder mit arwissen Worten verrichten, und allerhand Wahrsagereyen dadurch bewerkstelligen wollen. Es sind bey allem solchen Zeuae, theils eine recht grobe Unwissenheit und recht alberne Irrthümer, oder Meynungen aus der heydnischen Geister-Natur und Stern-Lehre, der Grund Hier-nicht aber ist der Mißbrauch des göttlichen Nahmens und Wortes offenbar. Und über dieses alles liegt der Irrthum zum Grunde, als ob wirklich diejenige Zeit, da wir das Gedächtniß der Geburt unsers Heilandes feiern, die eigentliche Zeit der Geburt Christi wäre, unerachtet dieses Kirchen-Fest nur von der Kirche willführlich auf eine bequeme Zeit gesetzt worden. Solchergehalt aber ist es so alber und thöricht, als gottlos und unchristlich, sich mit dergleichen Dingen zu vermengen, oder darauf etwas in der Wirtschaft zu halten.

Wasser-Mühle, siehe Mühle.
Wasser-Münze, ist ein Kraut, welches in feuchten Orten, an den Brunnen und um die Teiche wächst. Hat einen Stengel wie die Krause-Münze, die Blätter aber sind etwas breiter, und umher zerkerbet. Die Blumen sind Purpur braun, der Geruch aber ist nicht so stark wie an der Krausemünze, es gleich das Kraut sonst fast gleiche Krafft mit dieser hat. Sie wird stark zu Vieh-Kraut gebraucht.

Wasser-Mus, siehe Bach-Gase.
Wasser-Nixe, sind nach der Meynung des unwissenden und abergläubigen Volckes gewisse Wasser-Geister oder Gespenster, so sich in Flüssen und Gewässern aufhalten, und vermöge sehr vieler Mährigen, zu Zei-

ten in Weib- Gestalt sehen lassen, sonderlich aber die Menschen ins Wasser zu ziehen, oder zu erkauffen, dieweilen aber auch denselben Gutes zu thun, bemühen sollen. Man hat ganze Bücher von solchen Fabeln und Pöffen, z. E. des Praetorii, item die Unterredungen vom Reiche der Geister &c. Und eben solche Bücher erhalten diese Vorstellungen unter gemeinen Leuten, die eigentlich ihren Ursprung aus einer finstern und unvernünftigen, heydnischen Geister-Lehre, und aus denen Köpfen dererjenigen haben, die allenthalben Geister suchen. Die Leugner zwar nicht die Möglichkeit und Wirklichkeit, daß gute und böse Engel sich auf irgand eine Weise denen menschlichen Sinnen empfindlich machen können, und daß man also auch Gesichter von ihnen haben könne, seliglich, wenn es der böse Geist ist, Gespenster sind. Allein wir leugnen mancherley erdichtete Arten, Wirkungen und Begehrenheiten damit. Noch weniger aber sind verschiedene Grund-Lehren anzunehmen, dahin auch diese geböret, daß es gewisse Mittel-Geister gebe, welche öfters von denen Liebhabern dabey angenommen, und auch von einigen bey denen so genannten Nixen angegeben werden, zu welcher Gattung und ihrem Bilde insbesondere vielleicht die Nachrichten derer Seefahrenden von einer gewissen Art Meer-Thieren, welche etwas ähnliches mit der Menschlichen Gestalt haben, und Meer-Männer, Meer-Weiber, Sirenen &c. genennet werden, Anlaß gegeben haben mag. Ja es ist welches vielleicht sonderlich dadurch fortaekauset worden, weil man vor alters die Kinder, wie durch den Knecht Ruprecht, auch durch den gefährlich beschriebenen Nix, oder durch etwas erschreckliches, von unbedachtamen Laufen ans Wasser, davon sie schon an sich in Gefahr zu ertrinken kommen können, abzuschrecken gesucht. Denn in dieser Absicht höret man noch an vielen Orten auf dem Lande und an Flüssen vom Nixe sprechen. So unschuldig aber die Absicht der einfältigen Leute bey diesen sonst alten und gewöhnlichen, zugleich aber auch unvernünftigen Mitteln der Kinder-Zucht seyn mag, so sehr sind solches doch Quellen des Aberglaubens und allerhand thörichter Einbildungen von denen Geistern, wodurch die alten heydnischen Irrthümer in denen Gemüthern zu gar mannigfaltigem Nutzen des Reichs der Finsterniß, und zum Schaden des Reichs des Lichts und der wahren Religion Christi fortgepflanzt, und um so viel weniger leicht ausgerottet werden, je mehr man allerdings in der Christlichen Religion selbst gewisse, wahrhaftige Lehr-Sätze von denen Engeln hat, die gar leicht mit diesen Irrthümern verknüpfet, und zu ihrer Bestärkung durch falsche Schlüsse und einige Vernlichkeiten gebraucht werden können. Dieses hat man nur beplänlig erinnern wollen, weil man in der Wirtschaft auch auf die Austrotzung des Aberglaubens und seiner Grund-Sätze

Sage dacht seyn muß, deßhalb aber in diesem Lerico bey vieler Gelegenheit nöthige Erinnerungen gemacht hat.

Wasser-Nuß, Stachel-Nuß, ist eine besondere Art von Nüssen, die in Seen und andern stillen Wassern an einem Kraut, welches lange Stengel, und breite am Rande eingekerbte Blätter hat, wachsen, und mit vier scharfen Stacheln versehen sind, davon allezeit einer gerade aufgerichtet steht. Die Schale ist helzig und schwarz, der Kern weiß, und wenn die Nuß gekocht, mit Salz gut zu essen; er kan auch gedörret zu Mehl gerieben, und ein Nus daraus bereitet werden, weil er eine gute Nahrung giebt: will man sie in einem Leich oder Graben ziehen, mag man etliche reife Nüsse hinein werfen, dieweil sie leicht wurkeln, und stark wuchern. Es ist aber das Kraut der Fischerey sehr hinderlich. Zu Ende des Anauß Monats werden sie reiff, bey vielem Gebrauch verursachen sie Biehunaen und Winde; doch sollen sie mit Honig-Wasser gekocht, ein gut Gurel-Wasser zu Mund- und Hals-Geschwüren, wie auch zum faulen Zahn-Fleisch abgeben.

Wasser-Perlen, heißen die grossen, runden, aber dabei unächte Perlen, welche alttällich nur zum Schein von einem und andern Frauenzimmer um den Hals gebunden werden.

Wasser-Peterfilie, siehe Lycopodium, denn auch so wird dieses Kraut genennet.

Wasser-Pfeffer, Pfersich-Kraut, ist ein mildes Heil-Kraut, so an Affiken und sinkenden Wassern wächst, und im Julio blühet. Es trübet viel runde, glatte, bräunliche Stengel, und lange, dunkel-arüne Blätter, den Pfersich-Blättern ähnlich, und trägt eine Purpur-farbene oder auch weisse Blüthe. Es ist ein wunderheiltsames Wund-Kraut für Menschen und Vieh, wenn es durch ein fließendes Wasser gezogen, auf die Wunde geleget, und nachdem es darauf erwärmet, in Mist vergraben wird. Bey schweren Verwundungen, oder alten Schäden, muß solches zu mehrmahlen wiederholt werden. Die zerstoßene Blätter den gedruckten Pferden überaubunden, heilen bald, und lassen keine Fliese auf den Schaden siken; geortten und denen Pferden damit eingeschlagen, die an den Schenkeln geschwollen, oder sich verhellet, oder verretten haben und hinken, bringt sie wieder zurechte. Die Blätter gedörret, gedülvert, und in alte Schäden gestreuet, hält sie rein, verzehret das wilde Fleisch, und lässet keine Maden darinnen wachsen. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Wasser wird wider den Stein gerühret, wie nicht weniger wider die Gelbsucht, Bauch-Wärme, Herz-Gespan, Colic, und Milzsucht. Außerlich dienet es, alle alte und faule Schäden zu waschen und reine zu halten. Die daraus bereitete Essenz ist ein herrliches Mittel zu Reinigung des Ge-

blüts, in der Milz-Sucht, dem Scharbock und venerischen Krackheiten.

Wasser-Pürsche, siehe Pürschen.

Wasser-Quelle, siehe Quelle.

Wasser-Rad, ist dasjenige Rad an einer Mühle, daran das, durch das Mühlen-Gerinn geleitete Wasser schläget, und die Mühle umtreibet. Es stehet ausserhalb der Mühle an einer Welle, derer Helffte in die Mühle reicher, und daselbst das Kamm-Rad daran stehet. Die Breter, daran das Wasser schlägt, heißen Schaufeln. Wenn diese innerhalb der Felgen stehen, heisset es ein Staber- oder wenn das Rad zwey Gänge treiben soll, ein Panster-Zeug; wenn aber die Schaufeln oben an die Stirne eingesetzt werden, ist es ein Straube-Zeug. Ein Wasser-Rad ist überschlächtig, wenn das Wasser von oben darauf fällt, oder unterschlächtig, wenn das Wasser unten daran stößt. Jene werden angebracht, wo der Wasser-Stand klein und das Gefälle groß, diese hingegen, wo der Wasser-Stand groß, und das Gefälle klein ist.

Wasser-Räbe, siehe Räbe.

Wasser-Rettig, ist eine wilde Art vom Rettig, so aber nicht gebraucht wird.

Wasser-Röhre, siehe Röhre.

Wasser-Rübe, siehe Rübe.

Wasser-Schlange, siehe Schlange.

Wasser-Schnecke, siehe Wasser-Schraube.

Wasser-Schnepff, siehe Schnepff.

Wasser-Schoß, heißen diejenigen Reiser, so unten am Stamme oder an der Wurzel eines Baumes ausschlagen. Diese mögen ohne Betrachtung der Zeit abgeschritten, oder abgetrossen werden, weil sie dem Baume das Wachsthum und die Nahrung stark benehmen. Siehe Schoß.

Wasser-Schraube, Wasser-Schnecke, ist ein Ritz-Zeug, so zum Ausmahlen oder Ausschöpfen des Wassers gebraucht wird. Man arbeitet um eine Spindel von vier oder sechs Zoll eine Schraube mit vierrechten Gängen, auf die Erhebung von funfzehnen Grad; auf diese werden dünne gehobelte Späne befestiget, etwan acht Zoll lang, und alles mit dünnen Brettern auswendig belegt, wohl verzichtet, und mit eisernen Reiffen verwahrt; das eine Ende wird in das Wasser, so man ausschöpfen will, gelegt, das andere in einer schrägen Erhebung, die aber nicht mehr als vier und funffzig Grad eines Winkels mit dem Horizont machen muß, fest gemacht, und die Spindel umgedrehet, so hebt sie das Wasser in die Höhe, und lässet es durch die oberste Oeffnung weglaufen. Diese Maschine dienet, wo Keller oder Fundamente gegraben werden, darinnen Wasser aufstößt, oder wo nicht gar tieffe Graben getrocknet werden sollen &c.

Wasser

Wasser-Spinne, ist ein Ingeziefer, das auf dem Wasser lebt, und etwas von der Spinne und Heuschrecken-Art hat. Der Kopf sieht wie eine Heuschrecke, und die Augen stehen heraus. Der übrige Theil sieht wie eine Spinne, hat aber nicht mehr als sechs Füße. Es schwimmt auf dem Wasser, oder krencht auf der Erde herum. Seine Farbe ist Asch-grau; äußerlich aufgelegt, soll es zertheilen.

Wasser-Ständer, ist ein von Kupfer oder Holz zusammen gefestetes, großes Gefäße mit einem Deckel, worinnen das Wasser zum Kochen rein gehalten wird.

Wasser-Stern-Kraut oder *Tripulium*, wird an fließenden Wassern gefunden, hat grün-dicke Blätter, bekommt nachhero einen ein- oder zwey Spannen hohen Stamm, auf dessen Gipfel gelbe Blumen, die mit Himmel-blauen Blüten umsetzt sind, wachsen. Die Wurzel ist vor die Wasser-Sucht. Der Saft oder heilet allerhand Wunden.

Wasser-Strube, heisset bey Wasser-Leitungen ein weiter Raffen oder Einfang in der Erden, wo die Wasser-Röhren zusammen kommen, oder außgetheilet werden, und die Oeffnungen zu befinden, wenn die Röhren zu räumen und zu reinigen nöthig sind.

Wasser-Sucht, ist theils eine menschliche, theils eine Pferde-Krankheit, so in Aufschwellung des ganzen Leibes besteht, und von der Sammlung vielen Wassers oder Windes herkömmt. Von der Wasser-Sucht bey Menschen ist allhier nur noch folgendes zu merken. Die Aufschwellung äussert sich hier vornehmlich am Unter-Bauche. Verderbtes und aus denen Wasser-Gefäßen aufgelauffenes Blut- und Ader-Wasser verursachet solche sowohl, als das Zerreißen der Wasser-Gefäße. Das Verderben selbst entsethet aus einer Verdickung des Geblüts und Versammlung des Wassers, aus einer daher entstehenden Säulung und Schärffe des Wassers. Der unmäßige Gebrauch allerhand hitziger, scharfer Getränke, des Brantweins, hitzigen Weins, des starken, öligten Caffees, welcher ein wallendes Geblüte machet, das Vollsauffen, der Mangel der Bewegung und allzuweniges Trinken zc. sind die entfernteten Ursachen, keinesweges aber das Wasser-Trinken an sich, wie sich die meisten einfältigen Leute und Bier- oder Brantwein-Amiseln öfters einbilden. Es ist diese Krankheit hernach meist mit unleidlichem Durst und schwerem Athem verknüpffet, und wird pulset, da der Umlauff aller Säfte dadurch gehemmet wird, mit dem Tode geendiget. Unter denen Haus-Mitteln wird, nächst einer guten Diät, dadurch man sich leicht dafür verwahren kan, die untere Rinde von denen Bach-Weiden in rothen Wein sethan, und davon getruncken, gerühmet. Der Extract aus Zaun-Rüben-Wurzeln, aus dem Marke des Hollunder-Baums,

item das Wasser aus Hollunder-Schwämmen, ferner die gedörreteten Blüthen und Blätter des Hollunders gedülvert dienen, indem sie saufft purgiren, und das Wasser abführen, ebenfalls dazu. Was aber die

Wasser-Sucht bey denen Pferden, und wovon wir mit mehrern Fleiß zum Behui der Wirtschaft hier handeln müssen, betrifft, so ist dieselbige zweyerley. Die erste Gattung, Anasarca genannt, breitet sich mit einer weichen und schlaffen Geschwulst über den ganzen Leib aus; darinnen der Eindruck der Finger lange nach bleibt und zu seher ist, die andere, die man Ascites nennet, setzet sich mit einer sehr dicken Geschwulst in den Bauch, Schenckel und Füße, das solche davon aufschwellen. Die mit der ersten Gattung behafteten Pferde seuren sich nicht auf dem Bauch, sondern strecken und legen sich auf eine Seite, und lassen, indem sie sich kraken oder reiben, die Haare sehr ausfallen. Denenselben soll man für allen Dingen den Leib sowohl im Zirchen als Stallen offen halten, und daher solandes Uffrier setzen: Nimm Erpich, Petersilien-Kraut, jedes drey Hände voll, wilden Stein-Klee eine Hand voll, Anis, Fenchel, jedes ein Loth, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, mache dieses alles zusammen in einer Schöpfen- oder Schweins-Brühe, nimm sodenn der abgeseigeten Brühe drey Nöffel, eine Hand voll Salz, drey Eyer-Dotter und ein Quintlein Coloquinten-Mark, rühre es unter einander, und laß es dem Pferd lautlich appliciren; hernach nimm Siebenzeit eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein Loth, Hollunder-Wurzel drey Loth, Jalappe ein Loth, und Wein zwey Maas, siede es wohl, und gieß dem Pferde etliche Tage nach einander ein halb Maas davon auf einmahl ein. Den Harn zu befördern: Nimm Erpich, Fenchel, Wegwart, Spargel-Wurzel, Klee-Wurzel, jedes eine Hand voll, gedörret und zu Pulver gestossen, davon täglich drey Löffel voll mit einem halben Maas Wein vermischt auf einmahl eingegossen. Man macht auch einen Umschlag von Ziegen-Roth und Menschen-Harn, oder von gestoffenen Schnecken-Häusern, oder von Stein-Klee, und wäschet es mit warmer mit Salz vermischter Lauge. Wenn aber alles nicht helfen will, so muß man den Schnitt vornehmen, und die Haut eröffnen, man legget nemlich das Pferd auf den Rücken, und verwahret es wohl mit Binden, fasset sodenn die Haut, zween quer Finger breit unter dem Nabel gegen dem Geschröte zu, mit ten auf dem Bauch mit der linken Hand, und öfnet solche bis auf die unverdige feste und starke Haut des Unter-Bauchs, hernach öfnet man dieselbe auch bis auf das Gedärme hinein, aber so behutsam, als es seyn kan, schiebet ein Röhrlein von Kupfer oder Messing in die Wunde, und hilft dem Wasser fein allmählich heraus, doch täglich nicht mehr als ein Pfund, denn wenn man

viel Wasser auf einmahl heraus lassen wolte, würde das Ross ohnfehlbar des Todes seyn. So oft das Köhlein wieder heraus gezogen wird, so drehet man eine Wiecke oder Meißel in die Wunde, damit sie vor der Zeit nicht zubeile; wenn aber alles Wasser heraus ist, so heilet man sie zu, wie andere Wunden. Nach beschehener Abzoffung des Wassers soll die Leber mit stopffenden Gewürzen, als Calmus, gelben Sandel, Nadeln, Muskat, Nüssen und dergleichen wieder gestärket werden. Die andere Gattung der Wasser = Sucht, Ascites genannt, entstehet von Härtheit der Leber und des Milzes, auch von Verstopfung der Gall = Rinnen, und der Blut = Adern des Gefäßes, wodurch der Naesen erkältet, und die Leber geschwächt wird. Der Unter = Bauch ist einem solchen Pferde in dem Anfang sehr dick und hart, ingleichen die Hinter = Schenkel, samt dem ganzen Geschrote sehr stark geschwollen, hingegen der Ueberrest des Leibes trocken und dürr; ein solch Pferd kan nicht wohl athmen, noch vor sich gehen, sondern streckt, wenn es still siehet, die vorderen Schenkel gewaltig vor sich weg, ingleichen auch die hinteren Schenkel gegen den Schweiff hinaus, und mag weder fressen noch sauffen, zittert mit den Füßen, und bekommt lechtlich ein Fieber, welches das ohnfehlbare Zeichen des Todes ist. Bey der Cur dieser Wasser = Sucht ist erstlich abbesagtes Clystier zu brauchen, damit dem Ross der Leib offen gehalten werde, hernach soll man ihn zum öfftern warme Säcklein mit Aschen über den Bauch und Geschwulst binden, und folgenden Einguß geben: Nimm Viole = Kraut, Erbrauch, Frauen = Haar, jedes zwey Hände voll, siebe es wohl in Wasser, nimm der abgeseigeten Brühe ein Maas, Hierac picrae zwey Loth, Lerchen = Schwamm ein Loth, mische es unter einander, und gies es einmahl warm ein, oder mische Antimonium diaphoreticum ein Quint, Saffran ein halb Quint, warmen Wein ein Maas unter einander, und gies es dem Ross auf einmahl ein; oder, nimm den Saft von Vriemen = Kraut ein Viertel = Pfund, mische solchen unter ein Köhnel Wein, und gies es dem Pferd auf einmahl ein; oder, sieh ihm aenua wilde Cucumern zu fressen. Man kan auch im Fall der Noth das Wasser, wie bey der vorigen aedacht worden, abzapfen. Der Stall, darinnen Wasser = süchtige Pferde stehen, sie möden nun mit der ersten oder andern Gattung behaftet seyn, soll mittelmäßig warm, trocken und von allen Winden besreuet, auch immerzu mit einer guten Stren versehen seyn. Das Futter soll bestehen in rothen Nüchern, Gerste, Feig = Bohnen in Wasser eingeweicht, oder Weizen = Kleyen, Haber = Schrot, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll sollen gemischt seyn. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettig = Wurzel, jedes zehen Loth, Colopinten zwey Loth, Lerchen = Schwamm und Weiden = Schwamm, jedes vier Loth,

unter einander gemischt, und zu einem Pulver gemacht. An statt des Heues soll man ihm Weiden Laub, Kobl Blätter, Netzig, Laub von Ulmen = Bäumen vorlegen, oder das Heu mit Salpeter besreuen. Der Tranc soll seyn gefestetes, mit Salpeter und Weinstein vermischtes Gersten = Wasser. Item Wasser worinnen Kümmel, Fenchel = Samen, Foenum graecum, Wachholder = Beer, Houander = Rinden, Soldanelle, Meißer = wurz, Tamarisken = Schalen gesettn, und ein wenig Roggen = Mehl darin zerühret worden. Von diesem soll man dem Ross laulich, aber wenig zu sauffen geben, nur damit es leben könne. Man kan ihn auch unter das Sauffen etwas Lauge von Reben = Aschen, Wachholder = Asche, oder Bohnen = Stroh = Asche giesfen. Endlich soll man das Pferd alle Tage an der Sonnen oder einem beraigen Orte, jedoch mit Decken wohl zudeckt, bewegen lassen, und hernach den Schweiff mit warmen Tüchern, sein gegen die Haare, wohl abreiben und abwischen. Schließlich bekommt auch das Ziegen = Vieh gerne die Wasser = Sucht. Und wenn dieses geschieht, indem sie ihnen vor andern Thieren sonderlich anhängt, so schneide man ihnen unter der vordersten Schulter die Haut ein wenig, und gar gelinde, auf, lasse das Wasser weg lauffen, und überschmiere das Köhlein mit weißem Pech, so heilet es wieder zu.

Wasser = Trog, ist ein aus Stein gehauener, oder aus einem starken eichenen Klotz gearbeiteter Trog, welcher im Vieh = Hofe bey Brunnen siehet, damit das aus den Ställen gelassene Vieh daraus sauffen möge. Man pfleget auch vielmahlen dergleichen hölzernen Trog dahin zu stellen, wo man das Köhr = Wasser aerne sammeln und vorrätzig aufbehalten will, daher man einen solchen auch einen Köhr = Trog nennet. Dieser ist gemeinlich mit einem Unterschied versehen, darinnen sich verschiedene durchbohrte Locher befinden, und oben mit einem guten Deckel verwahret, um ein und andere Fische auf eine kurze Zeit darinnen aufzubehalten.

Wasser = Vogel, siehe Wasser = Geflügel.

Wasser Waage, ist ein Instrument, wodurch man die unrichtbare Horizontal = Linie von einem Ort bis zum andern absehen, und eine andere sichtbare Parallel = Linie finden, dadurch aber erfahren kan, ob ein vorraegebener Ort gegen dem andern höher oder niedriger liege, und wie viel der Unterschied dieser zweyer Dexter austrage, solchergestalt aber wisse, wie tieff oder hoch der Fall des Wassers von einem Ort zum andern sey, wie viel derselbige tieffer lieget, da mans hinleiten will, der andere aber höher, wo es herguleiten ist. Man siehet leicht, da das Wasser, je mehr es gleich oder abschießend siehet, sich nach dem Mittel = Punct wegen seiner Schwere beweget, die Bewegung aber bey Wasser = Leitungen und Rünsten, dem Wasser = Bau, denen Mühlen =

Mählen: Werken, der Graben- und Canal- Arbeit, und bey Maschinen darnach gerichtet werden muß, wie nöthig und nützlich dieses Werkzeug und das Geschäfte des Wasserwagens in der Wirtschaft sey. Es heißt sonst auch Rivellieren. Und wird davon in der Mathematic mehr gehandelt. Im Mathem. Lexico aber kan man einige Nachricht davon finden.

Wasser-Wegerich, siehe Wegerich.

Wasser-Wölffe, ist ein Americanisches Wasser-Kaub: Thier, so denen Wölfen sehr ähnlich siehet, und denen Schiffenden nachtrachtet.

Wasser-Wurzeln, heißen an einem Wein-Stocke diejenigen Wurkeln, welche zwar gleich den Chau- oder Lagerwurkeln auf den Seiten, aber ganz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen. Bey dem Räumen müssen die obersten Wasser-Wurkeln abgerissen werden, damit die Weilmurkel sich desto tiefer strecken, und besser stärken möge.

Wasser-Zuber, siehe Wasser-Ständer.

Warbe, siehe Waade.

Watte, heisset das erste Gespinnst um die Spinnwürmer-Häuslein, oder die Flock-Seide, darein die Seiden-Eyer auswendig eingemickelt sind, wenn sie gekocht, aufgekrast, und zu einem zarten Wesen gemacht ist, welches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke, Camisole, Brust-Lätze und dergleichen gebraucht wird. Siehe Seide.

Watten, wird auch das seichte und nächste Wasser der Nord-See an denen Ufern zwischen dem festen Lande Emden, Gröninaen und denen gegenüber liegenden Inseln genennet. Es ist nicht über 5 bis 6 Fuß tief, das Wasser aber trübe, und führet vielen Schlamm oder Schlick mit sich, welcher denn leicht wieder sincket und zum Anwurf des Landes gebraucht werden kan, wenn man Dämme hinein macht. Als welches in Ost-Friesland gar sehr bey der Land-Wirtschaft gebräuchlich und nützlich ist. Siehe davon die Leipziger Sammlungen das 15 Stück n. VI.

Weber Distel oder Weber-Karten, siehe Karren-Distel.

Wechselln ist ein Jägerwort, so von allen wilden Thieren gesagt wird, wenn sie von einem Ort oder Holz zum andern gehen.

Wegbreit, siehe Wegerich.

Weg-Distel, wird die gemeine an denen Wegen und Zäunen hervor-wachsende Distel genennet. Siehe Distel.

Weg-Dorn, siehe Kreuz Dorn.

Wegerich, Wegbreit, ist ein Kraut, davon einige Arten wild wachsen, andere aber in den Gärten gezogen werden. Der wilden, welche an grasigten Orten um die Wege und Zäune wachsen, und im Mayen blühen, werden verschiedene Gattungen gefunden: Als der breitblättrige Busen oder große Wegerich, hat eine zaserigte Wurkel, breite und glatte an der Erde liegende Blätter, darzwischen ein Sten-

gel auffhiehet mit einer Aehre, an welcher grüne oder dunkel-rote Körnlein sitzen, so den Saamen hinterlassen. Dieser Saame in dem Junio, da er noch grünlich, aber noch nicht völlig reif, giebt den Sang-Vögeln, als Canarien-Vögeln, Stieglitzen und andern, eine gesunde und angenehme Speise, indem sie ihn so gern, als den Hühner-Darm fressen. Der breitblättrige, graue Wegerich hat Blätter, wie Zungen gestaltet, und mit zarten, weiß-araunen Härlein bedeckt. Der Spiz-Wegerich hat lanzee, rauhe Blätter die wie das Eisen eines Spießes gestaltet sind. Der Wasser-Wegerich wächst gerne an Näschen und schattigen feuchten Orten, hat große, breite, subtile und äderiche Blätter, die alle, jedes auf seinem besondern glatten Stengel, wachsen. Aus dem Mittel derselben kommen im Junio und Julio einer oder mehr glatte Stengel, mit kleinen, weißen oder Leibfarb gemischten dreypblättrigen Blümlein, die über einen Tag nicht währen, und, wenn sie abgefallen, in ihren hinterlassenen Knöpflein ein kleines Saamen-Körnlein tragen. Die übrigen wilden Arten werden in der Arzney nicht gebraucht. Das Kraut dient innerlich für allerley Blut- und Bauch-Flüsse, der Saame von dem spizigen Wegerich soll auch für den Stein, die Blätter aber gepulvert, eines Quinleins schwer etliche mal vor dem Antritt genommen, für das viertägige Fieber gut seyn. Außerlich heilen die Blätter allerley Wunden, Geschwür und Fisseln, sonderlich ist der spizige Wegerich, zerstoßen aufgelegt, ein bewährtes Mittel wider den Biß von einem wütenden Hunde. Der davon gekochte, dicke Saft dienet innerlich wider die Gelbsucht, das Fiechen, den Eod, und die Bauchwärme, äußerlich aber wider die Bisse von Schlangen und wütenden Hunden. Das Wasser außer den Augen, so dem ganzen Kraute zugeschrieben werden reiniget auch den Mund und Hals, wehret der Fäule, und befestiget die Zähne, äußerlich aber reiniget und heilet es faule Geschwüre, und der Syrup ist in Bauch-Flüssen eine heilsame Sache. In den Gärten wird gehalten der Rosen-Wegerich dessen grüne Blätter so artig zusammen gesetzt sind, daß sie gleichsam eine grüne Rose vorstellen, und eine andere Art, die etwas höher steigt, und sich nach und nach verliert, also die unzählbaren Blätlein je länger je kleiner werden; neben diesen treibt sie ihren Stengel mit dem Saamen, wie der gemeine Wegerich. Heyde Arten haben gern einen guten feuchten Grund, und können so wohl durch den Saamen, als Zertheilung der Stöcke vermehrt werden.

Weg-Gras, siehe Wegtritt.

Weg-Kümmel, Kümmel.

Weg-Steine, heisset man diejenigen, welche die Weiten der Straßen und Wege verziehen, wie auch die Gärten, Aecker, Wiesen, Weinberge, Wälder und dergleichen, an einem-

der liegende Güter bemerken, und von einander absondern.

Weg-Stroh, siehe Wall Stroh.

Weg-Tritt, Weg-Gras, Anger-Kraut, ist ein wildes Heilkrant von verschiedenen Gattungen, darunter aber das breitblättrige allein gebräuchlich ist. Es wächst an dörren, ungebauten, sonnen Orten, hat eine hölzerige Wurzel, knotige an der Erden liegende Stengel, bey jedem Knoten kleine Blättlein, und weiße oder leibfarbene Blümlein, die den ganzen Sommer durch blühen, und endlich einen dreyeckigten Saamen setzen. Das Kraut kühllet, trocknet und ziehet zusammen, dienet zu Stillung allerley Bauch-Flüsse, des Nasen-Blutens und Blutspensens. Kraut und Wurzel gerülvert, treibt den Stein, und öffnet die Verhaltung des Wassers. Aufferlich ist es gut auf Wunden, Geschwür, entzündete Augen, Geschwulst, und in dreytägigen Fiebern auf die Puls zu legen. Der Kleine Wegtritt oder das Kleine Weg-Gras oder Anacel, ist ein niedriges Kräutlein mit einer tafelformigen Wurzel, dünnen Stengeln, spitzigen, fischen-farbigen Blättlein und weißen Blümlein. Es wächst auf ungebauten, sandigen Feldern. Um die Zeit des längsten Tages finden sich an der Wurzel rothe Beerlein oder Körnlein, welche das gemeine Volk St. Johannis Blut nennet, und gläubt, daß sie eben an St. Johannis-Tage, und zwar in der Mittags-Stunde gesacht werden müssen, weil sie sonst nicht zu finden wären, welches aber falsch ist, und durch die Erfahrung widerlegt wird. Abergläubische Leute geben sich viel Mühe darum, und glauben, daß, wer sie bey sich trät, das Jahr durch von Krankheiten und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es sind aber diese Körnlein anders nichts, denn ein Saame oder eine Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus, gleich als aus einem Ey, kriecht, und eine weiße, leere Hülse hinterläßt. Wenn die Körnlein an einem trockenen Orte verwahrt werden, schruupffen sie ein, werden hart, und gleichen der rechten Cochenille. Das von diesem Kraut abgezogene Wasser ist ein herrliches Mittel wider die Harnwinde und den Stein.

Wegwalle, siehe Stern-Distel.

Wegwart, siehe Lichorien.

Wehel-Mutter, siehe Kinder-Mutter.

Wehr, heist ein Damm, der over durch einen Fluß geführt wird, denselben aufzuhalten, zu schwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran gesetzt werden mögen. Ein Wehr zu bauen stoffet man eine Reihe Wasser-Pfähle schräg durch den Fluß in der Höhe, wie das Gefälle seyn soll. Hinter diese Reihe werden mehr andere eingestossen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Wassers gleich kleibet. Der Raum zwischen den Pfählen wird mit Reisig, Steinen, Sand und Kiesel ansaefüllet, und das Wehr oben mit Pfosten

bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch solch Aufschwellen des Wassers, sonderlich an kleinen Klüften und Bächen den Ober- und Unter-Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachsen kan, wird nach aefchehener Beschichtigung durch geschworne Wasser- und Mühlenbau-verständige Leute ein Mal eingeschlagen, der Wohl- oder Sicher-Mal genannt, der daran zeigt, wie hoch das Wasser gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Ehrfürlich Sächsischen Fritsch-Ordnung ist verboten auf den Bächen, unter dem Schein der Wässerung keine Wehre zu leiden, weil dadurch sonsten den Fischen der Gang gänzlich verhindert würde. Man pflegt auch ganz steinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren; wie dieses auszurichten, ingleichen, wie auf einen puren Felsen, oder in ein reissendes Wasser ein ganz hölzern Wehr zu legen, dieses beschreibet Leopold in seinem Theatro Hydrotechn. p. m. 160 & seqq. An einige Wehre macht man auch Abfalle mit Aufzügen, die man nach Befinden anziehen und das Wasser frey ablaufen lassen kan, welches denn Aufziehe Wehre heißen.

Wehr-Vieh, nennet die Schäfer das gute Schaaf-Vieh, welches, nachdem die schlechten Schaaf, Hammel und Lämmer, ausgeemert worden, in das Winter-Futter geschlaen wird. Insaemein zählen sie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreißig alte Schaaf, zwölf Zeitschaaf, frey alte Hammel, sieben Zeits-Hammel, dreyschen Kälber-Lämmer, zwölf Hammel-Lämmer.

Wehrung, siehe Hof-Wehrung.

Weiber-Krieg, siehe Zeubechel.

Weiber-Lehn, wird dasjenige Lehn genennet, welches auch dem weiblichen Geschlecht verliehen werden kan, daß sie in selbigen succediren mögen, bisweilen heist auch Weiber-Lehn, welches anfänglich von Weibern erlanget worden.

Weiber-Regiment. Weil das weibliche Geschlecht von Natur am Leibe und Gemüthe gemeinlich schwächer als das männliche, und über dieses von Alters her in grosser Unwissenheit und Zärtlichkeit erzogen worden, ja zum Theil noch, sonderlich unter geringem Stande, sehr schlecht auf die Verbesserung ihrer Seelen-Kräfte leidet nach der gemeinen Gewohnheit gesehen wird; so hat man durch die Erfahrung gelernt, daß in der Wirtschaft denenelben die völlige Regierung des Hauses nicht allezeit und füglich ohne Schaden anvertrauet und liberallassen werden könne, sondern daß viele entweder in Excessu durch unvernünftige Zorn- und Zanck-Sucht, oder durch allzugrosse Weichlichkeit oder Schwachheit, in der Beobachtung ihres Ansehens und nöthigen Respects bey denen Kindern und dem Gefinde, oder auch bey denen Geschäften fehlen. Und das ist die Ursache, warum die Männer so wohl in der Wirtschaft, als auch wohl

wohl gar in der Regierung Land und Leute wider das sogenannte Weiber-Regiment lange geprediget, und sich ohne Unterschied mit der hochmüthigen Waschl oder einer beschrieenen Rantippe lustig gemachet, ja alles Weiber Regiment verworffen, geschmähet, und wohl gar die thörichte Meinung gehabt haben, die Weiber wären ihre Sclaven, und sie müsten oder könten keinen Theil an der Regierung des Hauses haben. Gleichwie aber dieses sehr ausschweifende Gedanken sind, meran die unvernünftige Herrsch: Sucht der Männer hinwiederum grossen Theil nimmt, ja Daber auch wohl die oft gesiesentliche Bemühung, das schöne Geschlecht in Unwissenheit zu erhalten, entsehen mag, also ist auch der oben angeführte Grund nicht durchgängig richtig: wie es denn heut zu Tage grosse und vortheiliche Prinzessinnen und Dames gielz, die allerdings gezeiget haben, wie glücklich und weislich sie regieren können. Und unter anderen gerinaern Personen dieses Geschlechts aicht es solche Weibes-Personen, so manche Männer in vielen übertreffen, bezühmt in der Gelehrsamkeit sind, ja im Haus-Regiment das beste thun und die Schwachheiten ihrer Männer sehr wohl ersetzen können. Daber es öfters vor ein Glück zu achten wenn mancher Hauswirt eine solche Frau seiner schwachen Leibes- und Gemüths-Beschaffenheit bekommt, die brav ist, und die das Regiment im Hause führen kan. Es würde auch an mehreren nicht mangeln, wenn wir das weibliche Geschlecht besser erzoogen, und sorgfältigere Anstalten gemacht würden, ihren Verstand und Willen zu verbessern. Allein bey dem allen muß doch eine Haus-Mutter oder Wirtin, wenn auch gleich der Wirt alle erforderliche Eigenschaften zur Regierung des Weibes und seines Hauses hat, wo sie nicht ganz ungeschickt dazu, wie auch mancher Man ist, einen gewissen Antheil an der Regierung des Hauses überhaupt durch ihren Rath und ihre Einwilligung, wenn es Sachen betrifft, die ihre gemeinsamen Zwecke angehen, und hernach an einigen Stücken insonderheit, nemlich bey der Kinder-Zucht, bey dem Gesinde weiblichen Geschlechts, und endlich in verschiedenen weiblichen Wirtschafts-Geschäften unter der Direction des Ehemannes haben, keines weges aber nur als eine Maad betrachtet und angesehen werden. Wir haben aber schon von diesem Antheil der Haus-Mutter am Haus-Regiment unter dem Art. Haus-Mutter gehandelt, dahin der geneigte Leser verwiesen wird. Inzwischen wird man doch heraus sehen daß man alles Weiber-Regiment nicht schlechterdinges mit dem stolzen Eifer einiger Männer verwerffen und verachten, auf der andern Seite aber sich auch hüten müsse, einer Frau nicht mehr einzuräumen, als ihr überhaupt oder insonderheit gebühret. Allein man wird auch sehen, daß in solchem Fall die Männer sein dahin zu trachten verhalten, um zur vernünftigen Ober-Herr-

schaft im Hause geschickt zu seyn, ja daß in dieser Mittel: Straffe der unvernünftigen Herrsch- und Zaud: Sucht mancher stolzer Weiber keinesweges das Wort geredet, oder behauptet werde, daß die Männer sich ihres in der ehlichen Gesellschaft ihnen zukommenden Rechts der Ober: Direction begeben, denen bösen Weibern aber, wie man zu reden pfleget, die Hosen überlassen sollen. Denn dieses scheint wider die Dichtung Gottes zu streiten, selbst den Wohlstand des weiblichen Geschlechts, wie des männlichen zu verlesen, und eine solche Sache zu seyn, dafür sich vernünftige und tugendhafte Frauen selbst hüten, es müste denn die Schwachheit des Ehemannes, und die Beschaffenheit der Wirtschaft, ihre eigene mehrere Geschicklichkeit aber ein anders ganz außerordentlich erfordern. Denn sonst wird es in einem der dem andern Fall sehr schlecht in einer Wirtschaft zugehen, und wenn beyderseits ungeschickt sind ein Haus-Wesen zu regieren, noch schlechter aussehen.

Weichbild, siehe Mahl-Stein.

Weich-Bottich, Weich-Boding, ist ein grosses, von starken kiefernen Dauben zusammen gefestetes, und mit starken eisernen oder hölzernen Reiffen gebundenes, rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben ist, und zu Einweichung des Getraides, so zu Malke gemacht werden soll, gebraucht wird. Man hat auch viereckige, von besonders dazu gehauenen, und mit Falzen und Spunden versehenen, harten Steinen zusammen gesetzte und wohl verküttete Weich-Bottiche, welche weit dauerhafter sind, als die hölzernen, und die darauf gewendete Kosten sehr wohl bezahlen. Der Weich-Bottich muß so groß seyn, daß man etliche zwanzig bis dreyßig Scheffel Getraides, so viel nemlich zu einem Gebräude erfordert wird, ja wenn es auch zwey wären, auf einmal einweichen lassen könne, welches beyim Brauwesen eine nicht geringe Beförderung giebt. Er muß auch unten am Boden ein Zapfen-Loch haben, dadurch mah das Wasser, nach genugsam eingeweichtem Getraide, wieder völlig ablassen kan, als weswegen auch der Boden des Bottichs gegen das Zapfen-Loch seinen Hang haben muß. Der Weich-Bottich hat seinen Platz auf der Malz-Tenne, und in wohl angelegten Malz-Häusern diese Bequemlichkeit dabey, daß nicht nur das einzuschüttende Getraide an Gerste, oder andern, von dem über der Malz-Tenne befindlichen Gersten-Boden, durch einen über den Weich-Bottich herabgehenden hölzernen Schlauch in gedachten Weich-Bottich herab gelassen, sondern auch das benötigte Wasser durch die gleich am Bottich stehende Plumpze, darauf geplumpet werden kan. Ist die Plumpze, oder aber ein Schöpf-Brunnzen etwas weiter davon entfernet, so läst man es vermittelst hölzernen Rinnen in den Weich-Bottich und auf die Gerste u. laufen, daß

daß man also des beschwerlichen Getraide-Tragens und Wasser-Schleppens bey dergleichen Gelegenheit ganz und gar entübrigt ist.

Weich-hüfig, wird ein Pferd genennet, welches allzu zure und weiche Hüften hat. Dieses ist entweder ein anagerbter Manael, oder kommet von allzu überflüssigen, kalten Feuchtiaketen, oder wenn die Pferde lang an leimigen, sumpfigen und feuchten Orten gestanden. Zu diesem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Arzneien gebrauchen, als Summach, Granat-Aeffel: Rinden, Copres: Nüsse, Gall-Aepffel und Myrten-Blätter, jedes eine Hand voll, Euphorbium ein halb Loth, dieses soll man alles mit einander wohl in Essig oder sauren Wein sieden, und die Hüfte oft damit waschen, sie auch mit nachfolgender Horn-Salbe schmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund, Silber-Schamm ein Viertel-Pfund, Auripigment vier Loth, Zwiebel-Saft ein Maß, Lor-Öel ein Pfund, Euphorbium: Öel ein Quint, Wachs so viel zu einer Salbe vornöthen: dieses alles muß über einem Kohl-Fener zerlassen, und unter einander gemischt werden. Item, Koche Rüben oder, in deren Ermangelung, Rinder-Milch, in unaesalzener Butter, und schlag es dem Kopf um die Hüfte; oder, siede Küh- und Pferde-Koth und Lein-Öel unter einander, und schlaue dem Pferd alle Tage zwey mal kalt damit ein; oder, mische Wachs, Tannen-Hars, Schmalz und Honig unter einander, und schmiere die Hüfte damit.

Weichsel, siehe Kirschen.

Weid, siehe Waid.

Weid-Achse, siehe Waid-Achse.

Weide, sie Vieh-Weide.

Weide, Werden: Baum, selber, ist ein, ob wohl wildes, doch bey der Landwirtschaft sehr nutzbares, ja fast unentbehrliches Holz, welches theils zu einem Baum erwächst, theils aber nur wie ein Strauch bleibet. Es giebt deren sehr vielerley Sortungen, also daß einige derselben über zwanzig zehlen. Andere theilen sie überhaupt ein in Perticales, die zu einem vollkommenen Stamm gedeyen, und Stangen und Pfähle geben, und Viminals, die nur Gerten und Ruthen geben, und zum theil an der Erde kriechen. Ihr Unterschied ist mehrentheils an dem Laub zu erkennen, denn etliches gekerbt, anderes gleich etliches lang, anderes breitlich, etliches weislich, anderes grün ist. Daher sie auch unterschiedliche Nahmen bekommen, und Sand- oder Bind-Weiden, Busch- oder Saal-Weiden, Glas-Weiden, Koffen-Weiden, deren Blätter in Väschelein wie Koffen stehen, Bruch-Weiden, Pappel-Rhein- Krebs- Bach- Sand- Gold- und Zach-Weiden heißen. Die Sand- oder Bind-Weide dienet zum Einbinden der Ränne, Gehäge, Geländer und Spaliere; hat

eine braun-rotthe Rinde. Sie kommen nicht so ant von abgezeichneten und eingestekten Zweigen fort, als wenn junger Anflug mit samt der Wazzel ansachoben, und an bequeme Derter versetzt wird. Man soll sie im Frühling alle mal ein paar Schritte von einander pflanzen damit sie desto bessern Platz sich auszubreiten finden mögen, wenn sie in den ersten zwey Jahren, beede Frühlinge nach einander, im zunehmenden Mond glatt bey der Erden abaeschnitten werden, so treiben sie hernach desto besttiter. Man läßt sie nachgehends, so wohl als die Gold-Weiden, nicht stärker werden, als man sie braucht, sondern schneidet sie alsdenn zur Frühlings-Zeit im abnehmenden Monden ab; sie sollen hierauf, wie man indgemein davor hält, härter wachsen, als wenn das Abschneiden im zunehmenden Lichte geschehen. Die Busch- oder Saal-Weide, welche auch an einigen Orten Verfft genent wird, hat eine grauliche Rinde, und rauhe, breite Blätter, treibet nicht sehr hoch, und wächset meist zu Busch; ist am besten zu nutzen wenn man es, nachdem es 5 oder 6 Jahr gestanden, den Siebmachern, Böttchern und Korbmachern verkauffet, massen es, wenn man es länger stehen läßt bald wiederum ausdorret, und so denn durch die Spähne- oder Holk-Leser wegzetrauen wird. Die Bruch-Weide, treibt ihr Laub am ersten mit einem solchen Ueberfluß vom Saft, daß er häufig aus dem Holke fließet, und dasselbe davon ganz brüchig wird; ist wegen ihrer Sprödiakheit anders nicht, als zur Feurung, oder ja zu Wählen und Zaun-Stecken an Ufern zu gebrauchen, weil sie in den Zäunen gerne wieder ansprossen. Die Bach- und Sand-Weide, welche an den Wässern, Bächen und Flüssen, wegen ihrer starken Bewurzelung gerne gesenet wird, hat ein grünes, glattes und etwas größeres Blat, als die andern Weiden, und eine inwendig etwas gelbliche Schale. Sie ist wohl zu Reiß-Stäben zu nutzen, massen an denen Flüssen, auf denen Griesen, Horsten oder Inseln dieses Holk so geschwinde in Stock sönert, daß in drey Jahren Reiffe zu Selten und Wasser-Kannen davon gebraucht werden können. Nächst denen Böttchern dienet sie auch den Korbmachern. Die Krebs-Weide braucht man, reissende Wasser damit zu verbauen, und dem Einbruch zu wehren. Die gelbe oder Gold-Weide hat eine Vomeranz: Schale, und wächset gerne an Wässern und Sümpffen, wie die Sand-Weide. Sie wird, wegen ihrer ungemeinen Zähigkeit, von den Gärtnern sonderlich geachtet, indem sie sich gleich einem Stricke winden und linden läset. Die Zäh-Weide ist von gleicher Eigenschaft, außer daß sie eine röthliche Schale hat, und das Laub viel später, als die andern, treibet. Die Weiden von der grössern Art, welche man Kolb- oder Kopp-Weiden nennet, pflegen geköpft und behauen zu werden. Das Köpffen soll alle drey Jahr geschehen, damit die

Weste

Weste nicht zu stark werden, weil sie sonst der Wind gar leicht abreißet, und den Stamm dadurch splittert, oder gar umwirft. Die Weste sollen nicht glatt an dem Stamm abgeleset, sondern ein Stämmel etwa einer Hand hoch gelassen werden, damit der Stamm durch Räte, Räfte und Hise nicht so leicht Schaden nehme. Das Köpffen geschiebet im Frühling und neuen Monden, so schiaoct der Stamm desto zeitlicher und besser wieder aus; wenn man aber das Holz zu Zäunen brauchen will, ist es besser, daß es im Herbst, wenn das Laub abfallen will, geschehe. Die abgehauene Weste der Weiden liest man aus, und leset das, was zu Zaun-Getten taugel, und denn auch das Fein-Holz, jedes in Bündel gebunden, besonders, die hernach selbst in der Haushaltung verbraucht, oder Schackweise verkauffet werden. Der Nutzen des Weiden-Holzes ist vielfaltig, indem es nicht nur zur Feuerung, sondern auch zu allerley Stielen und Pfählen, zu Getten in die Zäune, und in die Wasser-Gebäude, wozu es nebst der Erle das dienlichste Holz ist, den Böttigern zu mancherley Reiffen und Bänden, den Korbmachern zu Wagen-Soreu und andern Körben, denen Fischern zu ihren Reussen, und den Hüttern und Winzern zum Anbinden dienet. Das im Herbst gesammelte Laub ist den Ziegen und Schaafen im Winter ein dienliches Futter. Die Blätter werden auch zuweilen an stat des Heffens zum Biere genommen, taugen aber nicht, weil es davon ungesund wird. Die Rohlen von Weiden-Holz werden zum Schieß-Pulver vom denen Pulvermachern, ingleichen auch zum Zeihen von denen Wählern gebraucht. Um solcher Nutzbarkeit willen soll ein fleißiger Hauswirt darauf bedacht seyn, wie er das Weiden-Holz allenthalben, wo es angebracht werden kan, fortkommt, weil es aller Orten auf niedrigen, feuchten und wässrigen Plätzen, in Wiesen, um die Bäche, Seen und Gräben gerne wächst, und gut fortkömmt. Nach Inhalt verschiedener Landes- und Reich-Ordnungen, sollen um die gemeine Wiesen, Weger, Aecker und Gärten Weiden gezogen, sonderlich um die Reiche Sas-Weiden, und unten vor dem Damm Saal-Weiden aesteckt werden. Die dergleichen Weiden muthwillig beschädigen oder austreiben, werden nach Befinden mit Gefängnis, Landes-Verweyung, Abhau der Hand oder sonst ernstlich bestraft. Die Vermehrung der Weiden, und zwar erstlich der großen Kolb- oder Kopp-Weiden geschiebet folgender Gestalt: Man hauet frische Weste einer Kopp-Stangen dick, und fünf bis sechs Ellen lang im Frühjahr ben wachsendem Mond, legt sie mit dem untern End in einen Reib- oder Schlamm, bis derselbe Mondschein wieder antritt, alsdenn werden sie in darzu gestobene Gruben, oder mit einem Stichel oder Pflö- Eisen gestossene Löcher, einer Ellen tief, oder mehr, wenn der Boden trocken ist, versetzt, mit guter Erde verschüttet, und dicht vertreten, woben sonderlich zu beobachten, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet

werde. Diese nennet man Sas-Weiden. Wenn man sie an trockene Orte setzen will, soll man ihnen einen breiten Feid-Eren unterlegen, und darnach die Weiden auf die darüber gestreute Erde setzen, denn weil dergleichen Steine in der Erde schmitzen und fein köhle sind, so bekommen auch die Weiden davon Stoff und Kraft. Weil aber diese Sas-Weiden gerne auf allen Seiten auszuschlagen plegen, als soll man jemanden dazu bestellen, welcher die überien sprossen, so am Stamm hinunter auswachsen, und oben das Gewächse verhindern, fleißig abschneidet, und die obersten drey, vier oder fünf Meiser stehen läset. Die kleinen Weiden werden besser durch Senden und Einlesen vermehret. Der große Weiden-Baum trägt gemeinlich zweyerley Zapflein oder Mannlein, davon eines nur blühet, das andere aber Saamen trägt. Die Blüt-tragende Zapflein sind unfruchtbar, und wenn sie verblühet, werden sie wollig, fallen ab, und verdorren; die andere haben allein Saamen ohne Blüte, welcher in seinen Hälften mit harter Wolle umwickelt lieget, Diese werden Weiblein, und die ersten so die Zapflein ohne Saamen tragen, Männlein benennet; solche Blüt-Zapflein sind entweder grünlich oder gelb, und geben denen Bienen eine angenehme und fast die erste Nahrung. Der Saame an theils der kleinen Weiden ist schwärzlich, und gleichfalls mit einer weissen Wolle umgeben. Die Weiden-Blätter sind bitter, zusammen ziehend, kühlend und trockenend. Mit Wasser gesotten und getruncken, stillen sie das Erbrechen, Blut-Speyen und Blut Gana. Die frische Zweige in das Bier gehangen, sollen der Säure wehren. In Fuß-Bädern gebraucht, benehmen sie die Hise in Fiebern, und beider den Schlaf, dienen auch zu Bädern für Kinder, so die Mit-Effer haben. Frische Blätter in ein Gemach gestreuet, machen es kühl; im Bett lindern sie dem Kranken die Hise. Die Zapflein und die Rinde stillen durch Aufsetzen das Nasen-Bluten. Die innere Rinde von Bach-Weiden über Nacht in rothen Wein gesetzt, und davon getruncken, heilet die Wassersucht. Die Asche von Weiden-Rinden mit Schaaf-Koth und Eißig zu einer Salbe gemacht, ziehet die Hüner-Augen und Warzen aus. Der Mistel befördert die Geburt, er wird aber selten gefunden. Der Pappel-Weide, die unter den Weiden-Arten wohl die größte und dauerhafteste ist, ingleichen der Rhein-Weide, so nur zu einem Busch erwächset, ist bereits angehörigem Orte gedacht.

Weiden-Dorn, Sand-Dorn, ist eine Staude, so in Ober-Deutschland, am Rhein und an der Donau häufig wächst, an andern Orten aber zur Luft in den Gärten gehalten wird. Er wächst bis Mannes hoch, kan auch wohl zu einem Baum gezogen werden; seine Weste sind zähe, die Blätter lang und schmal, oben grün, unten weißlich, seine Frucht sind gelbe, runde Beerlein, welche traubel-weise beisammen sitzen, eines sauren und heren Geschmackts, und inwendig mit einem Körnlein ver-

ver-

versehen sind. Er liebet einen sandigen Grund, und wird durch seine Bey-Schosse leicht vermehrt.

Weiden-Hopfften, ist eine wilde Art desselben siehe Hopfften.

Weiden Köpffen, oder Köppen, suche Weide.

Weiden = Feisig, Weiden = Feislein, oder wie es in Oesterreich genennet wird, Wisperlein, ist ein kleiner Voael, an Grösse, wie das Gold-Hähnlein oder Witwaldelein; am Kopff und ganzen Rücken licht Aschen-blau, am untern Leib aber von der Kehle an, bis unten aus, gelblich. Er suchet zu seiner Nahrung auf denen Weiden und andern Bäumen kleine Gewürme, in steter Beweana, wie die Schwanz = Meisen: hat seine Brut im Fische und Gesträuch, und bringet vier bis fünf Junge aus. Er ziehet alle Herbstzeit, und zwar fast am spätesten mit hinweg, ruhet aber im folgenden April zeitlich, ehe die Bäume noch vollkommene Blätter haben, kurz vor der Nachtigal: seine Kunst an allen Ecken der Gärten aus: weil er nun, wo er einen Wurm siehet, bezieht darnach sichtet, so kan er mit einem kleinen Mehl-Wurm (denn einen grossen greiffet er nicht gerne an) geschwinde betrogen werden.

Weiderich, ist ein Gewächse von mancherley Gattung, der grosse gelbe Weiderich, der Schoten = Weiderich, der Nehren = Weiderich mit Purpur- und mit blauen Blumen, der Zelm = Weiderich mit blauen Blumen, welcher auch das Fieber-Kraut genannet wird, weil das damit abgekochte Wasser das dreytägige Fieber vertreiben soll. Diese alle sind wilde Arten, wachsen in feuchten Boden an Teichen und Wasser-Gräben, haben Blätter wie Weiden-Blätter, nur nicht gekerbet, und einen Stengel bis zwey Ellen hoch und darüber. Der Weiderich mit Purpur-Blumen ist ein gut Wund-Kraut, welches innerlich und äusserlich gebrauchet, das Blut sillet, und in die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Im Garten wird der kleine gelbe Weiderich und der mit Hörnern zur Zier gezogen.

Weid-Gang, siehe Vieh-Triff.

Weidig, Weidicht, Beweidicht, wird ein mit vielen Weiden besetzter und bewachsener Plas genennet. An denjenigen Orten, wo das Holtz rar ist, verinterpretet sich ein solches Weidig eben so gut, als wenn Horstoffer-Aesfel-Bäume auf dem Flecke stünden. In der grosse Römische Oeconomus Cato hat es unter die drey nöthigsten Zugehörungen eines rechten Land-Guts gezehlet, und den Del- und andern Gärten vorgezogen. Bey einem verpachteten Gute gehört der Gebrauch der Weidige zur Nutzung des Holtzes, und nicht der Wiesen, obgleich die Weiden auf den Wiesen erwachsen.

Weidmann machen, nennete man sonst, wenn einem Schützen oder Weidmann ein Pössen gethan wurde, daß er nichts treffen oder tödten konte. Viele solche Dinge sind

als abergläubische Mittel anzusehen, daher man selbige auch unter die Zauberen ehemals rechnete, ob wohl viele aus Unwissenheit und einer bezauberten Phantasie unrecht dafürgehalten werden. Es ist doch aber aewiß, daß unter andern auch die Jäger vielen Aberglauben und sündliche, leichtfertige Künste haben, davon so gar ganze Bücher voll vorhanden sind. Und da viele dieser Leute vom Christenthum und Tugend nicht viel wissen oder ausüben, sondern in der Wildnis oft auch sehr wild aufwachsen und leben, so ist es eben kein Wunder, wenn der Satan ihren zauberischen Phantasien zu Hülffe kommt, um sie in seinen Stricken desto besser zu führen. Allein über dieses gehet es auch mit dem Weidmann-Machen öfters ganz natürlich zu. Wer den zureichenden Grund unterfuchet, warum mit einem Rohre oder Lauffe, ingleichen mit diesem oder jenem Pulver und Bley besser und weiter re. als mit dem andern zu treffen, ja wer überleget, was bey dem Schiessen die innerliche Gemüths-Bewegung, und sonderlich die Einbildungs-Kraft und der daher entstehende Glaube oder das eingenommene Wesen der Seele von einer Meinung in den Bewegungen des Leibes, der Hände, Füwe, der Füße, ja der Augen thun können, derselbe wird erkennen, daß sich viele solche Dinge nur listig und künstlich, nicht aber eben teuflisch zutragen.

Weidmann, suche Weydmann.

Weidmannschaft, siehe Weydwerck.

Weid-Messer, suche Weyd-Messer.

Weidner, siehe Weydner.

Weid-Steine, werden diejenigen Mahl-Steine genennet, welche den Vieh-Trieb und Weid = Gerechtigkeit anzeigen, heißen auch Tratt-Steine.

Weid-Werck, siehe Weydwerck.

Weisse, Kaspel, heisset ein Werkzeua, auf welches das gesponnene Garn oder Welle von der Spindel oder Spule gewunden, und in Gebinde und Strehnen, vermittelst eines darzwischen geschlagenen Zwirns = Fadens, gebracht wird. Die so genannete Hand-Weisse, als die gemeinste und schlechteste Gattung derselben, bestehet aus einem langen, hölzernen Stiel, an dessen beyden Enden kürzere Quer-Hölzer, so gegen einander Kreuzweise stehen, besetzet, und hieran das Garn von der Spindel oder Spule durch Wendung der Weisse, oder Umsführung der Spule oder Spindel, unter einer gewissen Anzahl Fäden, so gemeinlich auf zwanzig sich beläufft, und jedesmal abgebunden werden, geweiffet oder gewunden wird. Die Schnapp- oder Zehle-Weisse, ist eine bequemere und künstlichere Gattung, so aus einem weiten Rabe, oder vielmehr aus etlichen Sreichen bestehet, mit der Hand umgedrehet, und das Garn von der Spule oder Spindel darauf genommen wird; am Ende des Rabs aber eine Schraube ohne Ende in ein Stern-Rad von vierzig Zähnen greiffet, welches, so oft es herum

berum kömmt, einen Klapp thut, zum Zeichen, daß die Zahl der Fäden eines Gebindes, nemlich vierzig erfüllet sey.

Weib, siehe Gevex.

Weiber, siehe Teich.

Weihnachts-Aepfel, siehe Christ-Aepfel.

Weibrauch-Vogel, siehe Kirsch-Vogel.

Wein, heißet der aus den Trauben, als den Früchten des Weinstocks, gepresste Saft, nachdem er veraobern hat, denn vor der Gährung wird er Most genennet. Wenn er noch neu und nicht ausgelegen, heißet er ein grüner Wein, wenn er aber alt worden, ein Firn-Wein. Der Wein ist nach dem Wasser das dritte und natürlichste Geträncke, und hat diesen Vortheil, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillt, aber nicht nähret, und noch weniger stärcket; das Bier nähret, aber nicht stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Seine besondere Tugenden sind, daß er in seinem rechten Gebrauch die Daunung befördert, der Nahrung hilft, die Lebens-Geister erwecket, Haupt, Herz und Magen stärcket, die jähre Feuchtigkeiten verzehret, ein reines, leichtes und wohl umlaufendes Gebläte macht, der Trägheit wehret, und zur Frölichkeit ermuntert. In seinem Mißbrauch aber, wenn er zu Kopffe freiset, verwirret er den Verstand; fällt er auf die Nerven, verurachtet er Sittera und Zuckungen; auf die Gelencke, Sicht und Ziperlein; auf die Lunge, Schwindfucht; auf die Leber, Hise und Entzündungen, vornehmlich rothe trieffende Augen. Einige Weine haben noch diese schädliche Eigenschaft an sich, daß sie leicht den Stein und die Gicht verursachen, nicht an sich selbst, sondern durch die kalte, tartarische Theile, so sie aus dem Erdboden an sich gezogen. Wenn diese mit dem Wesen des Weins nicht genau verbunden, scheiden sie sich in der ersten oder andern Daunung, und gehen durch den Stuhlgang oder Harn mit fort; so sie aber in die dritte Daunung, und solglich in die Säfte mit treten, bleibet der Unrath endlich sitzen, wo die Gänge am engsten, und bringt die vorbenannte Beschwerlichkeiten mit. Die Kennzeichen eines guten Weines haben die Alten in das Wort COS gefasset, daß er nemlich Colore, durch die Farbe, Odore, durch den Geruch, und Sapore durch den Geschmack seine Tugend beweisen müsse. Andere wollen ihn nach allen fünf Sinnen probiren, und sagen: Ein guter Wein müsse erkannt werden COSTA, nemlich Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu; das ist: Ein guter Wein müsse von schöner Farbe, guten Geruch und angenehmlischen Geschmack seyn, auch heym Einschenden frisch daher rauschen. Die bekante Sehola Salernitana erfordert noch mehr, wenn sie sagt: Vina probantur odore, colore, nitore, sapore. Si bona vina cupis, quinque hæc claudantur in illis: Fortia, Formosa, Fragrantia, Frigida, Fresca. Die Meinung ist, ein guter Wein soll einen angenehmen Geruch, einen lieblichen Geschmack, eine schöne Farbe, durch-

scheinende Klarheit, Sattigkeit und Stärke, Frischigkeit, und endlich Leichte, Raschigkeit oder Geistigkeit haben, daß, wenn er eingeschendet wird, er kleine Perlen aufspringen lasse, welches die Franzosen petiller nennen. Es ist aber gewis, daß alle Weine diese sieben Eigenschaften benammen nicht besitzen, ob gleich an der Güte, nach ihrer Art, ihnen darum nichts abgehet, als die mannigfaltig von einander unterschieden sind: Entweder nach der Farbe, da einige weiß und hell, andere mehr oder weniger gelb, andere bleich oder hoch-roth, andere dunkel-roth und wie schwarz anjulehen; nach dem Geruch, da einige derselben einen durchdringenden Geruch haben, wie der alte Rhein-Wein, so die Lebens-Geister stärcket und erquicket; andere ohne Geruch sind, welches ein Zeichen, daß sie wenig Geistigkeit haben, daher sie auch von dem Magen nicht so begierig angenommen werden; andere einen widerigen Geruch haben, und daher vor schädlich gehalten werden. Nach dem Geschmack sind einige süß, dem Mund und Magen angenehm, (wenn sie nicht eckel sind, wie einige in der Lombarden) der Brust gut, dabey nahrhaft, aber etwas dick und hixig; andere sind herb und sauer, haben wenig Wärme, stärken den Magen und unteren Bauch, schaden aber der Brust und Lunge: Die, so das Mittel halten, und süß mit einer angenehmen Schärffe vermengt sind, sind, wie dem Geschmack, also auch der Gesundheit die anständigsten. Nach dem Alter wollen nicht alle Weine gleich geschädet werden, diemal derer einige kein Alter vertragen, und oft nicht über ein Jahr dauern; andere aber dadurch erst gut werden. Ueberhaupt sind die heurigen Weine dem Geschmack angenehm, aber der Gesundheit nicht so dienlich: Die Firn-Weine sind stark, nehmen den Kopff ein, und machen Hise; Die von einem Mittel-Alter sind die besten zu genießen, dasselbe aber ist nach der Gattung der Weine sehr ungleich. Die süßen Weine verlieren durchgehends ihre Lieblichkeit, nachdem sie an Alter zunehmen, werden streng und feurig. Hingegen bekömmt es den sauren Rhein-Mosel-Francken- und übrigen Deutschen Weinen sehr wohl, wenn sie etliche Jahre lang liegen, und gleichsam in dem Faß reifen. Von denen Weinsischen, Märckischen und Schlesißen Weinen hat die Erfahrung gelehret, daß sie durch ein Alter von funfzehnen, zwanzig, dreyßig bis funffzig Jahren sich dergestalt gebessert, daß sie von den gewöhnlichen Rhein-Weinen nicht zu unterscheiden, und wohl demselben vorzuziehen gewesen. Nach dem Wesen und der Krafft sind die schweren, hixigen und fetten Weine nahrhaft, nehmen aber den Kopff ein, und machen Vertoppungen, die leichten und dünnen gebeten besser, und sind bey allerley Zuständen bekommlicher zu genießen. Endlich macht auch das Gewächs einen mercklichen Unterschied. Allein von den Europäischen zu reden, so hat Portugal einen rothen Wein, welcher so hoch, daß er fast schwarz aussiehet, und daher *Vino*

sinto.

vino; das ist, gefärbter Wein heisset. Spanien hat durchgehends fetter, süsse und an Farben meistentheils hoch gelbe Weine. Es ist vor denen andern berühmte der Alicanten-Wein, von seinem Vaterlande also genannt, welcher dunkel-roth an Farbe, und an Geschmack zweyerley: ein süsser, der sehr annehmlich, aber hitzig, und ein herber, der dem Magen vortreflich out thut. Der Bastart oder Peter: Siemens-Wein soll von einem Holländer seinen Nahmen bekommen haben, der Rheinische Neben nach Spanien gebracht, und bey der Stadt Guadalcazar pflanzen lassen, davon diese Art gekommen, daher er auch an Farbe nicht so hoch, auch nicht zu fett als die andern Spanischen Weine, und an Geschmack neben der Süsse etwas schärflich ist: Der Sect, so aus den Canarischen Inseln dahin verpflanzt worden, und nach den Boden verschiedene Eigenschaft gewonnen, indem der von Malaga hoch an Farbe, und süß; der von Bred, bey uns Seri-Sect oder Cereser Sect genannt, bleicher und herber, darum er auch von einigen bitterer Sect genennet wird. Den Nahmen hat er nicht sowohl von denen Säcken oder Schläuchen, darinnen er gehalten wird, weil ihm solches mit andern Weinen daseibst gemein, sondern vermuthlich von der Lauterkeit, weil er mit Wasser nicht vermischt, wie daseibst und in Italien an vielen Orten zu seehen pfleget. Daß man den Speise Wein bey der Keller mit Wasser versetzt, und mit einander vergähren lästet, den unvermischten Wein aber zum Unterschied Vino secco, ode trocken Wein, weil kein Wasser dazu gekommen, nennet. Frankreich bringet insonderheit einen Ueberfluß an Weinen herfür, damit es viele andere Länder versorgen kan. Die edelsten und berühmtesten darunter sind die Champagner, und sonderlich der Vin d'Hay und Burgunder; vornehmlich der in der Landschaft Beaune fällt, und wegen seiner Farbe Oeil de perdrix genennet wird, als deren Geist mit einer annehmlichen Säure verbunden ist; der Claret-Wein oder Vin de Grave, welcher um Bourdeaux und weiter hinunter nach Gasconien wächst: Der Pontac, welcher in eben dieser Landschaft hervor kömmt, und häufig nach Engelland verschretet wird: Der Muscat, der Frontignac welcher in der Provinz Languedoc um die Stadt Frontignan wächst, der auch, weil er über Lion heraus zu kommen pfleget, Muscat de Lion heisset, und wegen seiner Lieblichkeit am Geruch und Geschmack den delicatsten Weinen zugehlet wird. Endlich ist auch der Vin d'Ermitage, oder Einsiedler-Wein bekannt, welcher zwischen Valence und St. Valiere gezeuget wird. Von denen Italiänischen Weinen sind die bekanntesten, die Lachryma Christi, oder Thranen-Wein, so um Neapolis wächst, roth, fett, süß, und mit einer Schärffe begleitet ist. Er heisset also, weil er aus den besten Trauben ohne gewaltames Pressen gedruckt wird, so, daß er gleichsam Thranenweise fließet und gesammelt wird; der Vino Greco, welcher von einem Flecken am Fuß des Vesuvii

den Nahmen hat, Gold-farb, fett und schärflich süß ist; in dem Römischen Gebiet der Wein von St. Albano, welcher leicht und angenehm ist, und weder hixet noch den Kopf einnimmt, und der von Orvieto; in dem Toscanischen ist der von Monte Pulciano, ein satter rother Wein, stark und hitzig; der von Lucca wohlgeschmeckend und gesund; die Muscatelli aber di Monte Fiascone und Monte Alcino übertreffen alle die übrigen an Lieblichkeit. Das Genuesische Gebiet rühmet sich seines Bernazers, so von dem Berge Vernaccia den Nahmen hat, er erwächst auf jähen Felsen, und aus einem schwachen Holze, ist aber sehr edel, und wird häufig nach Frankreich und Engelland verführt. In der Lombardey sind außser dem Modenesischen und Montferattischen schlechte Weine; die Gegend um Vicenza und Padua giebt den Marzemini. Istrien bringt den Reinfall oder Prosecker, von einem steinigem Gebirge, Proseck, also benahmet, dem man eine grosse Tugend, die Gesundheit und ein langes Leben zu erhalten, beylegt. Friaul giebt den Kosaker, der bey der Stadt Kosaccio fällt. Das Weltliner Thal giebt auch gute Weine, darunter sonderlich die sogenannten Stroh-Weine in nicht geringem Werth sind. Diese haben ihren Zunahmen von ihrer Bereitungs-Art, weil man die Trauben unter dem Dache auf Stroh breitet, und nachdem sie bis Weihnachten gelegen, dieselbigen erst auspresset. Unter denen Hunarischen Weinen, welche gleich denen Spanischen und Italiänischen am Geschmack süß und lieblich, auch sehr geistreich sind, ist sonderlich berühmt der Tokayer, der St. Georg Ausbruch, und die Kuster-Weine, indem sie nicht allein die übrigen an Güte übertreffen, sondern auch leichtlich etliche Jahr gut erhalten werden können, außser daß sie alle Jahr etwas weniges vor ihrer Lieblichkeit verlieren. Von diesen ist merkwürdig, daß sie mit gleicher Art Weine angefüllet seyn wollen, und sonderlich sauren Wein im geringsten nicht vertragen können, als welcher sie gar geschwinde zu einer verderblichen Gährung bringet. In Griechen-Land und einigen desselben Inseln fallen gute Weine, darunter sonderlich der Malasser berühmt. Der, so zu uns gebracht wird, ist Gold-gelb, süß, und wird auf gewisse Weise abgekocht, ehe er kan verführt werden. Wegen seiner Vortreflichkeit gehet er den edelsten Weinen gleich, daher ihn auch die Italiäner ein Manna für den Mund, und einen Balsam für das Hirn zu nennen pflegen. Unter den Teutschen Weinen sind die Rheinischen Weine, nemlich diejenigen, welche an dem Rhein-Ström gebauet werden, unstrittig die allerdelicaten, doch in sich selbst so unterschieden, daß immer einer den andern an Güte übertrifft. Der allerbeste ist der Hochheimer, und nach diesem der Klostheimer. Die Rheingauer sind auch vortrefliche Weine, und wachsen längst dem Rheine hinunter von Maynz bis Bacharach. Man hält vor den besten unter ihnen den Rudesheimer, welcher der Stadt Bingen gegen über gebauet wird. Nach diesem aber den Johannesberger, wie auch die zwi-

zwischen Erbach, Hattenheim und Mareßbrunn; denen folget der Rautenthaler und Neuvendorfer. Von den Albinauer Weinen insgesamt ist merckwürdig, daß sie die zwey ersten Jahre sehr sauer sind, nachmals aber immer lieblicher werden. Die Bacharachser sind auch in hohem Werth. Die Neckar-Weine sind zwar schwach, jedoch am Geschmack desto angenehmer, und zum Schmancken am geschicktesten. Der beste unter ihnen ist der Heilbrunner und Eslinger, weil sie sich aber nicht lange halten, werden sie nur denen nächsten Nachbarn mitgetheilet. Die Moseler-Weine sind um ein merckliches besser, kommen jedoch darinnen mit den Neckar-Weinen überein, daß sie nicht so in Kopf weinen, und bald durch den Harn gehen, auch den Leib offen halten, daher sie denen zu recommendiren, welche sich vor der Sicht zu präferiren haben. Die besten wachsen um Dülzelmünde, Wela und Zeltnaiaen. Unter denen Francken-Weinen ist der beste der Stein-Wein, welcher um Würzburg auf einem angenehmen Gebirge, der Stein genannt, gebauet wird. Diesem folgen die Sommer-Häuser, Rands-Alderer und Francken-Häuser, insonderheit aber werden die Tröbener und Redelsper stark nach Sachsen und Böhmen verführet. Ferner sind am Rahn-Strome die Wertheimer und Klingenbergter, sowohl wegen ihrer Lieblichkeit, als auch wegen der Gesundheit beliebt; von welchen der letztere dem Moseler-Weine am Geschmack nicht ungleich ist. Diesen hingegen kommen sehr nahe die Mühlbacher, Hirschheimer, Nierensteiner und Hochstätter um Hanau. Unter denen Oesterreichischen Weinen werden insgemein vor die besten gehalten, die bey Kloster-Neuburg und Brosenberg, unweit Wien, gebauet werden, welche jedoch einige Jahre zu liegen haben, wenn sie sollen recht gut werden. Die Tröler- oder Etsch-Weine fallen roth und weiß; die ersten aber werden vor die besten, und sonderlich der Traminer, von dem Dorff Tramin also genannt, vor delicat geachtet. Unter denen Meißnischen Weinen ist der beste, so zwischen Meissen und Dresden erbauet wird; je länger diese Weine liegen, je besser werden sie. Der Raumburger Wein ist etwas leichter, als der Meißnische, und will zum Ausliegen fast längere Zeit haben, als die anderen Land-Weine; insgemein schmeckt er stark nach Muscateller, weil viel von solchem Gelege in dassaen Wein-bergen anzutreffen. Um Eilau, bey Raumburg, wird ein rother Wein erbauet, welcher gar öfters von den Italiänern, nachdem sie ihn mit spiritu vini und Rosinen ein wenig anders zureichten, und auf besondere Bouteillen füllen, an Leute, die keine gar zu grossen Weinkenner seyn, vor Burgunder-Wein verkauft wird. Diese Meißnische, Raumburger, nicht denen Märktischen, Schlesier, und Elbscher-Weinen kommen nicht weit, außer, wenn der leicht-genannten gesucht werden, andere solche Weine damit zu verfälschen, oder, wie sie es nennen, zu schweiden. Endlich wird auch sehr, sonderlich wider das Podagra und die

Stein-Schmerzen der Melniker-Wein in Böhmen gerühmet, welcher bey der Stadt Melnik gebauet wird. No. 1736 kam bey Rüdiger in Nürnberg und Prag ein besonderer Tractat von dem Melniker-Wein heraus, worinne zugleich viel seines von der Natur des Weinstocks und denen Arten der Weine zu finden. Angemachte Weine werden auf mancherley Weise zugerichtet, entweder, wenn sie verfälschet, und geringe Weine unter gute gemischt, oder durch allerley Zusatz zu der Gleichheit guter Weine erhöht werden, welches ein zwar nutzbarer, aber nicht wohl erlaubt Handel ist: Oder, wenn ein Wein mit allerley Kräutern versetzt, als ein Arzney-Mittel dienen soll, wie man dergleichen Mont-Salvenen-Wermut- und andere Weine hat, welche am besten gerathen, wenn man den Most damit vergähren lästet, oder, wenn sie über etwas, davon sie die Krafft an sich ziehen, gegossen werden, welcher Gestalt man Kirschens-Himbeer-Schlees- und dergleichen Weine, inaleichen den bekannten Hippocras bereitet. Der Wein, wenn er gut dieben soll, erfordert eine fleißige Wartung, die vornehmlich darauf ankömmt, daß die Fässer voll Schimmel und anderer Käulnis gesäubert, fleißig aufgefület und wohl gehalten werden. Ein Wein, der auf seinem Lager lieget, bleibt lieblicher, und dauret länger, hingegen der abgezogene wird stärker, aber fällt leicht ab, wo er nicht mit einem tüchtigen Einschlag verwahrt wird. Unter denenen Französischen und Spanischen Weinen sind viele, die in Flaschen gezogen, lange dauern, welches aber mit denen Rheinischen nicht angehet. Zu erkennen ob Wasser unter dem Wein sey, nimt Wachholter-Beetre, oder Holz-Birnen, oder bittere Mandeln, oder ein Ey, laß sie auf den Wein, wenn sie schwimmen, so ist er rein und ungewässert. Oder bestreich einen Stroh-Halm mit Baum-Del, stoß ihn in den Wein, ist Wasser darinnen, so werden die Tröpflein an dem Stroh-Halm hängen bleiben. Nach der Wein-Lese, wenn der Most vergohren und der neue Wein in den Keller geschafft, muß man die Wein-Fässer in guter Ordnung zusammen legen, jedoch, daß sie einander nicht berühren, sondern ein jedes von dem andern durch einen guten Zwischen-Raum unterschieden sey, damit man desto eher, wenn es vornöthig, hinter die Fässer kommen könne. Daß der Wein in Fässern nicht verrieche, und also verderbe, muß man oben den Spund zuschlagen, und wohl verschloffen, auch kein Saß nicht eher anstecken, als bis mans brauchet. Der Wein bleibet viel besser, wenn er zugesündet ist, und sind solche Spünde sonderlich gut, die inwendig hohl sind, denn so darf man die Weine kaum in vier Wochen füllen. Sonst, wenn er nicht zugesündet, muß man ihn entweder mit reinen Glas-Scheiben, oder Schiefer-Steinen zudecken, alsdenn aber die Woche zweymal füllen. Will man Wein auf Gefässe ziehen, in welchen schon zuvor Wein gewesen, muß man sie nur mit heißem Wasser aussehüern, mit einem kumpffen Besen in denselben

selben tapffer herum fahren, sie wieder mit kaltem Wasser anfüllen, und so lange stehen lassen, bis man den Wein darauf bringet. Durch das Abziehen des neuen Weins, wenn er von seinen Hefen abgesondert, bekommt derselbe im Winter eine bessere und mehr lautere Mutter, er wird auch auf den Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen bleibt, welchenfalls er sonst seinen natürlichen Geschmack verlieret, und dicke und zähe wird. Einige meinen, es könne der Wein, wenn er fleißig abgezogen würde, weniger dauern, weil ihm seine Wurzel oder Festigkeit benommen sey, denn, was bey dem Esfia die Mutter, das wären die Hefen bey dem Weine: Die Kraft der Hefen erweise sich insonderheit bey den rothen Weinen, in Ansehung ihrer Farbe, indem sie solche durch das Abziehen verliören. Dieses aber ist bey den blanken oder weissen Weinen nicht zu befahren. Wenn man hell und klar Wetter zum Wein-Abziehen hat, so wird der Wein auch klar, ist es aber trübe, wird der Wein ebenfalls trübe, und wenn die Fässer naß in den Keller kommen, und nicht trocken, so beschlagen sie ganz und gar, und wachsen Pilze drauf. Wird der Wein das erste mal abgezogen, so seihet man ihn durch ein Tuch, und legt es über einen Trichter, damit die Hülsen und das unreine Zeug wegkommen; will man es das andere mal auch thun, so kan es nicht schaden. Zu den abzuziehenden Weinen muß man kein neu Gefässe nehmen, sonst verdirbt der Wein alle mit einander, sondern das neue Gefässe brauchet man zum Noth. Ist der Wein stark, so ziehet man ihn das erste Jahr drey mal ab, nemlich das erste mal im Merz, im letzten Viertel, das andere mal in der Rosen-Blüthe, und das dritte mal im Herbst, sonst ziehet man ihn nur zweymal, nemlich im Herbst und Frühling ab; das andere Jahr ziehet man ihn zwey mal, und das dritte Jahr einmal ab, hernach läset man ihn etliche Jahre liegen, und ziehet ihn endlich wieder einmal ab, und alsden bleibt er so. Bey dem erkern und abermaligen Abziehen des ersten Jahres muß man sich in Acht nehmen, daß nichts trübes mit unter den klaren Wein komme, weil er davon leicht trübe und zähe werden kan. Das klare kan aber wohl ohne Schaden unter das trübe kommen, welches man besonders auf ein Faß thut, in welchem es sich mit der Zeit schon abkläret. Man pfelet dem Weine gerne bey dem Abziehen etwas vom Einschlag zu geben, damit er etwas zu zehren habe, und vor der Verderbung verwahret werde. Den alten Weinen giebt man nicht gerne Einschlag, sondern lieber Muscaten-Nüsse. Siehe Einschlag. Der Wein will von Zeit zu Zeit fleißig gefüllt seyn: Denn werden die Gefässe nicht voll gehalten, so dringet die Luft als ein schädlicher Fremdling in selbigen Raum, und verzehret das beste des Weines, also, daß das übrige an Kräfften geschwächet, herbe, sauer und fahrig wird. Das Füllen muß man alle Wochen ein paar mal vornehmen, den Spund überall fein reinlich abputzen, und ihn sauber halten, auch die Lücher, damit man die

Fässer abwischt, fleißig säubern und abwaschen lassen. Die Fässer muß man alle Wochen über und über sauber abwischen, und die Reiffen auf allem Seiten mit einem frizigen Holzlein abputzen, daß nichts unsaunders daran hängen bleibe. Man muß keinen alten Wein mit neuem füllen, er muß wenigstens zwey Jahr alt seyn; aber neuen kan man wohl mit alten füllen. Aus Ermangelung des alten Weines, wenn man ihn nicht so gut haben kan, füllt man die Fässer mit saubern Kiesel-Steinen; diese muß man zuvor in heissem Wasser brühen, mit einem sauberen Besen abscheuren, alsdenn wieder in kaltem Wasser waschen, und mit einem sauberen Luche abtrocknen, so brauchet es keines Füllens. In der Wein-Blüthe und Herbst-Zeit kan man ihn mit Rheinschen oder Wein-Hefen Brantwein füllen. In ein Faß von sechs Eimern reuht man etwan sechs Es-Löffel voll von dergleichen Brantwein. Ist der Wein zähe, schüttet man wohl offer und etwas mehrers hinein, das hält den Wein vortreflich schön und gut. So lange der Wein zu Zapffen gehet, kan man eine Muscaten-Nuß anzünden, und sie in das Weinfäß hinein hängen. Wenn der Wein aufstößig, seiger, trübe und schwer wird, so, daß er sich ordentlich Weise ziehet, ist, um diesem Mangel abzuhelfen, nichts besser, als daß man einen neuen, wohlgerinigten und abgebrüheten Besen über einem Trichter legt, und den Wein durchlauffen läset; andere brechen hart gebrannte, graue Scherbeln ab, legen sie ins Tuch über den Trichter, und giesen den Wein darauf, so zerreisset er an diesen Scherbeln seine zähe Art. Noch andere lassen ein mit Löchern versehenes, blechernes Rohr machen, das über eine halbe Elle lang, und weicher als unten, und inwendig scharf wie ein Reib-Eisen, auch mit einem Stände versehen ist, daß sie nicht in das Faß fallen kan. Dieses Rohr stecken sie in den Spund, setzen den Trichter oben drauf, und giesen den Wein hinein, so legt derselbe an dieser scharfen Maschine san kfeberiges Wesen ab. Einige legen auch noch in allem Ueberflusse oben in den Trichter einen abgestumpften Besen. Den schweren, unreinen und stinckenden Wein zu bessern, laibe man Rosen und Rauten, eines so viel als das andere, und halb so viel Körner aus denen Tann-Zapffen, thue es in ein Säcklein, und hänge es eine Woche lang mitten in den Wein. Wer will, kan auch Weybrauch, Weyfuß und Weizen daz zu nehmen. Oder man lege ein breites Stück von einer Schweins-Keule über den Spund, so ziehet das Fleisch die Unreinheit alle von dem Weine weg. Wenn der Wein nach dem Faß riecht, so wird gestoffener Weinstein daren geworffen. Oder man läset ihn in ein ander Faß ab, das oben weit ist, decket ein Tuch über den Wein, thut ziemlich Eichen daz ein, läset ihn über Nacht stehen, und thut ihn in ein anderes Faß ab, so verzeht ihm aller böser Geruch. Oder, hänget in einem Säcklein Benedicten-Wurzel und Zittrwer, eines so viel als des andern, und halb so viel Salben; oder aber Hopffen in einem Säcklein in den Wein, dieses macht

macht ihn gewis nach drey oder vier Tagen von dem üblen Geruch befreyet. Den schwachen und verdorbenen Weinen, wenn sie anfangen wollen, sauer zu werden, pfeget man, folgender Gestalt, auf eine Zeitlang eine Sträcke zu machen, man hebt nemlich eine Parthie verhaltenen und ungebrauseten Mostes auf, und schüttet etwas davon in ein Faß schwachen Weines, so wird er anfangen zu gähren und zu brausen, wodurch er nicht nur annehmlicher, sondern auch stärker wird. Wenn der Wein kahnicht worden, so hänge man nur einen Büschel Korn-Blumen in das Faß, so werden sie allen Kahn an sich ziehen. Oder, man lässet eine Hand voll Salz oder mehr (nachdem das Gebinde des Fasses groß oder gering ist), gliend werden, wirfft es durch das Grund-Loch in den Wein, versündet das Faß wohl, und wenn der Wein wohl durch einander gearbeitet, so lasset solchen auf ein ander reines Faß ab. Oder, hanget eine in vier Theile, jedoch nicht völlig von einander geschnittene, sondern am Stiel noch zusammen haltende Quitte in das Faß, doch daß sie den Wein nicht berühre, so wird solcher vom Kahne befreyet. Die Quitte aber ganz schimmlich werden. Die übrigen Wein-Bereitungen und Winke, z. E. einen guten Miant-Brombeer-Sirich = Rosmarin = Wachholder = Wermuth-Wein und dergleichen zu machen, wollen wir an diesem Ort nicht weisläufig anführen, weil eines theils schon hin und wieder in diesem Stücke Erwähnung davon geschehen, andern theils aber schon ganze Bücher damit angefüllet. Nicht weniger hat man vor unnöthig angesehen, eine besondere Anleitung zu geben, wie einem und dem andern Weine eine solche Farbe und fremder Geschmack zu machen, um dadurch einen schlechten und von Natur geringen Wein dem Gutsbündlen nach in einen guten und etwas köstbaren zu verwandeln, dieweil außer diesen schon bey gegenwärtigen, lieblosen Zeiten es viele solche Gewissen-lose Leute giebt, die mit des Nächsten Schaden durch dergleichen Gewinnstüchtiges Bemühen ihr Glück zu machen, bedacht seyn. Am besten ist es, ein Haus-Vater tractire seine Weine dergestalt, daß sie gut bleiben, und keiner Hülffe bedürffen, und solches wird am nützlichsten geschehen, wenn er wohl weiß und versteht, was seiner Weine Nutzen oder Schaden sey, wenn er das Abziehen und Auffüllen zur rechten Zeit vernimmt; wenn er die Gefässe reine hält, wenn er den Wein vor den Ost- und Süd-Winden, auch vor übermäßiger Hitze und Kälte wohl verwahret; wenn er die Thüren und Keller = Fenster oder Lächer wohl vernimmet, daß kein Donner oder Blitz hinein dringet, als welche verursachen, daß der Wein sich beweget, und leichtlich aufstößet; wenn er keine Sachen, die eines unangenehmen Geruchs sind, als Käse, Knechtlauch, Del, Sauerkraut, Leder, Rüben &c. bey dem Wein in Keller lassen lässet, u. s. f. Der Wein hat seinen Gebrauch nicht nur zum täglichen Getränke, sondern auch in der Küche an mancherley Speisen, und endlich auch in der Arznei. Den

Wein mit Wasser zu mischen, ist eine uralte Gewohnheit. Gemeinlich geschieht es, wenn er soll getruncken werden, entweder in dem Geschirr, woraus geschencket wird, vor das Gefinde und andere gemeine Speisung, oder in dem Glase, daraus man trincket. Die süßen Weine mögen das Wasser nicht wohl vertragen; die sauren und herben rothen Weine aber werden davon angenehmer, und stillen den Durst besser, als wenn sie lauter getruncken werden. Aus dem Wein wird mancherley bereitet, als da ist der Wein-Safft, ein Most, der auf die Helffte oder zwey Drittel eingekocht wird: Der Most aus unreifen Trauben; vornehmlich aber Eßig und Brantwein. Wovon an seinem Ort ein mehrers. Siehe übrigens von Wein-Arten den Art. Wein-Rebe.

Wein Neuglein, siehe Saurach, item Beerbis-Beere.

Wein-Bau, heisset alle Arbeit und Wartung, so man an einem Weinberge oder Weingarten thun muß. Bey dem Wein-Bau bietet immer eine Arbeit der andern gleichsam die Hand, ja, es ist eine Arbeit oft kaum verrichtet, so will, wenn das Wetter günstig und gut, die andere schon gethan seyn. Alsbald nach Lichtmesse, wenn das Wetter offen, oder auch etwas später, und zu Anfang des folgenden Monats fängt man an zu schneiden, wobei, was tüchtig Knotholz ist, zu Schmittlingen auszusondern, und zu Fochtern gelaet wird. Hierauf werden die Reben oder Rähmen gelesen, und etwan im April, wenn es hübsch ausgewintert, und keine Kälte und Fröste mehr zu besorgen, auch ehe die Äugen oder Palmen ausgehen, geräumet, und die Wasser-Wurzeln an den Stöcken abgeschnitten. Wenn man aber vor Winters gedeckt, oder so zeitig gelindes Wetter einfällt, da muß auf den ersten Fall, andern Falls aber kan das Schneiden und Räumen zugleich geschehen. Nach dieser Arbeit mit ausgehendem April, und noch vor dem ersten May, werden die Pfähle gesteckt, die Bögen mit kleinem Wiedgen anagehettet, und, wenn der Wein beginnet Blätter zu fassen, die Sencke vorgekommen, auch ohngefehr um Alt-Walburgis oder Philippi Jacobi, wenn der Stock, sonderlich an der Erde wohl ausgelassen, die erste Hacke verrichtet. Zu Ende des Mayes, nachdem der Stock sein getrieben, geschieht die Dreche, welche Arbeit mit besonderer Vorsichtigkeit verrichtet seyn will, und nach dieser alsbald die erste Keffre. Etwan vierzehn Tage, oder aufs längste, acht Tage vor Alt-Johannis-Baptist wird das Krauten voraenommen, und nach solchem kurz vor der Blüthe den Berg die andere Hacke gegeben, auch die andere Keffre gethan. Um Laurentii oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holz aufgehört zu wachsen, und allmählig zu reiffen beoimmet, nimmt man die Beer- oder Rebe-Kraute vor, wobey die Laub-Rähmen mit abgesehen und eingebrochen, das junge kleine Gesprosse hi wezgenommen, und zugleich die Stöcke von ihrem übrigen Holze beirepnet werden. Die dritte oder sogenannte Beer-Hacke wird um Bartholomäi

tholomäi oder Egidii gethan, die Reben verbauden oder verblatet, und hiermit die Weinlese erwartet, bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachtet, damit ihm von Menschen oder Thieren kein Schaden zugefüget werde. So bald die Weinlese vorbey, werden die Pfähle ausgezogen, und in Hauffen ordentlich hingelegt, mit dem Sencken der alten Stöcke, und der Decke in denen niedrigen Gebirgen angefangen, auch der benöthigte Mist zum Dünnen angeführt; die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spizen der Pfähle, und zum Steinelesen und Austragen angewendet. Wer mehr vom Weinbau lesen will, derselbe schlaage des Hrn. von Dehns Vini culturam Germaniae oeconomicam auf, welche der Herr von Kohr sel. mit vielen Anmerkungen 1730 bey Brauns Erben, welche Handlung 1730 die Jacobische heißt, heraus gegeben. In diesem Buche ist alles sehr gründlich ausgeführt.

Weinbeer, siehe Wein-Rebe und Wein-Trauben, ingleichen Agress.

Wein-Berg, Wein-Garten, Wingert, heißet ein fruchtbares Stücker Land oder Berg, so mit Wein-Reben angebauet und bepflanzt ist. Der Grund und Boden zu einem Wein-Berg oder Wein-Garten soll nicht naß, nicht leimig, nicht steinig, auch nicht gar ohne alle Steine seyn; ist aber dergleichen Grund nicht zu vermeiden, so muß man auf seine Verbesserung bedacht seyn: Nämlich, die übrige Masse führt man durch Gräben ab; den harten Leim-Grund vermischt man mit Sand; die grossen Steine läßt man sammeln und auf die Seite schaffen, den gänzlichem Mangel der Steine aber ersetzt man mit Kiesel. Ein gelindes, trockenes, mit groben Sand oder Kiesel vermengtes Erdreich ist hierzu das taualichste und anständigste, wiewohl solches nicht durchgehends gilt, und auf rauhen Schiefer-Bergen oft gute Weine wachsen. Der auf einer Ebene gepflanzte Weinwachs bekommt zwar wohl, auf Hüeln und Höhen aber gedehet er viel besser, insonderheit, wenn dieselbigen den Hang gegen Mittag haben, und den ganzen Tag von der Sonne bestrahlet werden können, weil diese zu der Reife und Güte der Trauben das meiste beitragen muß. Man soll sich, so viel möglich, hüten, Wein-Berge nahe an einen Morast, oder andere sumpfigte, stinkende, still stehende Wasser, weil die daraus aufsteigende Nebel der Wein-Blüthe aefährlich sind; so vermeide man auch bey Anleung neuer Weinberge die Dörter, wo hohe Wasser-Bäche seyn, denn, wenn dieselben anlaufen und sich ergießen, werden die Wein-Stöcke von der Gewalt des Wassers überschwemmet und ausgerissen; jedoch, wo man selbige durch Furchen und Gräben wohl faffet und ableitet, können sie alsdenn wenig Schaden verursachen. Wo andere Haus-Wirte schon gepflanzt, und die Pflanzung wohl fortgekommen, da kan man sicher nachfolgen. Hat

man einen Platz zum Wein-Berg ausersehen, muß man den hierzu erwählten Grund und Boden von den alten Wurzeln und Stöcken völlig befreien, hernach das Erdreich auf anderthalb Schub tieff einhauen, und das oberste zu unterst, das unterste zu oberst kehren, und darbey in Acht nehmen, daß man den Grund doppelt behaue, einmal von unten hinauf, nach der immer nach und nach steigenden Höhe, und das andere mal nach der Quere. Je öfter der Berg gegraben wird, je fruchtbarer wird er. Auf diese Weise wird der Grund von der Krafft der Sonne und der Witterung locker gemacht. Und zwar, so muß solches vor dem Winter geschehen, damit das Erdreich durch den Frost mürbe werde. In neuen Wein-Bergen muß man die Wein-Stöcke nach ihrer Beschaffenheit in solche Erde setzen, die sich vor sie schickt: also gehören in ein dürres trocken Erdreich die Wein-Stöcke, deren Träublein vom Regen oder Thau alsbald aufaulen; dagegen an die feuchtesten Dörter diejenigen, die von der dünnen Luft gerne verderben. In eine Gegend, die von grossen Ungewittern öfters betroffen wird, oder an der Wind- und Wetter-Seite liegt, gehören die Reb-Stöcke, die ein hartes und starkes Laub haben, als Muscateller, Gut-Edel, Schwarz-Welsch, Zibeben, Fränckisch, und so weiter; denn dieser Art Wein-Trauben können sich vor dem Ungewitter desto besser halten. Die Garten muß man an einen warmen Ort pflanzen: in einem fetten Grunde die vollkommenen und stärksten, die viel Holz gewinnen; in ein dürres und locker Erdreich aber die Reben, welche wenig Holz geben. Die Stöcke werden nach Gelegenheit etwan sechs oder sieben Viertel-Ellen weit von einander gesetzt. Dem Wein-Berge ein besseres Ansehen zu wege zu bringen, soll man die Wein-Stöcke Schnur-gerade nach Linien pflanzen, als welches auch in der Weinlese besser seyn würde, weil solcher Gestalt die Stöcke von den Lesern nicht so leicht versehen werden können. Man könnte auch die Sorten der Wein-Stöcke von einerley Art in gewisse Quartiere pflanzen, z. E. den blauen zusammen, den Gut-Edel zusammen, und so weiter, so könnte man sie bey der Weinlese und im Pressen, nach Gefallen, entweder mit einander vermengen, oder jedes absondert tractiren. Man pflanzt insgemein auch gerne allerhand Obst-Bäume in die Wein-Berge, und setz sie entweder auf die Gras-Raine, oder in die Mitten, oder an die Mauren und Geländer. In die Mauren setz man die Quitten, Niseln und Lamperts-Nisse, auf die Gras-Raine die Aepffel-Birn- und Pflaumen-Bäume, in die Mitten die Morellen-Priscos- und Pfersich-Bäume. Man muß aber nicht allzu viel Bäume in die Weinberge unter die Weinstöcke pflanzen, indem nicht allein der Dünger, der den Wein-Stöcken sonst zu gute käme, ihnen gar zu sehr entzogen wird, sondern auch der Schatten der Bäume, wenn sie sich zu weit ausbreiten, ihnen gar zu sehr schädlich ist. Insonderheit aber taugen die

Muß-

Muß: Säume in denen Wein-Bergen gar nichts: Denn so weit die Traufe von denen-felben gehet, so weit verderben die Wein-Stöcke. Endlich muß auch ein sorfältiger Haus-Wirt auf die Vermachung seines Wein-Berges vor Menschen und Thieren bedacht seyn, sonderlich aber denselben vor den wilden Säuen wohl verwahren, welche einen unermesslichen Schaden darinnen zu verursachen pflegen. Hierbei muß er sich nach der Landes-Art richten, wie es sich den Materialien nach, die man in derselbigen Gegend hat, am besten schicken will. Bruch-Steine geben die beste und dauerhaftigste Vermachung, da weder Schwein noch Dachs, weder Fuchs noch Hase durchkriechen kan. Nach diesem folgen die Plancken oder Bret-Platte. Im Anfang und bevor er des Grundes und Bodens vollkommen versichert ist, und ehe er weiß, daß der Wein rechte Art hat, wir der verständige Haus-Wirt keine löbliche Vermachung, sondern nur eine leichte Umhüllung um seinen Berg vor die Hand nehmen, bis er wahrnimmt, daß der Wein-Berg mehrerer Kosten werth sey. Endlich ist auch noch ein Gebäude bey einem Wein-Berge nöthig, in welchem die Presse steht, und der Winger seine Wohnung hat. Wer will, kan sich auch an dem höchsten Ort des Wein-Berges ein kleines Luft-Haus bauen, so unten nach unterschiedenen Ecken offen, oben aber mit einem reinlichen und bequemen Zimmer versehen, damit man sich an dem luffigen Prospect eröden könne, unten aber der Winger bey reinerischem und stürmischen Wetter unter Obdach seyn, und des Nachts hiemalen zu der Zeit, da die Wein-Trauben reiff, die Diebe und auch allerhand den Wein-Bergen schädliche Thiere entdecken und verschrecken möge. In Rechten ist versehen, daß ein Lehn-Mann zum Nachtheil seiner Lebenslanger einen Wein-Berg eingehen zu lassen nicht befugt. Einer, der einen Wein-Berg mit neuem Holz ausbessert, fordert mit Recht die Bezahlung nach der Zahl der Stöcke, die er einlegt, nicht, wie sie bey der Lieferung sich befinden. Der einen unermesslichen Winger bestellet, von dem der Weinberg verwahrloset wird, ist den Schaden dem Eigenthümer zu verzeihen schuldig. Wenn ein Wein-Berg durch grosse Hitze, oder starcken Frost verödet, und unfruchtbar worden ist der Pächter von der Abgabe des Pacht-Geldes so lange, bis er wieder in Stand gebracht, befreyet. Die ausgezogene Wein-Presse werden vor beweglich, hingegen die Wein-Presse vor unbeweglich Gut geachtet. Siehe auch den Artikel Wein-Gebirgs-Obnung.

Wein-Brantwein, ist der Geist, oder das subtilste und kräftigste von dem Weine, welches mit Hinterlassung des Wässerigen, so er an sich hat, daraus gezogen worden. Wenn er von aller Wässerigkeit wohl abgefondert, welches man rectificiren nennet, hat

er eine solche balsamische Natur, daß er ohne alle Verderbnis oder Anstoß an Farbe, Geruch, Geschmack und Kraft unveränderlich bleibt, und andere Sachen zu erhalten dienet. In seinem rechten Gebrauch unterhält er die natürliche Wärme, verzehret die zähen kalten Flüsse, erwecket die Lebens-Geister, wehret aller Fäulnis, stärcket das Gehirn und Haut, erheitert das Herz, schärft die Sinnen, erquickt in Ohnmachten, hilfft der Daunung, erweckt den Appetit, füllet die Bluthung, löscht den Durst, widerstehet der giftigen Luft, und thut wohl den Reisenden, sonderlich im Winter. In denen Arotheken dienet er die meisten Tincturen und Essensen auszuziehen, auch in verschiedenen Medicamenten. Wie nützlich aber sein mäßiger Gebrauch, so schädlich ist der Mißbrauch und Überfluß, wovon ein entzündetes, scharfes Geblüte, folglich Schwächung der natürlichen und sinnlichen Kräfte, Schlassucht, Schwindel, Zittern, Schwindtsucht, und endlich der Tod erfolgt. Absonderlich schadet er, wenn er des Morgens nüchtern stark genommen wird.

Wein-Drossel, siehe Drossel.

Weinen, sagt man vom Wein-Stocke, wenn im Frühling das Wasser aus den abgeschnittenen oder sonst beschädigten Neben träufft. Wenn man zu dem Schneiden keine scharffen Messer hat, und daher das Holz gebrochen oder gesplittert wird, so pflegen die Stöcke zu sehr zu weinen, und aldem daselbe Jahr zurück zu bleiben. Wenn die Neben im Aufziehen beschunden werden, oder sonst durch Erstoffen, Schlagen &c. Schaden leiden, so weinen sie, und bekommen Graden, welche hernach in der Vöge leichtlich entzwey gehen.

Weinender Fisch, ist ein Fisch in China, wie ein Crocodill gestaltet, und dessen Fett, wenn es angezündet worden, nicht zu löschen seyn, ja welcher wie ein Kind weinen soll, wenn er gefangen wird. Biewohl man auch denen eigentlichen Crocodillen zuschreibet, daß sie weinen und schreyen sollen, wie die Kinder, um Menschen herbey zu locken, und solche erhaschen zu können. Allein man kan nicht von allen Erzehlungen solcher sehr entferneten natürlichen Begebenheiten die Gewahr leisten.

Wein-Efig, ist ein verdorbener saurer, oder seiner Wärme und Heitigkeit beraubter Wein, welcher sowohl in der Haushaltung und in der Küche, als auch in der Arzney, seinen grossen Nutzen hat. Zum Wein-Efig darff man keinen ganz verdorbeneu Wein nehmen, sintemahl daraus kein Efig wird, sondern es tauget derjenige Wein darzu, der einen Anstoß bekommen, doch nicht ganz abgestanden ist, oder alle Krafft verlohren hat. Man macht ihn auch aus Wein-Hefen, der beste aber will aus gutem unverdorbeneu Wein angefeket seyn. Wenn ein kalter und feuchter Sommer einfällt, so wächst ein natürlicher Efig, oder Efig-saurer Wein, dem nicht

nicht besser zu ratthen, als daßer vollends zu Esig gemacht werde, weil er alsdenn mehr gelten kan, als da er Wein war. Alle die Stücke, die nicht eine angreifende Fäulung, sondern eine nützliche Fermentation in ihm erwecken, können den Wein am leichtesten dahin bringen, daß er zu Esig werde. Doch ist kein fertiger Mittel, als daß man den Wein mit schon zubereitetem Esig ansetzet, vermittelt solcher Mischung gehet der Wein durch eine sehr nahe Gleichheit schnell in die Säure. Man seufft auch die auf den Fässern bleibenden Neigen, wenn der Wein bald aus ist, in gläserne Flaschen, sezet sie im Sommer an die Sonne, und im Winter an Ofen in die Wärme. Wenn er hernach saurer geußt man etwas ab, und wieder Wein auf die Flasche, so wird er desto saurer. Den abgegossenen Esig siedet man hernachmahls ab, und füllet ihn alsdenn wieder auf das Gefäße, so bleibet er allezeit sauer und aut; wird er aber nicht abgesehten, so verzeifet er sich, wird kaanicht und zu Wasser. Wer geschwinde Wein-Esig haben will, werffe Sauer-Teig mit Salz und Pfeffer vermücht in Wein, und rühre es wohl durch einander, oder Meerrettig-Wurkeln, unzeitige Nisheln, Verbis- oder Johannis-Beere, wie auch Pfauen, Schleich, oder Hets-Birnen, und lasse den Saund oben offen, so wird er gut. Einige nehmen unreiffe, saure oder wilde Kirscheln, oder unzeitige Maul- oder Wein-Beere, wie auch unreiffe Eichel und Holz-Nerffel, dörren und zerlassen sie in einem Feinern Mörtel, gießen hernach guten scharsen Wein-Esig dazu, machen einen Teig und Röchlein daraus, und dörren sie fein wohl an der Sonne. Wenn sie nun Esig haben wollen, zerlassen sie solche Röchlein in Wein. Andere machen aus Roggen-Mehl und starkem Wein-Esig einen Teig, backen ihn in einem Back-Ofen, weichen das Brot wieder in starkem Wein-Esig, backen es abermahls, und wiederholen dieses zu dreymahlen; alsdenn thun sie diese Masse zu zwey Eomern Wein, so soll er alsbald anfangen sauer zu werden. Man kan auch einen herrlichen Wein-Esig zubereiten, wenn man Wasser auf abgebeerte Rosinen-Stiele gießet, und sie veradren läset. Es pleget dieser Esig alle die Qualenden und Eigenschaften des ordinären Wein-Esigs zu haben. Man kan etwas von alten verderbenen Rosinen; die ohnedem nur zu dem Urath gehören, drunter mischen, so ist solches desto besser. Den Wein-Esig braucht man in der Küche bey Zurichtung mancher Brühen und andern Speisen, denen man einen anaenehmen schärflichen Geschmack zuwege bringen will, bey Mischung der Salate, Einlegung der Gurken, reifen Rüben und andern dergleichen. Der Wein-Esig kühl, zertheilet den Schleim des Magens, und erweckt den Appetit; treibt den Schweiß; bewahret für der Kältnis; widerstehet dem Gifft, warm getruncken und wieder weggebrochen; und heilet giftiger

Thiere Bisse, warm gemacht, und den Schaden damit gebähet; dienet auch in Pest-zeiten, stillet das bestige Niesen und Nasen-Bluten, wenn man daran riecht, ermuntert die in Ohnmacht liegenden Personen, lindert den alten Husten, und füllet den Schlucken, wenn er getruncken wird; warm getruncken und darauf geschwitz, zertheilet er das geronnene Geblüt, und kernet allerley Blut-Klöße. Zu viel genossen, schwächet er das Gesicht, kumpfet die Zähne, macht mager, benimmt die Farbe, und schwächt des Menschen Natur.

Wein-Fas, ist ein hölzernes, von Damben und zweyen Böden zusammen gefest, und mit Reiffen tüchtig abgebandenes Gefäße, darinnen der Wein anbehalten wird. Man macht sie meistentheils aus Eichen-Holze, als dessen Geruch dem Weine nicht gar schädlich ist, zudem ist auch das Eichen-Holz dicht und fest an einander, und verwahret den Wein daß er nicht durchdruchen, oder die Luft hinein dringen und ihn verderben kan. Die Gestalt der Fässer und der Inhalt der Maasse und Kannen ist in Deutshland, nach der jedes Orts hergebrachten Gewohnheit, unterschiedlich. Die gar großen oder so genannten Reiffen, die nicht so leichtlich abspringen, sicher verwahret. In großen Haushaltungen, wo man viel Wein hat, sind dergleichen große Kuffen wohl zu gebrauchen, weil man der Furcht des Spiraens der Reiffen überhoben ist, und der Wein auch nicht so stark zehret, als in den kleinen Fässern. In gedachten großen Stück-Fässern wird der vordere Boden mit einem besondern Thürllein versehen, damit ein Junges hinein kriechen, und selbige desto besser von dem Wein-Stein und andern Unreinigkeiten säubern könne. Wenn diese großen Fässer, nachdem man den Wein daraus gezogen, trocken werden sollen, muß man, nachdem man sie vorher so viel, als möglich, von dem Wein-Stein und der Unreinigkeit befreuet, entweder Spiraum vini in denselben anzünden, oder wer nicht so viel darauf wenden will, ein Kohlfener hinein setzen, so trocken die Fässer nach und nach davon aus. Die Fässer, darauf man Rosi oder Wein füllen will, soll man zuvor mit heißem Wasser und Asche, wohl ausbrähen, und alsdenn erstlich mit frischem Wasser auswachen. Wenn dieses nicht geschiehet, wird der Rosi nach den stinkenden Fässern gleich stinkend, und zwar so, daß der Gestank nimmermehr zu vertreiben ist. Will man wissen, ob ein Fas, darauf man Wein ziehen will, recht rein sey, so zünde man einen Wach-Stock an, stecke ihn zum Zapfen-Loch hinein, und sehe oben ins Eynd-Loch, so wird man alle Unsauberkeit im ganzen Fasse übersehen können. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Eynd-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man bald

bold dahinter kommen. Die Käffer sind in dem Keller derestalt in der Ordnung nach einander zulegen, daß keines das andere anzuhen können, denn wenn ein Zwischen-Raum neben ihnen ist, kan man desto leichter zu ihnen gehen: man soll sie auch allwöchentlich über und über sauber abwischen, und die Reiffen abruben, daß nichts unsauberes daran hängen bleibe.

Wein-Flecke, sind aus Kleibern zu bringen, wenn man Citronen = Saft oft darauf streicht, es trocken läset, zuletzt aber mit kaltem Wasser auswäschet. Man kan auch mit starken Spiritum Vini nehmen. Damit nur starken Spiritum Vini nehmen. Damit a) Wachs = Vech = Harz = Inschlitt = Kett = wie auch b) Wein = Eiß = Bier = Urin = Näuse = Saiche = Flecken heraus zu bringen. Von dem sub a) läßt man viel Tropfen auf den Fleck fallen, und ein wenig stehen, bis etwan 100 gezehlet ist. Alsdenn reibet man den Flecken, als wenn man ihn wüsche. Davon bebt sich Harz, Vech etc. Man hilft nach mit dem Finger, und kratzt es ab. Wo es nicht auf einmahl fortgehet, wiederholt man alles mehrmahl. Endlich läßt man die Fruchtigkeit mit Löss = Papier herausziehen, und streicht ihn mit der Hand nach dem Strich. Wenn es trocken werden, so ist der Platz etwas hart anzufühlen; daher muß man ihn reiben. Ist auf der andern Seite Vech, Fett etc. durchgedrungen, so macht man's eben so. Was die sub b) anbetrifft, so küpfet man mit einem Feder = Kiel den Spiritum Vini darauf. Ehe man 20 bis 40 gezehlet hat, fängt die Farbe an sich in gelb zu vermandeln. Man fahre darauf fort, bis alles heraus, und streiche den Platz mit einem nassem Schwamm nach dem Strich. Solte es eine echte Mode = Couleur seyn, wo öfters von diesem Mittel andere Flecken entstehen wollen, so muß man nicht Tropfen weiß kommen, sondern sehr subtil den Spiritum darauf streichen, oder den darein gemetzten Kiel nur daran halten, ja wohl gar auf den Fleck ein Tropfen Wasser fallen lassen, und hernach den Spiritum brauchen. Ross = Flecke macht man mit Scheide = Wasser, davon ein Theil mit fünf bis sechs Theilen Brunnen = Wasser geschwächet ist, heraus. Aus seidnen Zeugen kan man auch die Wein = Flecke bringen, wenn man sie nur mit fließendem Wasser an Luft und Sonne oft neset und trocken läset. Bisweilen entsethet aber ein fleckhafter Circel um den angebrachten Fleck, alsdenn muß man Flöh = Saamen oder Vertilgen Kraut in frisch Wasser weichen, solches sieben lassen, und wenn es sich gekocht, ein Schwämmgen hinein tuncken, und den Circel damit sauber überfahren. Es nimmt alles weg. Dieses sind alles probate Mittel.

Wein-Gärtner, siehe Berg.

Wein-Garten, siehe Wein-Berg.

Weingebirgs-Ordnung, ist ein Landes = Herrlicher Befehl und Unterricht, wie sich die Wein = Meister und Winkler in ihrer Wein =

bergs = Arbeit verhalten sollen. Zu einem Muster können nachfolgende Churfürstliche Sächsische und Brandenburgische Wein = Gebirgs = Ordnungen dienen, woson die erste also lautet: Von Gottes Gnaden, Wir Christian, Herzog zu Sachsen, des Heil. Römischen Reichs Erbs = Marschall, und Churfürst etc. Land = Graf in Thüringen, Marc = Graf zu Meissen, und Burg = Graf zu Magdeburg etc. Thun kund iedermänniglich: Nachdem Wir in etlichen Unsern Aemtern Wein = Gebirge haben, und aber so viel befunden, daß dieselben bihero dermassen nicht gebauet, noch gearbeitet worden, wie es wohl die Nothdurfft und Zeiten im Jahre erfordert; daher Uns denn nicht ein geringer Verlust entstanden, da sonst, aus des Allmächtigen milden Segen, viel ein mehrers erbauet und erlanget werden können, wenn die Gebirge mit allerley Hand = Arbeit zu rechter Zeit, auch mit der Dünge und anderer Nothwendigkeit wären versorget und wohl gehalten worden. Als sind Wir verur = sacht worden, auf Wege zu trachten, wie solcher Unrath in Unsern Wein = Bergen abgeschaffet werden möchte, und derentwegen nachfolgende Ordnung fassen lassen, deren sich Unsere Amt = Leute, Verwalter, Amts = Befehl = haber, Wögte, Winkere und andere Hand = Arbeiter, gehorsamlich verhalten, und hinfüro die Besichtigung der Wein = Berge darnach anstellen sollen; wie dann folgende unterschiedliche Arbeiten alle Jahr in den Wein = Bergen notwendig zu verrichten: Nämlich: 1) Aufschieben, 2) Räumen, 3) Schneiden, 4) Röhmen lesen, 5) Pfähle schärfen, 6) Pfähle stecken, 7) Bögen, 8) Senken, 9) Krauten zum ersten mahl, 10) die erste Hacke, 11) Brechen, 12) die erste Heffe, 13) Krauten zum andern mahl, 14) andere Hacke, 15) andere Heffe, 16) das dritte Krauten, 17) die Heers = Hacke, 18) das Verhauen, 19) Weer = Hüthen, 20) die Wein = Lese, 21) Pfahlziehen, 22) Düngen, 23) Decken. Damit nun die Winkere desto mehr Gewißheit und Nachricht haben mögen, wie und welcher Gestalt, auch was massen jährlich alle diese vorerzehnte Arbeiten zu verrichten, so sollen sie erstlich die gedeckten Stöcke zu rechter Zeit, wenn der Frost nachgelassen, um Gregorii unaesährlich, aufziehen, und daran seyn, daß die alsbald geräumet, und mit Fleiß geschritten, die Räume an den jungen Stöcken wieder zugetreten, damit dieselben nicht durch Frost, späte Graupen oder Schlossen erkalten oder rauidig werden. Die Stöcke aber, so nicht gedeckt, können wohl vor Ausgang des Frosts geschnitzen und hernacher geräumet werden, doch selten die Winkere zu iederzeit nach der Räume die Tage = Wurzeln, und was sonst vor Erisges Holz vorhanden, rein abschneiden und fegen. Damit auch die Arbeiter desto besser gefördert, sollen alsbald die Neben = Röhmen hernach aufzulesen, gebunden und ausgetragen werden. Die neuen Pfähle, so jährlich zugebüffet, sollen zu rechter Zeit, wo möglich, im Herbst, in Vorrath geschaffet, geschärfet, und zu

zu denen Pfahl-Hauffen getragen werden, damit zu der Zeit, wenn der Wein ausgehet, den Augen mit Anstossen oder sonstem kein Schaden zugefügt werde. Und so bald die Neben (Nähmen) ausgehoben, sollen sie die Pfähle stecken und bogenen. Wenn nun befunden, daß der Stock ausgelassen, soll alsdenn die Sencke vor die Hand genommen, und nachfolgender Gestalt angestellet werden. Anfangs sollen die Gruben oben wohl weit, und zum wenigsten ein Gruben-Ende drey Schuh weit von einander geleget, unten aber etwas zulayffen und enger gemacht werden. Darnach soll der Winker darauf Achtung geben, daß er kein Gruben-Ende dem andern Stocke, so dabey stehet, nicht näher, als oben gemeldet, lege, auf daß die Gebirge nicht überstöcket, und also die Sonne und Luft an ihrer Wirkung nicht verhindert werden. Wenn sich auch zutrüge, daß in der Grube ein alt Geröhne getroffen, und die neuen Senck-Stöcke nicht über Kniees tief in die Erde gebracht werden könnten wie es denn die Nothdurfft erfordert, so soll unter dem alten Geröhne das Erdreich ausgeräumet, und demselben wohl tief in die Erden geholffen, und mit Tag- oder Schurz-Erde, unter und über demselben wohl ausgefüllert, die neuen Enden darauf geleget, auch gleichfalls mit Tag-Erden wohl beschüttet werden. Auch soll kein neu Gruben-Ende über zwey oder zum meisten drey Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben, sondern sein niedrig bey der Erden bleibe. Nachdem auch die Nothdurfft erfordert, daß ein ieder Wein-Berg jährlich dromahl wohl gehacker werde; und aber befunden, daß dieselben zum Theil an vielen Orten unterlassen, zum Theil aber gar unseilig und übel verrichtet, und oftmahls die Berge über die Helffte roh bleiben, dadurch verursacht, daß dieselben sehr beraset, queckig und unartig werden: So wollen und befehlen wir hiermit ernstlich, daß dieselben hinfüro mit allem Fleiß geschehen, die Quecken und das Gras fleißig ausgekrauet, und in der Hacke außgeschüttelt, in Hauffen geworffen und außgetraagen werden. Und soll die erste Hacke ehe nicht, als wenn der Stock sonderlich an der Erde wohl ausgelassen, geräuben, damit die jungen Keime nicht verschüttet oder abgerissen werden. So ist auch an der Breche nicht wenig gelegen, derowegen hiermit allen Winkern mit Ernst auferleget wird, daß die selbe auf diese Weise jährlich verrichten sollen: Nämlich, wenn befunden, daß der Stock auf allen Auaen, so zum Wachsen geneigt, wohl ausgegangen, so sollen nach Gelegenheit eines jeden Stockes, darnach derselbe stark und kräftig, vier oder zum meisten fluff ganze Ende oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, sollen abgebrochen, und diejenigen, darauf Wein stehet, zwey Widter hoch über dem Wein verknippen werden; wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben sollen über zwey Enden nicht gelassen werden,

und sollen sonderlich die Winker diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock zurucke gebrochen, und demselben wohl an der Erden, zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch auf die Schenckel, dadurch dieselben leichtlich verachen, getrieben, und nach verrichteter Breche, so bald möglich, der Wein-Stock an die Pfähle gebestet werde. Und wenn auch diese Arbeit verrichtet, so soll auß allerfordentlichste die andere Hacke vor die Hand genommen, und die Stocke mit Erdreich wohl bezogen werden, auf daß der Stock so viel desto besser zum Wachsen gefördert, und gleichfalls, wie obgemeldet, das Gras und Quecken wohl außgeschüttelt, und in solcher oder anderer Arbeit der geringste Vortheil Uns zum Nachtheil, denen Arbeitern aber zum Vortheil nicht gesucht werde. Weil auch durch die Hefste, wenn dieselbe gefodert, großer Nutzen geschaffen wird, so sollen die Winker also bald die andere Hefste auch zum schleunigsten verrichten. Und nachdem die dritte oder Beer-Hacke auß keiner andern Ursache, als zu dem Ende jährlich geschehen muß, daß die Berge dadurch gereiniget, der Tobau und Reiff, so im Herbst gefallen, im Grafe und Kräutig nicht behängen bleiben, und also desto eher austrocknen möge, damit die Beere an der Gütte nicht gehindert werden; so ordnen und befehlen Wir hiermit, daß, ehe die Beer-Hacke vor die Hand genommen, alles Gras und Kräutig auß denen Stocken auß reinlichste ausgeräumet und außkrauet werde. Und wenn befunden, daß das Holz ein Auge zwey oder drey von der Erden zu reiffen anfahet, so soll alsdenn die Beer-Hacke darauf verrichtet werden, und sollen sonderlich die Winker hierauf Achtung geben, daß der Fuß an jedem Berge fein ausgezogen werde, damit das Erdreich den Stocken nicht entgehen, und das Gras und die Quecken an den Rändern die Berge desto weniger einnehmen möge. Wenn die Beer-Hacke verbracht, und das Holz sich wohl ins Reiffen gerichtet, so sollen sie folgender die Laub-Nähmen von denen Wein-Stocken ablesen, das Wein-Holz eine Spanne über den Pfählen verbauen, damit die Sonne desto besser wircke, und die Beere zum Guten gefördert werden. So sollen auch in allen Unfern Gebirgen die Winker nach verrichteter Beer-Hacke und Verbauung, auch so bald die Beere weich werden, Tag und Nacht, bis zu der Wein-Lese, fleißig hüten, und wachen, auf daß die zettigete Trauben, durch die Vögel, wilde Thiere und Hunde nicht abgefressen, oder auch durch muthwillige böse Leute daraus enttragen werden, oder sonstem Schaden erfolge. Und wenn nun der Wein wohl reiff, alsdenn sollen die Winker in einem jeden Berge besonders einen ungesehlichen Überschlag machen, was und wie viel Wein man sich zu getrösten, und die Gelegenheit in die Vemter, worunter sie gehöret, berichten, auf daß man sich mit dem Wein-Gesatz gefast machen, und sich sonstem allenthalben darnach in acht haben möge. Die Weitz-Lese auch nicht zu frühe oder zu spät, sondern

zu rechter Zeit, mit Vorwissen unserer Amts-
Personen aufstellen, und fleißige Aufsicht ha-
ben, daß derselbe rein abgeseihen werde, auch
daß die Wein-Lese nicht ungeheissen fressen,
oder die Trauben verschleifen und verseecken.
Weil wir auch berichtet worden, daß die
Winger im Wein-Auspressen großen Vor-
theil suchen, und keinen Kuchen über zwey-
oder drey mal verhauen, daraus uns merkli-
cher Schaden erfolget, und der Wein ein
großes Theil im Triest gelassen wird; so wol-
len und befehlen wir hiermit ernstlich, daß
hinfür kein Kuchen abgeworffen werde, er
se denn zuver ein mal verkrast, und fünf-
mal verhauen. Nach vollbrachter Wein-Lese
sollen die Pfähle gezogen, und fein ordent-
lich in Zeilen zu Hauffen getragen, und zum
wenigsten fünf Schock Pfähle in einen ieden
hauffen gesehet werden. Als auch die täg-
liche Erfahrung giebt, daß die Wein-Berge
vernehmlich durch den Düngr erhalten wer-
den müssen, und sonderlich auch, daß die
Herbst-Dünge am nützlichsten; so sollen die
Winger in denen Aemtern und Vorwerken,
eher, wo man sich sonst in ieden Bergen
Miß zu erholen pflegt, bey Zeiten Erinne-
rung thun, damit der Mist alsbald nach der
Lese angeführt, und die Dünge, so viel im-
mer möglich, vor der Decke im Herbst, auf
daß derselbe die Winter-Feuchtigkeit erlange,
verriehret werde; sollte man sich aber an et-
nem oder dem andern Orte zur Herbst-Zeit
Miß geungsam nicht erholen können, son-
dern die Dünge bis auf den folgenden Frühling
notwendig eingestellet werden müste, so soll
dieselbe, so bald das Wetter in der Fasten, oder
Frühling aufgehet, verriehret, und damit
keinsweges, bis die Sommer-Dürre ange-
het, verzoget werden. Nachdem auch von-
nöthen, wenn die Gruben zum Düngr ge-
setzet, daß die Gruben-Enden von den La-
scawrheln los geschnitten, und mit der La-
scawrheln aus resürrtet werden, damit der Mist
nicht alsbald die Gruben-Enden berühre,
und dörre, so ordnen und wollen wir, daß
damit allemal gleichfalls, wie oben angezo-
gen, gehalten werde. Und wenn die Pfähle
gezogen, und das Düngr, so viel mög-
lich, im Herbst verbracht, so sollen die Win-
gere mit Fleiß daran seyn, daß der Stock vor
Winters abgedekt, doch daß derselbe etwas
hoch und nicht zu tief in die Erde gelegt
werde, damit die Augen nicht ersticken, oder
sich sonst anstellen mögen. Da auch an der
Vermachung, Pressen oder anderen darzu gehö-
rigen Gebäuden Mangel vorfällt, sollen sol-
ches die Winger jedesmal in die Aemter be-
richten, und mit allem Fleiß darob seyn, daß
derselben bey Zeiten geholten und Rath ge-
schaffet werde. Befehlen demnach unsern Amt-
leuten, Verwaltern, Schößern, Oberwinkern
und Befehlshabern, welche Aemter diese un-
sere Weinberg-Ordnung betrifft, und dar-
innen wir Weinwachs haben, hiermit, daß
sie, ob derselben mit gebühlichem Ernst hal-
ten, und Achtung darauf geben sollen, daß die

Arbeiten allenthalben zu rechter Zeit vorge-
nommen, und vermöge dieser unserer Ordnung
verrichtet werden, auch nicht gestatten, daß ein
ieder seines Kopffs oder Gerallens, nach der al-
ten hinfälligen Art, die Arbeit vor sich nehme,
uns zu Schaden oder Nachtheil handle, oder
etwas daran versäume. Daran geschieht un-
sere gefällige zuverlässige Meinung. Zu Ur-
kund haben wir diese unsere Weinberg-Ord-
nung mit eigener Hand unterschrieben, und un-
ser Ebur-Secret hierauf wissentlich drucken
lassen; wollen auch, daß in alle unsere Aemter,
darinnen wir eigene Wein-Berge haben, wahre
Abschriften gegeben, dieselben den Wägern
und Winkern vorgelesen, und sie durchaus
in allen Puncten und Articeln derselben ge-
treulich nachzusetzen, angehalten werden sol-
len. Adam Dresden, den drey und zwanz-
zigsten Monats-Tag Aprilis, nach Christi, un-
sers lieben Herrn und Seligmachers Geburt,
tausend, fünf hundert im acht und achtzigsten
Jahre. Die Ebur-Brandenburgische Weingebirgs-
oder so genante Wein-Meister-
Ordnung, welche von der vorhergehenden in
etlichen Stücken differiret, ist folgender Laut:
Wir Johannes George von Gottes Gna-
den, Markgraf zu Brandenburg, des Heil.
Römischen Reichs Erz-Cämmerer und Ebur-
fürst, in Preussen, zu Stettin, Pommern,
der Cassuben, Wendens, Schlesiens, und zu
Croschen Herzog, Burgraf zu Nürnberg und
Fürst zu Kauen, befehlen hiermit und thun
kund öffentlich vor jedermänniglich: Nach-
dem wir zum offtern berichtet, auch selbst ge-
spüret und befunden, daß hin und wieder un-
sere Wein-Berge sehr unfleißig, und nicht
dermassen, wie es die Nothdurft erfordert,
und sich eignet und gedühret, beschicket und
gewartet werden, dahero uns denn, wie
leicht zu erachten, nicht geringer Schaden
an Zuwachs des Weins verursacht und er-
folget, daß wir derowegen solcher Incongru-
enz und Schaden hinfür so vielmehr zuvor
zu kommen, eine besondere Ordnung in hernach
beschriebenen Puncten und Articeln, wie es
fürbaß mit Beschickung und Wartung unserer
Wein-Berge allenthalben gehalten werden
soll, verassen lassen, welche wir hiermit con-
firmiren und bestätigen, auch hiermit allen
und ieden unsern iewigen und künftigen
Haupt- und Amt-Leuten, und Befehlshabern,
in deren befohlenen Aemtern und Gebieten
wir Wein-Berge oder Weinwachs haben,
und denen diese Ordnung zugesellet wird,
desgleichen auch unserm Schloß-Hauptmann,
Ober-Schencken und Haus-Kellner in Sna-
den und Ernst auferlegen, und befehlen, daß
sie sämtlich und sonderlich bey den Pflichten,
damit sie uns verwandt, ob solcher unserer
Ordnung mit Ernst halten, auch vor sich, so
viel ihnen darinnen aufgelegt wird, getreu-
lich erfolgen, und ferner unserwegen gut
und fleißig Aufsehen haben, daß von den
Wein-Meistern und sonst deroeselden allent-
halb gehorsamlich und unverbrüchlich nach-
gelebet, und nachgesehet, unser Rug und From-
ment

men in allem durchaus erworben und besetzt, hergeenen Schaden und Nachtheil gewarret, verhütet und abgewendet werde, alles nach höchsten und äußersten Vermögen, wie wir uns solches gänzlich zu ihnen versehen und verlassen, und folgen hierauf die Artikel, von Wort zu Wort also lautende: Zum ersten sollen alle und jede unsere Wein-Meister allwege jährlich auf Michaelis angenommen und bestellet, auch wiederum verurtheilt werden, daß sie bis die Wein-Lese geschehen, und der Wein in die Kasse ist, ihre Dienste nach wie vor, mit Treuen und Fleiß zu warten schuldig sind. Zum andern, wenn und so bald die Wein-Lese geschehen, sollen die alten Wein-Meister die Pfähle unverzüglich ausziehen, und fein ordentlich zurechte legen, und solalich den Winter über ben autem Wetter dieselben schafften und spizen, auch sonderlich gute Achtung iederzeit darauf geben, daß sie nicht verruckt oder verbrannt werden, vielweniger dessen selbst zu thun sich unterstehen, und wenn auch Mangel an Wein-Pfählen vorfällt, dasselbe in Zeiten unsern Amtmännern oder Befehlshabern anzeigen, welche dieselbigen verschaffen. Zum dritten sollen unsere Wein-Meister nach Ausziehung der Pfähle, wenn und so bald das Wein-Holz reiff ist, ansahen zu sencken, und daran sehn, daß, so viel immer möglich, solches vor Winters geschehen und vollbracht werden möge; im Fall aber daran etwas hinterstellia bleibet, dasselbige auf den folgenden Frühling im Mayen, oder wenn es Wetters halben bequem, verrichten, und sollen in solchen Sencken vor und nach Winters in Acht haben, daß sie die Senck-Gruben in den Andern fünf Bier-tel von einer Ellen tieff machen, und einen jeden Stock von dem andern drey Schuh lang und weiter, oder mehr nicht, auch dieselben so viel möglich, fein gerade nach dertzeiten legen und bringen. Zum vierden sollen sie auch die Senck-Gruben, und was zu sencken ist, so viel auch immer möglich, vor Winters, und denn, was daran übrig bleibet, zur Senck-Zeit im Frühling mischen, und ben unsern Amt-Leuten und Befehlshabern anhalten, welche schuldig seyn sollen, ihnen den Mist zu rechter Zeit unverzüglich zu verschaffen, und zur Stäte führen zu lassen, damit disfalls nichts versäumet werde. Zum fünften sollen unsere Wein-Meister kurz nach Lichtmes, wenn es Winters halben gut ist, und geschehen kan, anfangen zu schneiden, und nach Gelegenheit eines jeden Stocks, so er in gutem Acker stehet und stark ist, zwey Bögen, drey oder vier Knot, da aber der Stock nicht stark, oder es im sandichten Acker ist, alsdenn nur eine Böge, zwey oder drey Knot, nach Gelegenheit des Stocks aufschneiden, wie sie denn sonderlich, wenn sie solche unsere Berge ein Jahr lang gehabt und gewarret, und derselben Gelegenheit inne werden, selbst wohl sehen können, auch in Acht haben sollen, was und wie viel der Stock ertragen kan, und sich im Schneiden darnach richten,

damit sie darinnen nicht zu viel oder zu wenig thun. Zum sechsten sollen unsere Wein-Meister iedermal zur Nothdurfft und Ausbüssung unserer Wein-Berge Knot-Holz, fürnemlich groß Fränckisch, Traminer, Elbinaer, Rebreth, (welche dieß Ort Landes am besten reiff werden) und sonst weiter von den besten Stöcken schneiden und zu Fexern legen, und dieselbe stets in Vorrath haben, doch in Acht nehmen, daß von einem jeden nur ein wenig, damit die Stöcke nicht verderben, genommen und geschnitten werde, und sollen zu iederzeit, wenn Mangel, ledige Dertter, und verderbene Stöcke in den Wein-Bergen befunden, und die Zeit davon ist, solche Dertter mit den Fexern oder lebendigem Holz wiederum auszubüssen, und zu verkaufen schuldig seyn, und darüber sollen sie keine Knot-Holz oder Sencken, vielweniger Fexer oder lebendia Holz zu verkaufen, oder jemand zukommen zu lassen Macht haben, es geschehe denn mit sonderlichem Vorwissen und Nachlassung unserer Amt-Leute und Befehlshaber, die doch auch hierinnen so wohl, als in andern allenthalben unsern Fremmen wissen und in Acht haben sollen. Zum siebenden, um Fasnacht, kurz zuvor, oder darnach, oder aber Mitfasen, wenn und so bald um dieselbige Zeit das Wetter offen; und es dertshalben gut und bequem ist, sollen unsere Wein-Meister in den Bergen räumen, und die Wasser-Wurzeln, so an den Stöcken befunden, fein rein abschneiden, da auch die Berge gemisset, den Mist von den Stöcken nicht abziehen, sondern mit der Hane solchen Mist kufften, damit die Feuchtigkeit desto besser zu den Wurzeln kommen kan. Zum achten sollen unsere Wein-Meister, wenn die Zeit davon ist, als kurz nach Ostern, doch nach Gelegenheit des Wetters, die Pfähle stecken und in Acht haben, welche Stöcke etwas groß sind, und die Nothdurfft erfordert, daß sie zwey Pfähle dabey seken. Zum neunten, wenn icht geuannte Pfähle gesteckt sind, sollen sie alsofort darauf, ohne einigen Verzug, die Stöcke anbinden, und auf den Bergen zu Boagen mit einem Bande anhefften, auf daß der Wind die Boagen nicht hin und herschlagen kan, damit es so viel weniger im Mayen, oder sonsten, wenn Froste einfallen, nicht ertriezen kan. Zum zehenden alsoft nach solchem Anbinden ohne einigen Verzug, so bald als es Wetter dazu ist, sollen unsere Wein-Meister die erste Hackung thun, und in dem die Winter-Frucht ja mitnehmen und nicht verkaufen, sonderlich an denen Derttern, da die Berge, wie oft geschieht, vfeagen hart zu seyn, dieweil ohne Feuchtigkeit in der Dertre solche harte Dertter übel zu hacken, oder zu gewinnen seyn, und sollen durchaus mit einer Hauen tief hacken, auch die Pfähle fein fleißig und rein auslesen, und kein Gras um die Stöcke stecken und wachsen lassen. Da auch der Berg gemisset ist, sollen sie in allewege, wie oben bey dem siebenden Artikel gemeldet, des Mistes schonen, daß sie denselben

vor den Stöcken nicht abziehen, und sollen hierbey sonderlich in Acht haben, wenn es regnet, daß sie alsdenn nicht hacken, die Gras daselbst wächst, sollen sich auch in allem wege dahin bestreuen, daß solche erste Hackung, so viel immer möglich auf Walpurgis, oder in acht oder vierzehn Tagen am längsten darnach, gänzlich verrichtet oder geschoben seyn möge. Zum erstten, kurz nach Pfingsten, sollen unsere Wein-Meister anfangen zu heften, und die erste Heffte zu thun, und so wohl zuheben, daß sie die jungen Träublein nicht mit einbinden, denn sonst dieselben unter dem Wein-Laube nicht wohl reiff werden können; zudem sollen sie in Acht haben, daß sie nicht, wenn es regnet oder naß ist, heften, diemehl gemeinlich das Laub davon verdirbet und weck wird. Zum zwölfften in solcher ersten Heffte, und sonderlich auch mayt eher, als wenn man die Träublein kan sehen und erkennen, sollen die Wein-Meister alles unnütze, so man übers Jahr oder sonst, wie oben bey dem siebenden Artikel gemeldet, nicht bedarf, abbrechen und vorrichtig seyn, daß die Träublein nicht mit abgebrochen werden, sollen auch sonst das Gras mit andrupffen, und es allenthalben seyn rein halten. Zum dreyzehenden, nach diesem unverzüglich, doch nach Gelegenheit der Zeit und des Wetters, sollen die Wein-Meister die andere Hackung thun, und so der Berg gemist, das Gras über dem Mist weghauen, und frische Erde über dem Mist, und um die Stöcke ziehen, damit nicht die Sonne den Mist an den Stöcken verbrenne, auch in Acht haben, daß sie nicht hacken wepfs reinet, aus Urtsachen, wie bey dem zehenden Artikel gemeldet. Zum vierzehenden, soll die andere Heffte geschehen kurz nach Johannis Baptista, wenn und so bald der Wein verblühet hat, und sollen die Wein-Meister auch alsdenn das unnütze Holz und Laub wegbrechen, damit die Sonne vielmehr zu den Stöcken kommen und wirken und also der Wein desto reiffer werden könne. Zum funffzehenden, sollen unsere Wein-Meister kurz vor oder auf Bartholomäi, nach Gelegenheit des Wetters die dritte Hackung thun, und sich in derselbigen, wie bey dem zehenden und dreyzehenden Artikel gesagt, allenthalben gemäß verhalten, darüber aber alsdenn insonderheit auch in Acht haben, daß sie den Träublein keinen Schaden zufügen. Zum sechzehenden, nach solcher dritten und letzten Hackung, so bald es gelegen, und das Wein-Holz reiff ist, sollen unsere Wein-Meister anfangen dasselbe zu verlassen oder zu verbrennen; da auch große Plätze in denen Weinbergen sind, sollen sie die Stöcke nicht viel verhacken, auf daß man dieselben Plätze in Weinbergen mit den Stöcken errichten, und damit ausfencen kan. Zum siebenzehenden, sollen unsere Amt-Leute und Befehlshaber alle Jahr im Herbst, wenn der Wein begimmet reiff zu werden, in die Wein-Berge gehen, und die Stöcke allenthalben mit

Fleiß besehen, welche tragen und fruchtbar sind oder nicht, und diejenigen, so unfruchtbar und nicht gut befunden, durch die Wein-Meister alsbald auszuziehen, und folgends zu rechter Zeit andere gatte an die Stadt legen lassen. Zum achtzehenden, sollen unsere Wein-Meister auf den Herbst, wenn die Weinstöcke und Trauben beginnen reiff zu werden, die Berge mit allem Fleiß hüten, daß kein Mensch noch Vieh oder Thier hinein komme, und Schaden darinnen thue, auch die Vogel, Raben Krähen, Eisern und dergleichen mehr, fleißig und so immer möglich, abwehren. Sollen sich auch enthalten, niemand eine einzige Wein-Traube zu geben, es gehehe denn mit Vorwissen und Geheiß unserer Amt-Leute und Befehlshaber. Doch Franken Meischen und schwangern Weibern, auf derselben Anregen, mögen sie zu Zeiten nach Gelegenheit ein paar Trauben geben und verehren. Zum neunzehenden, sollen die Wein-Meister auf der Wein-Berge Säune und Gehege, daß dieselben stets in Würden seyn, und behalten werden, fleißig Achtung haben, und wenn die an einem Ort oder mehr Orten mangelbar befunden, welches unfern Amt-Leuten und Befehlshabern (die auch selbst mit darauf und darein seyn sollen) berichten, welche solche wieder machen lassen, auch nach Gelegenheit, da es die Nothdurfft erfordert, Stacken, Reiß und andere Zuthat mehr in Vorrath und zur Stätte schaffen, und solche Säune und Gehege wiederum verfertigen, und in vorigen Stand bringen sollen, auch darneben Aufsicht haben, und daran seyn sollen, was an alten und neuen Stacken verferket, daß derselben untersie Enden, so weit sie in die Erden kommen, wie gebräuchlich, gebrennet, und dieselben sonstien seyn fleißig gleich und aurrichtig gezeget werden, derowegen sich denn unsere erwehnte Amt-Leute und Befehlshaber mit dem Seken auß Gedinae nach Stadenzahl, auß nächste als möglichen vergleichen, und dasselbige also verlohnen sollen. Zum zwanzigsten, sollen unsere Wein-Meister die Pressen mit allen, was darinnen ist, und dazu gehöret, in gute Acht und Verwahrung nehmen, und davon nichts verrucken lassen, vielweniger selbst entfremden oder gebrauchen, und wenn es auf den Herbst kommt, also denn vor oder gegen der Wein-Lese, die Hödenen, Wannen, Pfannen, Wütten, Züher, und alles andere, was vorhanden ist, seyn zu rechte bringen, ausbrühen, austwaschen, und rein machen, da auch an einem oder dem andern etwas mangelbar oder zerbrochen, in den Aemtern anhalten, daß es in Zeiten wiederum gebessert und verfertigt werde; auch auf die Pressen, wenn man presset, Tag und Nacht fleißig sehen, dieselben schmieren, und sie also in Acht halten, damit kein Schaden geschehen noch verursacht werden möge. Zum ein und zwanzigsten, sollen hinfüro die Wein-Meister ein ieder jährlich zur Besoldung und Unterhaltung eines vor
alles

alles (außerhalb, was andere darinnen specificirte Dienste seyn), als nemlich von einem ieden Morgen Weinwachs vier Thaler, drey Scheffel Roggen, und einen halben Scheffel Malz haben, und ihnen aus unsern Aemtern gegeben und gefolget werden. Zum zwey und zwanzigsten, sollen sie ihre alte Gerechtigkeiten an Hülsen, Wein-Laub und Gras behalten, doch was in unsern Aemtern vor die Schafe und Lämmer an Wein-Laub zu behalten, und zu gebrauchen vonnöthen, sollen sie dasselbige unverweigerlich folgen lassen, und ihnen unsere Amt-Leute dagegen an Stroh und dergleichen etwas Errogung und Erstattung thun. Welche auch in ihren Diensten treulich und fleißig befunden werden, denen mögen unsere Amt-Leute und Befehlshaber, an gelegenen Orten, ein Dertlein Wiesewachs, oder eine Gelegenheit darzu auszuraden und zurichten, davon sie etwas ein paar Fuder Heu gewinnen können, anweisen, und untergeben; auch ihnen etliche Pferd-Streuung und dergleichen vor ihr Vieh lassen zukommen, doch daß der Mist uns bleibe und in unsere Weinberge komme. Zum drey und zwanzigsten, soll dem Wein-Meister im Pressen, von einem ieden Kuchen, neben der Kost zwey Groschen gegeben werden. Zum vier und zwanzigsten, soll dem Wein-Meister von ieden tausend Knot-Holz (Fechser daraus zu machen) aufzusammeln und einzuschlagen, zwey Silber-Groschen, und denn von iedem hundert Fechser, oder lebendig Holz zu senden und Holz einzulegen, sechs Märckische Groschen gegeben werden. Zum fünf und zwanzigsten, sollen unsere Wein-Meister von einem ieden grossen Fuder Mist zu Stock-Misten acht gute Pfennige, von einem Bürger-Fuder Mist, mit zwey Pferden einen halben Silber-Groschen, von einem Bauer-Fuder Mist vier gute Pfennige haben und bekommen, und sollen unsere Amt-Leute und Befehlshaber durch die Boate iedesmahl, wenn ihnen zu denen Wein-Bergen Mist geföhret, fleißig Achtung haben, die Fuder unterschiedlich zählen, auch mit den Wein-Meistern darüber Kerb-Hölzer halten, und die Fuder, wie viel derer unterschiedlich eingeföhret, und untergehacket werden, richtig aufschneiden lassen. Zum sechs und zwanzigsten, sollen unsere Wein-Meister den Zeug, als Karsten, Hauen, Nadehauen, Schuppen, Spaden, Heppen und allen andern Werkzeug, so sie benöthiget, sich selbst verschaffen, und auf ihre Unkosten halten, auch sonderlich die Hauen und Karsten in der Länge und Grösse machen lassen, wie ihnen die Maas angezeiget werden sollen; dagegen, und von solchen Werkzeugen zu halten, soll ihnen aus unsern Aemtern zu und über obgemeldten Unterhalt, von iedem Morgen Weinwachs zu arbeiten und zu beschicken, sechs Silber-Groschen überreicht und gegeben werden, und sollen unsere Amt-Leute, sonderlich darauf gut Achtung geben, daß keine Weibs-Person mit der Hauen und Karsten

arbeite, denn sie nichts gutes machen. Zum sieben und zwanzigsten, soll den Hütern der Wein-Berge, auf einen ganzen Berg, welchen eine Person hüten und besellen kan, sechzig Märckische Groschen, die ganze Hüte-Zeit über zu Lohn gegeben werden, und sollen dieselben anfangen zu hüten, wenn der Wein-Berg beginnt zu reiffen. Zum acht und zwanzigsten, da auch unsern Amt-Leuten und Befehlshabern, oder auch unsern Wein-Meistern, in einem oder in dem andern obgesetzten Punkten und Artickeln Mangel vorfiel, und mehrers Berichts vonnöthen, sollen sie sich dessen bey obgedachtem Schloß-Hauptmann, Ober-Schencken und Haus-Kellnern, und dieselben weiter, da es vonnöthen, bey uns erlösen. An dem allen geschiehet unser zuverlässiger und ernstler Wille und Meinung. Urkundlich mit unserem hierunter aufgedruckten Secret besiegelt, und gegeben in unserm Hof-Laer zu Cöln an der Spree, am Tage Michaelis, Anno 1578.

Wein-Hacke, Wein-Hawe, ist ein mit einem scharffen, fast dreyeckigten Eisen, mit einem langen, hölzernen Stiel versehenes Werkzeug, dessen man sich in den Wein-Bergen zu Aushaung der Erde bedienet.

Wein-Hefen, siehe Hefen.

Wein-Hefen-Brantwein, siehe Brantwein.

Wein-Holz, heisset man die Wein-Reben, oder den Stamm und die Zweige vom Weinstock. Siehe Wein-Rebe.

Wein-Hüter, Weinberg Hüter, Wein-Gart-Hüter, ist eine Person, so zu Hütnung der Trauben im Wein-Berge bestellet ist, und davor überhaupt etwas gewisse zum Lohn bekommt. Ein Haus-Vater soll sich bey herannahender Wein-Reiffe nach bekannten, getreuen und munteren Leuten umthun, die seine Wein-Berge mit Fleiß hüten; er soll auch während der Zeit, da die Hütnung geschiehet, ihnen unverdrossen nachsehen, und ihren Fleiß und Treue prüfen und erfahren: Denn diese Leute bedürffen gewis einer guten Obacht, und man hat Exempel, daß ob sie zwar andern das Stehlen verwehren, sie doch selbst so viel mausen, daß der Haus-Vater in nicht geringen Schaden dadurch gesehet wird. Die Zeit ihrer Hütnung gehet an, so bald die Beere an den Trauben anfangen weich zu werden, etwan gegen das Ende des August-Monats oder Anfang des Septembers, und währet biß die Wein-Lese vorher ist. Sie bauen an erhöheten, gelegenen Orten Hütten, darinnen sie das Wein-Gebirge übersehen mögen, oder, wenn selbiges eben ist, richten sie hohe Bäume auf, durchbohren dieselbe, daß die Löcher eine halbe Elle weit vor einander stehen, und legen starke hölzerne Sprossen ein, an denen sie auf- und absteigen können, oben machen sie ein Wagen-Rad fest, und eine Stroß-Hülte darauf, in welcher sie weit umzusehen, und alles, was im Weinberg geschiehet, zu entdecken vermögend sind. Sie sollen niemand Trau-

Trauben geben, vielweniger verkaufen; doch ist ihnen erlaubt, Francken Leuten, schwangern Weibern, und an etlichen Orten, denen müden Reisenden, wenn sie darum ansuchen, nach Gelegenheit ein paar Trauben ohne Entgelt zu reichen; sie haben auch die Freyheit, diejenigen Leute, so ohne ihre Erlaubnis Trauben brechen, zu pfänden.

Wein-Keller, ist ein von Steinen gewölbter Raum unter der Erde, worinnen der Wein, um besserer Erhaltung willen, hincelaget und verwahrt wird. Ein rechter guter Wein-Keller wird tief, kalt, trocken, und gegen Mitternacht gerichtet, und von allerley bösem Gestank, als Pferd- und Vieh-Ställen, heimlichen Gemächern, Mist-Prühten zc. absondert seyn. Der Boden muß mit Sande oder sonst gutem trockenen Erdrich beschüttet, auch keine Sachen, die eines unangenehmen Geruchs sind, als Käse, Knoblauch, Del, Kraut, Leber, Rüben zc. darinnen aufbehalten werden, weil der Wein, zumal wenn er noch neu, überaus leicht davon verderbet. Die Keller Thüren müssen gegen Mitternacht sehn, und die Keller-Löcher blecherne Thürlin oder Läden haben, die man nach Gelegenheit der Zeit bequem auf- und zumachen kan; im Sommer muß man sie wohl verwahren, daß nicht die Sonne in die Keller scheine, und im Winter sie ebenfalls verschlossen, daß die Kälte nicht hinein dringe. Ein Haus-Vater, der viel Wein im Keller liegen hat, thut wohl, wenn er alle Tage einmahl sich darinnen umsiehet, oder jemand von seinen Leuten hinunter schicket, ob noch alles im guten Stande, ob nicht etwan ein Keiff gejrungen, oder sonst Schade aefsehen. Man mag aber im Sommer oder Winter in den Wein-Keller gehen, soll man die Thüre jedesmahl fleißig noch sich zumachen, damit weder die warme Luft hinein dringe, noch die Kälte hinein schlage. Die Keller-Thüren und Löcher kan man wohl zu Zeiten, wenn hell und klar Wetter ist, und kühle Winde gehen, offen lassen, doch muß es nur bloß am Abend und Morgen geschehen, wenn es nicht zu heiß ist. Wofere man in grosser Kälte darinnen arbeiten muß, thut man sich, ein Kohl-Feuer hinein zu bringen, weil der Dampf davon gleich in die Weine drinnet.

Wein-Laub, oder die Blätter von dem Weinstock pflaget man im Augusto und denen nachfolgenden zweyen Monaten zu sammeln, aufzutrocknen, und an einen saubern und trocknen Ort zu verwahren, weil es im Winter denen Kälbern, Melck-Rüben, Lämmer-Schafen, Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter ist.

Wein-Lese, heisset nicht nur die Zeit, da die reifen Trauben von den Wein-Stöcken abgenommen und ausgepresset werden, sondern auch die allerbeste und beste Rebs-Arbeit, welche alle das ganze Jahr über gehabte Mühe und Arbeiten, vermittelst göttlichen Segens reichlich ersetzt und belohnet. In den Wein-Ländern ist die Weise, daß niemand mit dem Lesen anfangen mag, bis solches durch die Obrigkeit

auf einen gewissen Tag frey gegeben worden. Vor der Wein-Lese soll ein Haus Vater die unächtigen oder unträchtigen Stöcke durch seinen Winzer bemerken und auszeichnen lassen, damit er sie nach verrichteter Weinlese ausnehmen, und andere an derselben Stelle einsetzen könne. Er soll alle nothwendige Rüstung zur Hand anschaffen, nemlich allerhand Gefässe, die Wein-Trauben darein zu lesen, aut frisch-gebundene und wohlgesäuberte Butten, Wannen, Kübel, Zuber zc. er muß sich auch eine Zeit vorher bey dem Winzer erkundigen, wie hoch er wohl den Ertraa des Wein-Berges an Fassen oder Eimern schätze, damit er das Gefässe darnach bestellen könne; man soll auch lieber etliche Fässer zu viel machen lassen, als daß es hernach etwan fehlen sollte. So ist auch Sorge zu tragen, daß die Pressen ganz, mit allen nöthigen Stücken versehen, und wohl gereinigt seyn. Zu den Wein-Lesern muß man tüchtige und getreue Leute erwählen, und nicht leichtlich Kinder oder alte schwache Leute dazzu nehmen: denn diese lesen nur obenhin. Es ist besser, viel Leser haben, als wenig, denn so kommt man auch bald davon. Am besten ist es, daferne man in einem Tage nicht fertig werden kan, daß man diejenigen, die man heute gehabt, morgen wiederum nimmit, denn diese haben sich der Wein-Trauben allbereits eckel und überdrüssig gegessen, da hingegen die andern aufs frische wieder anfangen. An einigen Orten giebt man ihnen täglich einen Groschen, sweiset sie des Mittags mit Butter, Käse und Brot, und lästet ihnen Bier, wo es zu haben, reichen. An andern Orten hinaegen bekommt die Person des Tages achtzehn Pfennige. Zu den Butten-Trägern sucht man lange, starcke Männer oder starcke Mägde aus, die der schweren Arbeit gewohnt, und im Ausschütten nichts vorbey salten lassen. Man muß bey dem Wein-Lesen die beste Zeit in Acht nehmen, wenn er volkommen reiff, und nicht mehr zunimmt; wartet man zu lange, so werden die Trauben faul und welck, zumal die blauen, und gehet dem Weine ab; liestet man aber zu zeitlich, so ist der Weint noch zu dickhülftich, und der Most wird auch nicht so süsse. Insgemein erwartet man einen oder ein paar Fröste, denn es wird dadurch nicht allein der Most süsser, sondern es werden auch die Trauben dünnschällicher, daß sie sich hernach besser treten und pressen lassen. Die Wein-Lese stellet man gerne an einem hellen und trocknen Tage an; denn wenn es regnet wird der Most gar zu wässerig. Wenn der Wind in der Lese-Zeit hefftig und starck ist, und ein nasser Sommer zuvor gewesen, so schlägt der Wind die Trauben und Veere sehr ab, sonderlich des rothen Weins, und wenn denn das Häutlein von den Beeren nur ein wenig verleset worden, läuft er aus. Es muß ein Haus-Vater, Berwalter oder Winzer den Lesern im Berge ordentliche Zohne stecken, damit sie wissen und sehen können, wie die Leser im Wein-Berge ordentlich nach einander fortgehen und lesen sollen, daß nicht etwa ein Fleck vergessen werde.

werde. Man muß die Leser, welche die Trauben mit Hippen von den Stöcken schneiden, ermahnen, das sie die auf die Erde herunter gefallene Beeren, damit solche nicht zertreten werden, fleißig auflesen, ingleichen das Bind-Stroh an den Stöcken mit aufschneiden, und die Reben aus einander breiten, so können sie besser zu den Trauben gelangen, und das Holz kan auch eher austrocknen. Man muß Acht haben, daß sie nicht die Wein-Blätter, noch andere Unsauberkeit mit unter die Wein-Trauben mengen, auch nicht heimlicher Weise etwas von Trauben verschleppen. Es muß ein Handwirt, oder der an dessen Stelle die Aufsicht bey der Wein-Lese hat, die Butten allezeit auf ein Kerbholz anschneiden, daß er wisse, wie viel Butten in die Kelter gebracht worden. So man gesonnen, einen Wein, der den gemeinen an Güte übertreffen soll, zu machen, müssen die besten Trauben hierzu auserklesen, und besonders getreten und gepresst werden. Nach völlig geendigter Wein-Lese pflaen Christliche Hauswirthe denen armen Leuten und Kindern einige Tage die Nachlese oder das Nachstoppeln zu erlauben, welche denn dasjenige, was aus Unvorsichtigkeit noch etwa stehen oder liegen geblieben, sammeln und auflesen. Die Wein-Leser oder Winker wollen fast bey allen Monaten des Jahres gewisse Vermuthungen und Anzeigen haben, nach welchen sie beurtheilen, ob eine gute oder schlechte Wein-Lese erfolgen werde. Einige von solchen Vermuthungen haben nach den Regeln der Natur und Vernunft ihren guten Grund, andere aber beruhen auf einem puren Aberglauben, und altväterischen Einfall: Also wollen sie beobachtet haben, daß, wenn im Januario die Flüsse und Wasser klein sind, eine gute Wein-Lese darauf erfolge; daher auch das Sprichwort entstanden: Wenig Wasser, viel Wein; viel Wasser, wenig Wein. Sie wollen im April, um St. Georgen-Tag allermach sein können, wie sich die Reben anlassen, daher sie von dem künstigen, und was sie vor Wein geben werden, bereits einigen Schluß machen; wenn die Graze-Rücke singt, ehe der Weinstock ausschlägt, hoffen sie einen reichen Weinwachs, und zwar mit einigem Grunde, weil die Böaelein nicht leichtlich singt, es sey denn eine beständige Wärme vorhanden. Sie sehen es gerne, wenn der May etwas kühle, mit einer mittelmässigen Nässe und Trockene nach den alten Sprichwörtern:

May-Monat kühle und Brach-Monat
naß.

Fülle Scheunen, Böden und Faß.

Item:

May voll Wind,
Begehet das Bauer-Gesind.

Ist der Mon so beschaffen, so laet gerne ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf, als welcher, wie allen Gewächsen, also auch insbesondere den Reben wohl zuschläget, welche so denn eine gute Blüte und Zeitigung überkommen. Ist aber der May warm und trocken, so kommt gerne ein kalter und nasser Brach-Mo-

nat, der den Früchten sehr schädlich ist. Von Urbani an beschähen sie sich keines Frostes mehr, der dem Wein schaden könnte. Die May Fröste sind ihm sonst sehr gefährlich, so, daß oft in einer oder zwey Nächten, der Wein, sonderlich das gedeckte Holz so rein weggehret, als wenn es verbrannt wäre. Reiffe Erdbeeren um Pfingsten werden als Vorboten eines guten Wein-Johrs gehalten. Nach dem Wetter an St. Urbani-Tage soll auch nachfolgender Herbst oder Wein-Lese seyn: Daher richten sich die Winker, auch wohl die Wein-Händler nach dem Ausgange dieses Monats. Das schöne Wetter, so zu Ende dieses Monats, bis in den folgenden sich einfindet, ist den Reben zu ihrer Blüte sehr dienlich, hingegen das nasse Wetter, das um diese Zeit einfällt, gar schädlich, und werden die Trauben hernach sehr dünne und reifen langsam. Doch ist es gar nützlich, wenn nach der Blüte ein warmer Regen kommt, denn die Trauben nehmen von demselben mächtig zu, daß es also nachgehends einen guten und reichen Herbst giebt, der aber nicht zu verhoffen, wenn die Wein-Blüte durch kalte Regen aufgehalten und beschädiget wird: Dahero, wenn der Wein-Stock noch vor dem alten Weits-Tage abblühet, so hoffen sie guten Wein, wenn auch schon der Herbst nicht gar zu schön und warm wäre. Bey der Wein-Blüte merken sie an, daß, wenn der Wein in dem Vollmond blühet, er hernach völlige Beere bekäme, die den Mund und das Faß füllten. Ist es im Julio sehr heiß, bleibet der Wein klein-körnicht, regnet es aber zuweilen, so wird er fein groß-körnicht. Es geben auch die Wein-Gärtner oder Winker auf die letzten zwey Tage des Augusti, und auf die beiden letzten Tage des darauf kommenden Septembers Acht, und beurtheilen davon den ganzen folgenden Herbst. Die Sonnen-Hitze nuset dem Wein in dem Monat Augusto gar sehr, und pflaget man zu sagen, was der Augustus nicht kocht, lästet der September wohl ungebraten. Ist es um Laurentii und Maria Himmelfahrt schön warm Wetter, hoffen sie gleichfalls guten Wein, ob es gleich bisweilen mit unter regnet. Finden sie um Bartholomäi eine und die andere reife Traube, nehmen sie es auch vor eine Anzeige eines guten Wein-Jahres an. Sie pflagen auf die Fröste vor Michaelis Achtung zu geben, und wollen daher erfahren, wie hernachmals die May-Fröste beschaffen seyn werden: Nehmlich, so viel Fröste vor Michaelis kommen, so viel sollen auch ihrem Glauben nach, künftig hin nach Walpurgis oder Whilippi Jacobi fallen, und darnach richten sie sich auch mit der Aufhebung des gedeckten Wein-Holzes. Wenn es also drey oder vier Wochen vor Michaelis regnet, so glauben sie, daß die May-Fröste denen Wein-Bergten schaden würden, sonderlich, wenn es um Whilippi Jacobi stille ist, und die Luft nicht stark aehet: Denn der Wind wehet sonst die Fröste weg, daß sie nicht lange verharren, niederfallen und Schaden thun. Ist es um St. Matthei Tag schön Wetter, so soll es künftiges Jahr

Jahr viel Wein geben, weil die Reben und das Holz wachsen und zeitigen können: Denn ein guter warmer Herbst ist dem Weine sehr gut. In dem November pflügen einige in Ansehung der künftigen Fruchtbarkeit zu beobachten, ob das Reben-Holz um diese Zeit wohl gemacht, und vollständig geszeitigt, und da gewachsen, und vollständig geszeitigt, und da sie nun solchen an diesen braunen Farben erkennen, so vertragen sie auf eine gute künftige Wein-Lese.

Wein-Meister-Ordnung, siehe Weingebirges-Ordnung.

Wein-Monat, siehe October.

Wein-Most, siehe Most.

Wein-Pfahl, ist ein langes, unten zugespitztes Holz, so zu einem Wein-Stock oder Gerte in dem Weinberge gesteckt wird, damit die Reben und Bögen daran geestigt, und vor dem Winde bewahrt werden. Das Kiefern-Holz tauget vor andern sehr gut zu Wein-Pfählen, und bestehet deren Gürtigkeit darinnen, daß die Bäume dazu in rechter Zeit, nemlich den Winter über, ehe der Saft wieder in das Holz getreten, geschlagen, darnach bey Zeiten, und zwar in der Fasten allbereit anerschafft, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich stark geestigt werden. Man spizet sie auch wohl an beyden Enden, damit die Krähen, Elstern und dergleichen Wein-streifige Vögel sich nicht darauf setzen können. Was davon mehr in Acht zu nehmen, siehe Pfahle stecken und Pfähle stehen.

Wein-Presse, Kelter, sind zweyerley Satzungen. Baum-Pressen u. Spindel Pressen. Eine Baum-Presse oder Baum-Kelter ist, die mit Zwang-Bäumen, Schwellen und Zangen versehen, und durch die Spindel die Schwellen und Druck-Bäume zusammen gezogen werden. Siehe Tab. XIX. Fig. 1. Eine Spindel-Presse aber ist, da eine bloße Spindel zwischen ihren Nadeln und Kranz-Hölkern gehet, und den darunter gelegten Saft drückt, wie Tab. XIX. Fig. 2.

Wein-Raute, siehe Raute.

Wein-Rebe, Wein-Stock, eine Rebe heißt zwar eigentlich ein Zweig von einem Wein-Stock, insgemein aber wird es von dem ganzen Gemächse gesagt. Der Stamm und das Holz des Wein-Stocks sind sehr gering und schwach, und ist solchem nach ein unansehnliches, in Ansehung seiner Frucht aber das edelste unter allen Gemächsen. Nach der innerlichen Beschaffenheit sind der Wein-Reben eine unzählbare Mannigfaltigkeit, die so wohl von ihrer Eigenschaft, als von dem Ort ihres Wachstums herkömmt. Man kan sie zwar zum Theil an ihrem Holz und Blättern unterscheiden, der merklichste Unterschied aber erscheinet an den Trauben, welche groß oder klein, mit Beeren dicht oder dünne besetzt, an Farben grün, roth, blau oder schwarz sind. Unter denen grünen Trauben, zu welchen alle aelbliche, weißliche, grau- oder hell-grüne Sorten gezählet worden, sind die gemeinsten und bey uns bekanntesten der

Gut-Edle, welcher eine schöne, grosse Traube mit runden, grossen und hellen Beeren hat. Wenn er gute Witterung bekommt, daß er recht reif werden kan, liebt er nicht allein ziemlichen Most, sondern hat auch einen herrlichen auten Geschmack, als wie ein Francken-Wein; ist von überaus dünnen Hülsen oder Schalen, und sehr wohl zu pressen. Am niedrigsten ist er, wenn er braunliche Flecke bekommt, alsdenn pflegt man von ihm zu sagen, daß ihn der Fuchs gelectet. Weil er sehr süße, wird er von den Wespen leicht angefochen, und von den Sperlingen und andern Vögeln angegriffen. Die Schönfeyle Reben haben Trauben, die an der Farbe etwas grünlicher, und kürzer als die vorige Gattung, und ziemlich gut sind. Der Grünfränkische Stock kommt fast dem Schönfeyle gleich, hat eine hübsche, mit guten Beeren angefüllte Traube, ist aber ein weicher Wein, welcher, wenn er nicht gleich nach seiner Reife abgelesen wird, leichtlich zu faulen anfängt, und oftmahls kaum die rechte Wein-Lese erwartet, zumal, wenn ein wenig ein nasser Herbst einfällt. Der Blancke ist in Ansehung der anzusehenden Reife und darauf fallenden Reithaue gar dauerhaftig. Der Ungarische gleichet fast dem Gut-Colen, ist aber, wenn er eine gute Witterung hat, noch viel besser, mit grossen Beeren und schönen, langhängenden Trauben, gleich dem Schönfeyle, grünlicher Farbe, und ein wenig dickhülftig, jedoch von sehr gutem Geschmack. Er will wohl gedünget seyn, und geräth bey uns am besten in den Gärten an den Mauern, wo die Sonne einen Wieder-Schein hat. Der Lampische kommt dem Fränkischen fast gleich. Der Elbinger oder Elblinger, so insgemein Elbisch genennet wird, hat grosse Trauben mit dünnschäligen und hellen Beeren, welche aber einer schlechten und wasserigten Wein geben. Die Seymische Trauben haben fast gleiche Kraft mit dem Elbischen, faulen aber zeitlich, und werden sehr bald von dem Mehlthau angegriffen, weil sie nechst den blauen auf keine Trauben so bald zu fallen pflegen, als auf diese. Mit der Malvasier-Traube ist es auch fast so: Denn weil sie gar zeitlich reif werden, so faulen hernachmals solche Beere bey der Wein-Lese und fallen ab, daß sie nicht zu Nusse kommen. Der weiße Muscatteller hat eine schöne Frucht, dessen Beere aber weit dickhülftiger sind, als andere, daher er zumal in gedeckten Gebirgen einen guten Sommer und warmen Herbst, in ungedeckten aber einen guten Boden, zu dessen Zwang und Reiffung haben will: An Geseändern oder an stehenden Mauern, wo die Trauben am Wieder-Schein der Sonnen stehen, werden sie am reiffsten gefunden; die Beere sind gesund, eines würzhafften Geschmacks und geben einen guten Wein. Der weiße Traminer oder Gänse-Fuß, ist wie der vorhergehende geartet, und erfordert fruchtbar und warme Witterung, wenn er soll reif werden. Unter die Sorten der rothen und röhlichen Trauben gehören das Köffe-Holz oder der Küßling, dieses hat oft kleine Beerlein, wie die

Most =

Rosinen, welche einen süßen und anmuthig-schmeckenden Wein geben. Hier zu Lande will es gar selten anschlagen: denn es rühret sich zeitlich in der Blüte, wenn es ein wenig zu heiß stehet, bekommt es nur kleine Beerlein oder Träublein, und wird es auch zeitig, so saugen ihn, wegen seiner Süßigkeit, die Wespen und Fliegen aus, und was diese zurück lassen, freffen die Mäuse, wo sie dazu kommen können, gar ab. Der schwarze Muscateller hat eine schwarze Beere, doch meistens einen schönen, blanchen Most oder Wein an sich, ist lieblich, aber ein wenig anschmeckender, als der blancke Muscateller, jedoch von gleicher Krafft. Die Aelber-Rothe oder kleine Braune, ist eine schöne Traube von gutem süßen Geschmack, er giebt sich ziemlich in der Reifung, und giebt der Farbe nach mehr blauen als roth-färbigen Wein. Der grosse blau-rothe Veltliner ist von eben dergleichen Güte, aber nicht so süßen Geschmacks, ein wenig gelinder an der Reifung, er giebt sich fast guten Theils mehr, als das kleine, und giebt mehr blanck als roth-färbigen Most oder Wein. Die Schwarz-Welsche ist eine schöne, grosse, hangende Traube, als wie die Ungarische von grossen Beeren, die theils wie die Schusser- oder Schnell-Käulgen, ist ganz schwarz-braun, und mostet ziemlich, aber mehr blanck als rothfärbig. Das Roth-Traminer-Holz, welches auch sonst drey Pfenning-Holz genannt wird, giebt einen feinen, süßen und wohl-schmeckenden Wein, von schöner Farbe, mehr blanck, als roth-färbig; er giebt sich ziemlich, wenn die Witterung ihm anschlägt, und nicht gar ein dürrer Sommer, hingegen ein guter warmer Herbst ist. Es lieget nicht lange allein, sondern verzehret sich ganz und gar, daher muß man ihn unter andere Weine vermengen. Der Groß-Wiener hat Leber-farbene und etwas grössere Beere, als der kleine; der kleine siehet ganz roth, ist von gutem Geschmack, hat eine dicke Hülse, und verstopfet gerne diejenigen, die zu viel davon essen, und weicher Natur sind. Kurzvorth erfrietet nicht, wenn gleich die andern alle erfrieren; daher wird er gemeinlich dahin gelezt, wo die Wein-Berge am niedrigsten sind, und andere Weine sonst leichtlich zu erfrieren pflegen. Sonst hat man auch noch von den gemeinen Arten. Der Hart-Rothe, welcher selten reif wird, wenn gleich gute, warme Sommer sind, wie auch der Fiegel-rothe. Der Fottel-rothe mit langen Trauben und kleinen dünnen Beeren. Der Schlee-rothe, welcher dicke, saure und strenge Beeren, gleich den Schleen hat. Der Feld-rothe, so nicht viel besser. Diese fünf letztern Arten sind nicht viel werth, und machen im Pressen den Wein nur sauer. Der Jungerling wird bald reif und aebet viel aber sehr schlechten und geringen Most. Von den blauen Sorten hat man den zeitlich-blauen. Dieser wird am zeitlichsten mit reif, und von dem Realthaum nicht so sehr betroffen, als der grosse blaue. Wenn man erkennen

will, ob er zu seiner Reife gelanget, so muß man unten an den Beeren, wo sie an Stielen sitzen, nachsehen, ob nicht noch rothe Rändergen daran sind: Denn wenn sie nicht über und über schwarz, ist es ein Merck Zeichen, daß sie nicht recht vollkommen reif. Wenn dieser Wein zehen bis vierzehn Tage auf den Hülsen stehet, und gleichsam auf dem Bortich gähret, bekömmt er eine schöne Farbe. Man muß ihn auf den Hefen liegen lassen, und nicht abziehen, sonnen wird er schielat, aufstößig und verkeret den Geschmack. Das grosse Blaue hat eine grosse, braun- und blau-färbige Traube, gleich dem Traminer; ist fast am Geschmack wie das Elbische, mostet auch ziemlich, und ist mehr blanck-färbig, als roth am Moste. Des gemeinen blauen giebt es wohl fünfferley Arten, davon immer eines schwärzer aussiehet, und süßer schmecket, denn das andere. Das am schwärzesten siehet, hat das härteste und stärkste Laub, und ganz grüne Stielen, da hingegen die andern etwas bräunliche führen; es ist auch dieses vor den andern am schmackhaftigsten. Etliche besondere Arten, so in Gärten an Geländern und Lauben gezogen werden, und einiger mehrern Wartuna bedürffen, sind die Wein-Trauben ohne Körner; diese haben süße, weinhafte und kleine Beere, als die Corinthen und kleine Rosinen. Die Blätter davon sind klein, rund, und weniger zerschnitten, als der andern gemeinen Weinstöcke. Man muß diese Trauben nicht mit den gemeinen Elbinger-Trauben vermengen, weil bey diesen jede Beere nur einen Kern hat. Ferner der Peterfilien-Wein. Dieses ist ein sehr fruchtbarer Wein, die Trauben sind blanck, die Beere groß, nicht gar zu dicke besammen sitzend, aber sehr lieblich vom Geschmack; Die Blätter dieses Weins sind nach Art der Peterfilie zerschnitten und gekerbet. Der Tinten-Wein oder *Vino Tinto*. Dieser hat den Nahmen daher bekommen, weil sein Trauben-Safft sehr dunkel-roth, und so stark färbet, daß man damit, als mit rother Dinte, eine beständige Schrift schreiben kan. In Frankreich tritt man diese Trauben mit unter die Weine, welche recht hoch-roth werden sollen. Der Schweizer- oder Gescheckre Wein, hat ganz bunte Trauben, indem die eine Hälfte blanck, die andere Helfte roth, oder unter den Beeren hin und her, die eine blanck, die andere roth ist. Blancker-Muscateller mit rothen Strichen; Burdelasser-Wein hat so blancke und grosse Trauben, daß deren eine die Schüssel füllet. Ueber die ieksternelten, trifft man in den Gärten noch an den Alicanten-Wein, Aufklebner, Bortbacher bunte Trauben, die blauen frühzeitigen Cibeben, die blauen Spanischen, die schwarzen, die weissen Spanischen Cibeben, den schwarzen Elbing, Frühfrantz blau, Geißdurten Wein, Ganserfülle, Kiltanerweiß oder Leipziger früh; sehr grosse weiße Muscateller Cibeben, Spanisch groß, blau, gelber Muscateller, Perl-Trauben, Pflaumen-Trauben, so gar theuer,

Vernac-

Ver vacia, Vin de la Cicut, Vin de Verjur roth, Vin de Verjur weiß, Zwiebel-Trauben, und so weiter. Diese fremde Gattungen ziele man nur zur Lust an den Geländern, und muß man sie nebst fleißiger Aufsicht des Sommers über, gegen den Winter mit Bedecken wohl verwahren. Nach der Art ihrer Pflanzung findet sich ein sechsacher Unterschied. Da sind die Läger Stöcke ausgeschlagen, fort kriechen und sich allmählig an der Erde strecken. Sie bedürfen keines Stabhelms, tragen zwar den besten Wein, aber nicht so viel, als die gestäbelten; und ob man sie zwar auch zum Stäbeln gewöhnen könnte, so wird es doch an denen Orten, wo sie gewöhnlich, zuweilen aus Mangel des Holzes, zuweilen aus langer Gewohnheit, oder auch aus Nachlässigkeit unterlassen. Dieser Art sind die spanische rothe Weine, dergleichen auch in Savoyen, Languedoc, und anderswo in Frankreich angetroffen werden. In unsern Landen würde es mit ihnen keine Art haben, denn die Erfahrung bezeugt, daß, wenn man unsere Reben an der Erde liegen läßt, und sie nicht jährlich aufstäbelt, sie nicht allein anfangen zu wildern, und herbe Trauben zu tragen, sondern es tun sie auch die Sonne, wenn sie so niedrig sind, und unter den Blättern stecken, nicht recht durchdringen, und zur Zeitigung bringen; überdies würden auch manche Trauben an der Erde verfaulen, man könnte mit dem Kraut, Hacken, und anderer Weingebräus Arbeit, ja auch bei der Wein-Keß selbst nicht zurechte kommen; manche Traube würde darüber zertreten werden und Schaden leiden, zu geschweigen, daß es vor den Wein-Verg selbst ein schlechter Wohlstand seyn würde, wenn die Weinstöcke so hin und her lägen. Der gerade Weinstock wächst gerade auf, wie ein Baumlein, hat einen harten Stamm, an dessen Ober-Theil die Reben auslaufen, und zu ihrer Haltung und mehrerer Befestigung sich allsfort in einander wickeln. Dieser Art findet man in Gallien, vornemlich aber auf den Griechischen Inseln, Cephalonia, Candia und andern. Die Baum-Reben werden an Bäumen angeleant, kriechen an denselben in die Höhe, wickeln sich um die Zweige, und strecken ihre Reben auch außer den Zweigen herfür, also, daß sie ferner an die nächsten Bäume mit oder ohne Stangen geleitet werden können. Sie lieben absonderlich die Ulmen-Bäume. Diese siehet man häufig in Languedoc, noch mehr aber in Italien, an den Weegen, Straßen, und zwischen den Aeckern, da sie an den Del-Bäumen, Rüstern, Kappeln oder Weiden hinauf gezogen werden. Die Joch-Reben werden auch auf den Aeckern zwischen der Saat gezogen. Da stecket man zwo und zwo Stangen Kreuz-weise über einander in die Erde, bindet sie im Kreuz zusammen, und streckt oberher eine dritte Stange von einem Joch bis zum andern, fährt auch also damit fort, bis der Acker besetzt. Unter die Kreuze pflanzt man die Wein-Stöcke, und breitet ihre Reben an diesen Jochen beiderseits hinaus, damit sie die Quer-Stangen hinan

Oeconom. Lexic. II Theil.

laufen. Dieses soll heutiges Tages in Italien im Nothfall und in Mahael lebendiger Bäume gebraucht werden. Die Wein-Lauben; deren hat man zweyerley Arten, nemlich offene oder bedeckte. Die ersten sind, da man Wein-Stöcke an eine Wand eines Wohn-Hauses, oder an ein Geländer eines Gartens pflanzt, und die Reben daran hoch hinauf führt. Die bedeckten Wein-Lauben entstehen, wenn aus Lattenwerk oben mit Böden geschlossene Gänge verfertigt, und mit Wein-Holze allersits belegt werden, daß die Reben dieselben um und überher bedecken. Und endlich die gestäbelte Wein Reben, da man hölzerne Stäbe oder Wein-Wfähle einstecket, und die Reben daran bindet, damit die Trauben dadurch erhöht und vor der Fäulnis bewahret werden. Die beyden letzten Arten sind bey uns üblich, weil die ersten wegen des feuchten Bodens und rauher Luft schwerlich gedeihen möchten. Die Vermehrung geschieht auf mancherley Weise: Durch Sencken oder Gruben, wenn Reben von einem alten Stock neben demselben in Gruben eingeschlagen werden, bis sie Wurzeln geschlagen; Durch Abzüge; dieses sind die Enden der Wein-Stöcke, die nicht so tief als die Sencken, sondern nur in die Thau-Erde, ohngefähr vier Zoll tief, geleget werden. Der Stock bleibet auf seiner Stelle stehen, und darf nicht, wie bey dem Sencken, niedergeleget werden. Nachdem das Ende zum wenigsten ein halbe oder ganze Elle lang in der Erde gesteckt, muß die äußerste Spitze wieder mit drey, oder wenn sie stark, mit vier Augen herfür stehen. Diese Arbeit geschieht zugleich mit dem Sencken, und wenn solche Abzüge folgende Zeit Wurzeln getrieben, schneidet man sie vom alten Stock ab, setzet sie an einen besondern Ort, und läßt sie zu vollkommenen Stöcken erz wachsen. Hieher gehöret auch die Art des Abziehens durch angelegte Körblein, wie man in den Baum-Gärten durch Spalt-Töpfe zu thun pfleget. Wenn der Wein-Stock hoch angewachsen, wie an den alten Wein-Lauben geschieht, also, daß sich unten an der Erde keine jährige Reben finden, alsdenn macht man im Merk ein Bret, so hoch es nöthig, stellet darauf ein Körblein mit einem Loch in der Seite nahe am Boden, ziehet die Rebe hindurch, füllet das Körblein mit Erde, über das Jahr schneidet man den neuen Abzug von dem alten Stocke ab, und versetzt ihn, wo man will, durch Schnittlinge, Schnitt- oder Knot-Holz, das ist, abgeschnittene Enden, welche zu Fächern gelegt, und tief eingegraben werden, daß sie Wurzeln gewinnen. Einiae pflanzen auch die Wein-Stöcke zu sencken oder zu pflanzen, und suchen dadurch die Reben von geringerer Gattungen zu einer bessern Art zu bringen. Sie schneiden nemlich im Februario oder Martio, nachdem der Winter ist, da der Saft des Weinstocks anfangen will zu gehen, von andern raren Stöcken Reben, gehen damit zu einem alten Stock, der dick Holz hat, und bohren mit einem Hohl-Bohrer in das alte Holz ein Löchlein, so groß und weit, als die abgeschnittene

A a a

Rebe

Rebe dick ist, als denn lösen sie die äussere Rinde von solcher Rebe mit einem Messer auf, lassen die Rinde daran hängen, schlagen dessen blosses Holz in das gehobte Lochlein, und lassen die abgetrocknete Rinde allenthalben hinzu gehen, verkleben solch Loch rings herum mit gutem Baumwachs, und verbinden es ferner mit Moos. Wenn denn der Saft gehet, so steigt er zwischen der Rinde und den Reben, und wächst zusammen, also, daß man das erste und andere Jahr Trauben davon haben kan. Wird es nicht recht feste verbunden, so kan nicht nur das Wasser hinein dringen, sondern es kießet auch der innerliche Saft heraus. Wenn die Wein-Stöcke in der Blüthe sind, duften sie einen überaus lieblichen Geruch von sich, der dem Geruch der Pomeransen- und Jasmin-Blüthen entweder gleich ist, oder ihn noch gar übertrifft. Bey stillen Wetter ist der Geruch so stark, daß man fast das Niesen davon bekommt, und früh und Abends bey dem Auf- und Untergang der Sonnen am stärksten. Er blühet nicht zugleich, sondern wohl ein vierzehnen Tage. Die grosse Nässe ist der Blüthe schädlich, denn da rühret er sich, und fällt alle ab; ie treuer der Wein in der Blüthe, ie besser ist es vor ihn. Er vertruget auch, wenn die Winde stark in die Blüthe gehen. Es wollen einige beobachtet haben, daß, wenn der Wein blüthete, so hienge auch der Wein in den Fässern an trübe zu werden. Sie schreiben dieses den ausduftenden und die Luft erfüllenden kleinsten Theilgen der Wein-Blüthe zu. Es geschieht aber diese Trübung nicht zu allen Zeiten, auch nicht bey allen Fässern, sondern nur bey denen, auf welchen viel Hefen sind. In den Lust-Gärten hat man unter den jaerigen Sommer-Gewächsen den fünf-blätterigen Wein-Stock aus America. Es sind kaum sechsig und etliche Jahre verlossen, da dieses und das folgende Gewächse aus der neuen in die alte Welt gebracht, und darinnen bekannt worden. Man nennet sie Wein-Stöcke, nicht, daß sie wohlschmeckende Trauben trügen, sondern theils, weil sie mit kleinen Rancken sich anwinden und hoch steigen, sonderlich das erstere; theils, weil ihre Früchte kleine Beerlein sind, die obngekehr, wie eine Traube zusammen geseket. An diesen sehen gemeinlich fünf Blätter an einem Aestlein. Der andere ist der Americanische Wein-Stock mit Ruff-Blättern; dieser hat an einem Stiel drey Blätter bey einander in Form der Klee-Blätter oder Phasolen; etliche davon sind ganz, etliche aber haben einen ausgeschweiften Rand. Er strecket seine Wurkeln schräge fort, treibt daraus neue Stengel, und mehret sich, wenn er einmal gefasset hat, genugsam ohne Wartung. Die Wein-Reben bekommen bisweilen eine solche Sucht, daß sie die Trauben fallen lassen, ihre Blätter weiß, gelbe und dürre, und ihre Stöcke weich und schlapp werden. Solchen Gebrechen zu helfen, soll man Asche und guten scharffen Eßig unter einander rühren, die Wurkel damit bespreichen, und alles dasjenige, was um den Stock ist, begießen. Wenn die Reben faule

Trauben tragen, so soll man die Asche oder Sand zu den Wurkeln schütten, und wenn die Trauben auf dem Reben-Stock verwelcken, das dürre Theil hinweg reissen, und das andere mit Eßig, und durch einander gemischter Reb-Holz-Asche besprengen, oder, welches noch besser, die Wurkeln mit starcken und lange aufbehaltenen Urin bespreuchen. Wie der Wein, also haben auch unterschiedene Stücke des Wein-Stocks ihren Gebrauch in der Arzney. Der Saft von den Blättern und krummen Zweiglein oder Gabelein blühet und adstringiret sehr, und dienet daher wider das Erbrechen, Blut-Ausspreuen, die rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse. Das Pulver von den Reben in die Nase gezogen, füllet das Nasen-Bluten. Das Wasser, so im Frühling aus den abgeschrittenen Reben träufft, insgemein die Thränen des Wein-Stockes, oder Reben-Thränen genannt, ist gut für den Stein, thut auch vorzüglich in hitzigen und giftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament; äußerlich reiniget es die Augen, nimmet Flechten und Zitter-Mahle weg. Ein Glas voll von diesem Saft getrunken, macht einen Wein-trunkenen Menschen wiederum ganz nüchtern; und so man selchert Saft ein Jahr durch an die Sonne und in die Wärme setzet, wird er so dick, als Honig, und alsdenn ein unschätzbarer Balsam vor alle Schäden und Wunden seyn. Die Blätter mit den Gabelein, äußerlich auf die Stirne gelegt, lindern die Kopf-Schmerzen, und auf die Fuß-Sohlen gebunden, oder ein Fuß-Bad damit gemacht, befördern sie den Schlaf. Das Gummi, so sich an dem Wein-Stock setz, ist gut für den Stein. Die abgeschnittene Reben getrocknet, geben ein gutes Futter den Rähnen im Winter, daß sie darnach viel Milch geben, wie auch den jungen Lämmern. Das aus den jungen Reben und Blättern, so im May ausgebrochen worden, destillirte Wasser dienet vor das unordentliche Gelüsten der schwangern Weiber. Aus den Steinlein wird ein Del gezogen, Oleum lactiæa genannt, so die Podagriscchen Schmerzen lindert; und ein Spiritus destillirret, dessen zwanzig bis dreyßig Tropfen in Melissen-Wasser eingenommen, wider die Mutter-Beschwerung sehr dienlich sind. Aus den Reben brennet man auch eine Asche, woraus ferner eine Lauge, und aus dieser ein flüchtiges Salz gemacht wird, welches gleich andern Alcalicis in vielen Krankheiten gut thut. Diese Asche, wenn man sie im Wasser zerläset, und die Haut damit wäschet, erhält solche rein, glatt und sauber; den Kopf mit der Lauge gewaschen, macht die Haare schön und lang wachsen.

Weinschreibe, siehe Verbisbeere.

Weinstein, heisset die gresbe aus Salz und Kalch vermischte Materie, so sich von dem Weine absondert, und inwendig an die Weins-Fässer setzet. Er wächst von sich selbst nach der Farbe des Weins, entweder roth oder weiß, ist anfangs nur ein Schlein und Unreinigkeit, mit der Zeit aber wird er immer härter und

schiesset

schließet fast in Eroskallen an. Die Rheinischen und Fränckischen Weine geben den meisten und besten Weinstein, dem der, so in Provence fällt, der nächste ist; die Ibraien Französischen, wie auch die Spanischen Weine geben dessen sehr wenig. Der Ungarische Weinstein wird von einigen allen den andern vorgezogen. Wenn der Weinstein gut, soll er schwer, dicht, hart, auswendig weiß, inwendig hart, und wie mit Diamanten besetzt, auch mit Staub und anderer Unreinigkeit nicht vermischet seyn. Der rothe Weinstein wird stark in Färbereyen, wie auch von den Goldschmieden zu dem Silber damit weiß zu fieden, gebraucht. Wasser diesem hat er auch in der Arzney seinen trefflichen Nutzen. Es verursachen die Weine, die viel Weinstein bey sich führen, wenn er sich in das Gehirne und die Gelencke der Glieder legt, Gicht, Podagra und andere Fäulnisse, und dis rühret daher, wenn die Weinstöcke ungleich etwas Mineralisches mit aus dem Boden ziehen; weil aber die vuren Sand-Weine von Kalch, Mergel und mineralischem Weien bereinet, so können die Wein-Stöcke auch nicht anders, als allein den natürlichen Eß-Safft daraus saugen. Wenn man dem Wein seine Schärffe und schädlichen Weinstein benehmen will, darff man nur in den Vesper oder in das Gesäße, darinnen der Wein aufbehalten wird, ein frisch gelegtes Hüner-Ey legen, so wird solches, wenn es nur eine gewisse Nacht darinnen gelegen, mit dem Weinstein, wie mit einer Rinde, ganz und gar überzogen seyn. Der Wein wird hierdurch ganz trübe, schaal und stumppf, soll aber vor die Patienten sehr gesund zu trincken seyn.

Wein-Stock, siehe Wein-Reben.
Wein-Träger oder Wein-Trester, heißen die von dem Wein überbleibende Hülsen und Rämme. Sie werden gemeinlich den Witzern zur Erosklichkeit überlassen, welche durch Aufsetzung frischen Brunnen-Wassers, den Lauer oder Trester-Wein daraus machen. Etwas sollen sie auch zum Brantwein Brennen brauchen. Die davon ausgelebte Körner sind den Tauben ein angenehmes Futter. Die Wein-Trester, so wie sie von der Presse kommen, erwärmet und aufgelegt, lindern die Podarischen Schmerzen, und bringen die vom Schlag gelähmte Glieder wieder zurechte. Nachdem man Lauer davon gemacht, so sind sie im Ibraien zu nichts nütze, als daß sie verfaulen und zur Erde werden.

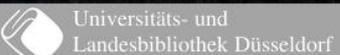
Wein-Traube, heißet die Frucht des Wein-Stockes, aus welcher der liebliche und wohl-schmeckende Most gepresset wird. Von vielen wird diese Frucht wegen ihrer Schönheit und Nützlichkeit allen andern vorgezogen. Sie bestehet aus vielen Beeren, welche rund oder länglich, grün, gelblich, roth, bräunlich, blau oder schwarz, grösser oder kleiner, nach den verschiedenen Gattungen der Wein-Stöcke, mit einer dünnen Haut, nicht glänzend, sondern wie angelauften, inwendig voll süßes Safftes mit einem oder mehr Kernen, an ei-

genen Stielen um den Stamm also stehen, daß ihrer viel gleichsam nur eine Frucht von ziemlicher Größe machen. Die Wein-Trauben werden entweder für sich geessen, oder abgebeeret, und an die Eysen, an die jungen Hüner und Tauben, in die Kumpffe oder in die Lortzen gethan, oder auch eingemacht. In denen warmen Ländern, wo sie recht süße und fleischigt sind, trocknet man sie ab, und nennet sie hernach Rosinen. Die frisch-gehoesenen Trauben können gar leichtlich rohe Feuchtheiten im Magen, Blähungen im Leibe, Durchfall und dergleichen verursachen, außer, wenn sie reiff sind, und wohl verdauet werden. Es thun auch solches die blanden mehr, als die rothen. Die Wein-Trauben eine Zeit lang frisch zu erhalten, soll man dieselben an einem stillen Tage, bey trockener Luft, ehue sie mit den Händen zu berühren, abschneiden die Stiele am Schnitt in heiß Vech oder Wachs stossen, zwey und zwey an langen Faden binden, und in einem lufttügen Gemach, an Stangen, so daß eine die andere nicht berühre, aufhängen, oder auf gleiche Weise in einem Fass mit Hirsen überschütten: Andere pflegen sie in ein Fass, dessen Boden mit warmen Sand überstreuet, auf trockenes Wein-Reben-Laub zu legen, mit dergleichen zu bedecken, und wenn eines Fingers hoch Sand sämftlich darüber gestreuet, wieder eine Schicht mit Laub und Trauben zu legen, auch also, bis das Fass voll worden, fortzuführen. Noch andere graben bey dem Wein-Stock an einem schattigen Ort eine Grube, zwey Ellen tief, und werffen Sand darein, in solche stecken sie starke Wein-Wäble, und beugen die Reben mit den Trauben seyn geschickt darein, binden sie an die Wäble, decken sie auch zu, daß sie nicht naß können werden, und verwahren sie, daß sie den Grund nicht berühren. Wenn man verhaltene Wein-Trauben aufsetzen will, muß man sie vor in frisches Wasser legen, so quellen sie schön wieder an.

Wein-Trauben-Baum, ist ein West-Indianischer Baum von starkem Stamm, acht Fuß hoch, vielen und starken Aesten, Blättern, wie Eichen-Blätter, nur breiter, und mit einer grossen Frucht, welche wie die Trauben an Reben, so sich auf allen Seiten ausbreiten, versehen. Die reife Frucht ist schwarz, nicht sonderlich fleischigt, gut zu essen, hat aber einen grossen und harten Kern.

Weinzierl, siehe Winger.
Weißfath, Weißung, heißen an etlichen Orten mit einem Wort, die kleinen Zinsen, als Hähne, Hüner, Kaphähne, Butter, Käse, Eyer und dergleichen.

Weiß-Bier, siehe Bier.
Weiß-Bircke, siehe Bircke.
Weiß-Buche, siehe Buch-Baum.
Weiß-Dorn, Mehlbeer-Strauch, ist ein Strauch, dessen Stamm und stärcksten Aeste mit einer glatten und weissen, oder Aschfarbenen Rinde umgeben, die Zweige aber mit langen, harten und scharff zugespizten Stacheln



Hein oder Dornen wohl besetzt sind. Die Blätter, welche dem Wassellern-Laub an der Gestalt ziemlich gleich kommen, aber um ein ziemliches kleiner, und ausser denen grossen Ausschnitten noch rings herum klein zerkerbet sind, haben eine Saat-grüne Farbe, und gleisfen auf der obren Seite. Die Blüthen sind weiß, und geben einen angenehmen Geruch von sich. Die Frucht, welche den Rahmen der Mehl-Beere, Mehlfässigen oder Mehlfeistigen fähret, ist roth und glatt, in Gestalt, wie eine Urst-Beere, nur daß sie eines mehlich-ten Geschmacks ist, und einen doppelten Stein-harten Kern in sich hat, durch welchen dieser Strauch sich selbst vermehret und fortpflancket. Er wächst in wäldern, in Prähnen, an Wiesen und Feldern, in einem feuchten guten Boden, und dienet vortreflich zu lebendigen Hecken. Die jungen Stämme sind gut gekrofft zu werden, indem sie allerley Keiser von Stein- und Kern-Obst annehmen. Die Beeren haben die Krafft zu trocken und zusammen zu ziehen.

Weiß-Drossel siehe Drossel.

Weißel oder Weiser, wird der König, oder nach denen neuen Observationibus die Königin der Bienen genennet, siehe Bienen-König.

Weiß Erle, siehe Erle.

Weiß Fisch, dieser Nahme wird verschiednen Gattungen von Fischen beygelegt, die insgesamt Silber-weiße Schuppen haben, als die Ukeley, die Plögen und die Rothaugen, wovon an ihrem Orte ein mehrers zu finden. Noch gehören darunter die Gihstern und die Flicken: Jene werden Spannen lang, haben einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weiße Augen mit schwarzen Aug-Äpfeln, schwärzliche Floss-Kedern, und einen gespaltenen Schwanz; Diese sind den vorigen in allem gleich, nur daß sie einen schmäleren Bauch, spitzigern Rücken und ein sehr grätziges Fleisch haben; ihre Laich-Zeit ist im May. Die Weiß-Fische kommen heut zu Tage nicht leicht auf Herren-Tafeln, es wäre denn, daß sie sonderlich groß, sondern sind mehrentheils eine Speise gemeiner Leute, daher sie etliche mit dem verächtlichen Nahmen der Schneider-Fische belegen. Wenn sie ein wenig erwachsen, thut man sie gerne in die Varsch-Hecht- und Forellen-Teiche, da sie denn diesen Fischen zur Speise und Nahrung dienen müssen. Man trifft sie in allen Teichen und Strömen an, und werden nebst den andern Fischen zugleich mit gefangen. Ob diese Fische nun gleich im schlechten Werthe seyn, so lassen sie sich doch, wenn sie wohl zugerichtet, zur Abwechslung, und im Nothfall schon noch mit Appetit genießen. Es kan aber ihre Zurichtung in folgenden bestehen: Man nimmet nemlich dergleichen Fische, schuppet und reiffet selbige, wie andere Fische, auch wenn sie groß seyn, schneidet man sie noch wohl in Stücken, wäschet sie aus, gießet ein wenig Eßig darüber, und läßet sie in Wasser und Sals, wenn dieses kochet, darinnen aufkochen. Alsdenn machet man sie entwe-

der mit zerlassener Butter, und streuet gehackte Petersilie und Muscaten darüber, oder man bereitet eine Butter-Sosse, ingleichen eine präquante Sosse darzu, nicht weniger eine Semmel-Brüh, mit gerösteter Semmel und Speck; oder man bäcket sie wie die Karauschen; oder sie werden gebraten, und theils mit einer Capern- oder Sardellen Sosse warm angerichtet, theils auch kalt mit Eßig, Apffeln und Baum-Oel bereitet.

Weisse Zeide siehe Zeide.

Weiß-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Weisse Lilien, siehe Lilie.

Weiß Melonen-Wasser, ist ein gewisses Wasch-Wasser, um die Haut damit sauber, weiß und zarte zu erhalten, und wird dasselbe aus Melonen-Marck, Alaune, getödtetem Quack Silber, gebrannter Alaune, jungen Schwein-Rüßeln, Trepentin, mit samt den Schalen gestossenen Eiern, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weissen Wein wohl unter einander gemischt, bey gelinder Wärme destilliret.

Weisse Pappel, siehe Althee.

Weisse Rosen, siehe Rosen.

Weisse Rüben, siehe Rüben.

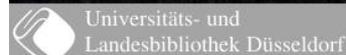
Weiß-Tanne, siehe Tanne.

Weiß-Wurz, sonst auch Sigillum Salomonis genant, weil die Wurzel einem Siegel gleichet, ist zweyerley, wild und heimisch; beyde Gattungen entweder breit-blätterig oder schmal-blätterig. Die wilde wächst in Wäldern und auf Hügeltn, und blühet um den May und Junius, die andere aber wird in Gärten gezogen. Die breit-blätterige hat eine knotige, weiße und zafige Wurzel. Diese treibt einen Ellen hohen Stengel, daran die Blätter wechsel-weise gegen einander stehen, die oben dunkel-ardun, unten bleich-blau und sehr aderig sind. Neben den Blättern kommen an besondern Stielen zwey oder drey weißliche Blümlein mit grünen Rändern, worauf grünlüche Beerlein folgen, die zuletzt schwarz werden, u. etliche Saamen-Körnlein enthalten. Die schmal-blätterige Weißwurz ist der breit-blätterigen fast gleich, allein die Blätter sind länger, und den Blättern des Zungen-Blats ähnlich. Diese wird nicht gebraucht. Die Wurzel der breit-blätterigen Gattung hat eine reinigende und zertheilende Tugend, mit Wein oder Wasser gekocht und mit Luchern übergelegt, vertreibt sie blaue Mähler und allerley Flecken der Haut, die Naude und die Narben der Blättern. Die Wurzel in rothem Wein gestöset, und davon getruncken, oder gepulvert ein Doimt in Wein genommen, treibt den verstopften Harn. Die Wangen mit der Wurzel gelieben, macht eine angenehme Röhthe. Das daraus destillirte Wasser wird unter die Schmincken gebraucht, nimmt alle Narben, Flecken, blaue Mähler vom Schlagen und Stossen, auch Mutter-Mähler weg, und macht eine zarte Haut; innerlich gebraucht, treibt es den Stein.

Weizen

Weizen, ist eine bekannte auf Halmen in Aebrn wachsende Feld-Frucht, welche sowohl zum Brotbacken, als Bierbrauen und sonst gebraucht wird. Man theilet ihn vornemlich in den gelben und weissen Weizen ein. Der gelbe hat zwar grössere Körner, der weisse nicht aber dennoch schöner, kräftiger und mehr Mehl, als der gelbe. Hernach wird er auch in den Sommer- und Winter-Weizen unterschieden. Dieser ist jenem an der Güte weit vorzuziehen. Man nimmt zu diesem Winter-Weizen insgemein das beste Feld; denn er erfordert einen wohlgedünaten Acker, und wächst gerne auf neuem Mist, da der Acker schwarz und leimicht ist, auch in niedrig liegenden oder Auen-Feldern, daferne sie nur nicht, wegen allzu großer Nässe, zu viel Säure haben, doch dauert der Weizen in nassen Aeckern besser und länger, denn das Korn; hingegen in hohen, sandigen Feldern und Brand-Hügeln will er nicht recht arken. Das Weizen-Feld wird an etlichen Orten drey-an andern vier-mal geackert, und gemeinlich den Sommer durch gedüngt. Wenn der Acker im September das letzte mahl, das ist, zur Saat gepflüget ist, muß man denselben nicht lange unbesät lassen, damit er nicht zu sehr austrockne, als welches dem Saamen schädlich seyn würde, sondern ihn in den frühen Acker werffen, weil er noch seine Feuchtigkeit hat, damit das Körnlein besser bewurzeln und keissen könne. Man muß ihn auch, wie alle andere Getraide, nicht allzu naß einsäen; denn der Saame kan wegen der zu vielen Nässe nicht einwurzeln, sondern muß endlich umkommen und verfaulen; derohalben muß man bey der Weizen-Saat auf trocken Wetter sehn. Zum Saamen achtet man insgemein den alten Saamen des vorigen Jahres besser, als den neuen. An denjenigen Orten, wo man den Saamen unterackert, sät man auf einen Acker so viel Winter-Weizen, als Roggen, an andern Orten aber nimmt man den dritten oder vierten Theil weniger, als des Roggens, weil der Weizen grössere Stöcke, und auf einem mehr Halme, als der Roggen auf zweyen bekommt. Auf einen Acker pflant man insgemein einen Scheffel Lein oder Maasses Weizens zur Winter-Saat zu gebrauchen. Die beste Saamen-Zeit ist etwa um Mariä Geburt, auch vor und darnach, doch muß man sich inrörderst nach der Landes-Art und dem Wetter richten. Die Winter-Saat muß ordentlich länger nicht, als vierzehn Tage oder drey Wochen nach Michaelis währen, und ist die Früh-Saat allemal die beste, sonderlich in starken Aeckern; doch halten auch viele auf die Mittel-Saat. Der Weizen wird meistens mit zwey Sämen gesät, und der Acker hierauf wieder aufs beste nach der Länge eingeeget, dabey die harten Wässer, die sich mit der Saat nicht wollen zwingen lassen, in etwas zerschlagen; hiernächst die Furchen zwischen einem andern Beete mit dem Pfluge ausgefahren,

und das in die Furche gefallene Körnlein mit des Pfluges Seiten-Beete in der Höhe erhalten, und aufs Bret gestrichen, als selbst es besser, als in der Furche, zum Einwurzeln und Wachsen Gelegenheit hat. Es bleibet auch die Nässe vom Regen nicht so leicht im Acker stehen, sondern kan sich eher in denen Furchen verlaufen, zu solchem Ende werden auch, nach Endigung aller Acker-Arbeit, die Wasser-Furchen mit dem Pfluge zu beyden Seiten, und zwar, wohin der Acker den Hang hat, quer über die Beete gefahren, und die Erde mit einer Schaufel fein rein ansgeworfen, daß die Nässe und Winter-Feuchtigkeit ablaufen könne. Wenn der Weizen vor Winters schön dicke herfür wächst, und man weiß, daß das Feld, darauf er stehet, Krafft zu treiben hat, und zu besorgen, daß es künftig laaer werden möchte, so ist nicht unraathsam, daß man die Schafse im Früh-Jahr, wenn es harte gefroren, drüber hüten, jedoch auch der Sache nicht zu viel thun lästet. Nach Ostern muß man das darinnen befindliche Unkraut daraus säten oder grasen lassen, doch daß dabey kein Schade geschehe, und es nach etlichen Wochen, bedürfenden Falles, wohl zum andern mahl wiederholen. Gegen Vlingsten hin kan man den Weizen bereiten schreyffen, jedoch muß man ihn auch nicht zu tief schneiden, und, wenn er in die Kiele treten will, zu rechter Zeit wieder aufhören. Bey heisser, durrer Frühling-Zeit muß man nicht schreyffen, denn er wird von der Hitze, die den Sturzeln schädlich ist, bleich und fahl, und bleibt oftmahls in Kielem stecken, wird auch gar kurz von Aebrn und Halmen, und bekommt leicht den Brand. Wenn er reiff und an Körnern gelbe zu werden beginnt, muß man ihn einernüthen, und noch in der gelben Reife schneiden, ehe sein Korn braun wird; zumahl einen solchen Weizen die Becker lieber einkauffen, als den braunen; es mag auch leicht ein Wind kommen, so schlägt er die Weizen-Körner aus, oder es fällt ein Regen-Wetter auf etliche Tage ein, darüber der Weizen oft auf dem Halm auswächst. Man muß Acht haben, daß die Schnitter bey dem Schneiden nicht allzulange Stoppeln lassen, die Gleden fein gleich machen, und sie aufs Beet dünne ansbreiten, damit die Sonne die Körner und das Gestroh vollends dorrren, die Luft dasselbe durchgehen, und also eines mit dem andern vollkommen gemacht werden könne. Er darff nicht über zwey, auch wohl nur einen Tag, wenn es schön Wetter, und das Stroh nicht allzu feuchte ist, auf dem Acker liegen bleiben, sondern wird mit Stroh-Seilen in die Garben gebunden. Bey feuchtem Wetter muß man ihn nicht verbinden, noch weniger bald einführen, doch darff er darum nicht lange auf dem Acker liegen bleiben, denn wenn er eine Weile beregen solte, würde er in zwey oder drey Tagen bald auswachsen, massen der Regen keinem Getraide so leichtlich schadet, als dem



Weizen. Die eingeführten Weizen-Garben werden in der Scheune am besten auf die Per- oder Empor-Scheune über die Tenne gelegt, weil sie daselbst eher abtrocknen, als in den Wasen, darinnen sie ehe noch mehr Feuchtigkeit an sich ziehen. Die beste Zeit, den Weizen zu dreschen, ist im Winter, wenns sehr kalt ist, denn alsdenn gehet er besser vom Stroh, als wenn es warm, oder das Wetter feuchte ist. Den ausgedroschenen Weizen muß man auf den Boden an einen saubern trocknen Ort aufschütten, und nachgehends bald und oft wenden, damit er nicht erwarme, und darüber verderbe. Sonsten mag man ihn auch, wenn er nur trocken und dürre ist, auf einen Hauffen schütten, nur muß man ihn zur Winters-Zeit fast alle Wochen einmahl, Sommers-Zeit aber alle Wochen zweymahl umstehen und wenden, sonderlich, wo man dessen viel hat, oder Vieh-Ställe unter dem Getraide-Boden sind, da der Weizen von dem aufsteigenden Brodem gar leicht erwärmet, geseuchet und riechend werden kan. Der Sommer-Weizen wird in ein wohl zugerichtetes und gedünates Feld, gemeinlich mit der Sommers-Gerste zugleich eingesät, doch muß man sich damit nicht überlassen, weil die Saat sonst leicht umschlagen kan. Der jährige Saame ist besser zur Aussaat als der zweijährige. Das Schrepfen ist ihm bisweilen auch nöthig. Ubrigens tractiret man ihn wie den Winter-Weizen. Daß der Weizen nicht brandia werde, braucht man allerley Mittel. Einige sprengen ihn mit Kalch und Asche, die zwischen zweyen Krausen-Lagen im August-Monat gebrannt, und Kälch-Milch ein; andere waschen ihn nur in fließendem Wasser rein ab, noch andere weichen den Saamen in Salk-Wasser mit Solus vier und zwanzig Stunden lang ein; andere rathen, daß er in oder nach der Erntz-Boche an aufgehendem Mond-Licht, oder im letzten Viertel gesät, und in rein gewaschenen Säcken, sonderlich nicht in Mehl-Säcken geführt, auch das Säc-Zuch vorher rein gewaschen werde. Der Weizen ist bey uns das beste und theuerste Getraide, und in der Haushaltung auf mancherley Weise zu gebrauchen. Das daraus gemahlene Mehl wird durch fleißiges Beuteln in drey- oder, wie an manchen Orten geschieht, in fünfserley Gattungen sortiret. Man bäcket daraus ein Bret, welches vor das gesündeste und nahrhafteste unter allen gehalten wird. Man bereitet daraus allerley Klößler, Brey und Nüser, die zwar nahrhaft, aber doch wegen der leicht zu verursachenden Verstopfungen in dem Gefröße und andern eanen Gängen nicht vor idermann, und sonderlich vor die so schlechte Beweandung haben, wenn die- von. Das feinste Mehl wird zu allerley Gebäckenen Kuchen = Torten = und Pasteten-Werck genommen, so aber um schon gedachter Menschen willen nicht vor gar gesund gehalten wird. Die Graupen und Grütze,

so aus dem Weizen gemacht werden, sind angenehm im Geschmack, und geben eine gute Nahrung. Aus dem Weizen-Malz, entweder allein, oder mit etwas Gerste versetzt, werden mancherley Biere gebraucht, die insgesamt weis, eines lieblichen Geschmacks und nahrhaft sind, auch wärmen und den Durst besser stillen als braunes Gerstebier, darneben aber die Brust beschweren, und den Stein und Gries mehren solten. Das Krafft- oder Stärck-Mehl wird aus dem allerfeinsten Weizen bereitet. Den geringern Weizen, davon wenig Mehl zu hoffen, und der auch nicht wohl zu verkaufen ist, verbräuet man, oder brennet Brantwein daraus, welcher angenehmer ist, als der gemeine Korn-Brantwein. Mit dem allgeringsten Weizen füttert man die Lauben und junge Hühner, oder menget ihn, wo dessen viel vorhanden, unter anderes Getraide, so vor das Mast-Vieh geschrotet wird. Die weizene Sprau schütet man auf, und menget sie den Stutten, Ochsen, Kühen und dem gälten Vieh mit unter die Siede; das weizene Stroh aber, und zwar die Schütten, schneidet man auf der Futter-Banck vor die Kühe, und die Wirr-Bünde oder Wurm-Gebünde giebt man dem gälten Vieh nach dem Futter, an stat des Heues. In der Arznei wird das Weizen-Mehl trocken und warm aufgelegt, Geschwulsten zu erweichen, und die podagriscchen Schmerzen zu stillen. Wenn ein Wasserfuchriger bis an die Brust mit trockenem Weizen beschüttet wird, soll sich das Wasser verziehen. Die Kleyen remian das Haar, und benehmen die Schuppen des Haupt, wenn sie gewascht und das Haupt damit abgerieben wird. Das aus Weizen-Brot destillirte Wasser stillt den Hälts-Fluß der Kinder. Das Weizen-Oel, welches zwischen zwey altemen eirnen Blechen oder Ziegel-Steinen ausgezogen wird, ist gut, Flechten und Zittrmahle, Grind und Raude zu vertreiben, Flecken und Runkeln wegzunehmen, und eine reine alatte Haut zu machen. Wasser obbeschriebenen Gattungen vom Weizen hat man an etlichen Orten noch den Reich-Weizen, oder Traubel-Weizen, da die Aehre von vielen kleinen Aehrlein umgeben ist; weil er aber zart vom Stengel und leichtlich abbricht, wird er mehr in die Gärten als in das Feld gebauet; massen ihm die Sperlinge sonderlich gefährlich sind; denn so bald sich einer anhängt, wie sie im Gebrauch haben, so bricht die Aehre ab, und fällt unnütz zur Erden, welches der gemeine Weizen, der einen stärckern Stengel hat, nicht so leichtlich thut. Des Türckischen Weizens ist an behörigem Orte Erwähnung geschehen.

Weizen-Bier, siehe Bier.

Weizen-Schreppe, oder Weizen-Schräpffe, heißen die obersten Gipfel oder Enden von dem alzu eil- und froch-wachsenden

den Weizen, welche im Frühlings, im April- und May-Monat, ehe der Weizen noch Keim und Halme gewinnet, oder, wie man sonst zu reden pfleget, in die Schoß-Fiele tritt, mit der Sichel abgeschnitten werden. Siehe Schröpfen den Weizen.

Weipel, siehe Kirsch-Wein.

Weipel-Wein, siehe Kirsch-Wein.

Welke Rüben, siehe Rübe.

Welle, heisset der Baum, an welchem bey den Wasser-Mühlen das Wasser-Krad, bey den Wind-Mühlen aber die Flügel befestiget, und sich auf seinem Zapfen umwendet.

Welle, heisset auch an etlichen Orten ein Bund Reis-Holz, oder Reis-Bündel, dergleichen bey Abhauung des Schlag- oder Leimbirnen Holzes mit Wieden zusammen gebunden, in Schocke gefest, und also verkauft und abgefollget werden.

Weller-Wand, wellerne Wand, heisset eine Wand, so von Leimen, der mit Stroh wohl durcharbeitet seyn muß, aufgeführt wird. Die Bauern pflegen an vielen Orten die untersten Stockwerke ihrer Häuser also zu bauen, auch dergleichen Wände um ihre Kecher, Höfe und Gärten zu führen. Die beste Zeit zu solcher Weller- oder Kieb-Arbeit ist der April, wenn er trocken, May und Junius, weil der Leimen in diesen drei Frühlings-Monaten bald trocknet und nicht leichtlich reißet.

Wels, Scheide, ist einer der größten Strom-Fische, der einen breiten platten Kopf, weites Maul, die Kinn-Backen voll scharfer Zähne, auswendig vier starke Härte, keine weiße Augen, mit schwarzen Aug-Linsen, und über denselben zwey Gewächse, wie Hörnlein, so er jährlich abwirft, einen schwarz-braunen, gefleckten, glatten oder schlüpferigen Leib, einen gelblichen Bauch, sieben Floß-Kedern, und auf ieder Seite vier Kiessen hat. Im Kopf sitzt ihm, an dem Ort, wo dem Karpffen, ein länglich-runder, licht-grauer und gelblicher Stein, der auswendig scharf, daneben durchsichtig, sonst aber nicht zu gebrauchen ist. Er nährt sich von allerhand Fischen ohn Unterscheid, ausgenommen Karpffen, die er nicht angreift, und ist sehr freßig, so daß er Menschen und Thiere, die sich in das Wasser begeben, ansasset, ersäuft und verkehret. Er liebt ein trübes, schlammiges Wasser, hält sich in der Tiefe, ist in Seen und großen Strömen anzutreffen, sonderlich in dem mitteländischen und schwarzen Meere, in dem Neufiedler See, in der Ober- und Donau, die besten aber werden in der Teiffe in Ungarn gefangen. Wenn in den Seen des Schweizer-Landes, sonderlich in dem Ober- und Nider-See, den sie daselbst Wälzen oder Wälzen nennen, gefangen wird, soll ein schweres Uraenitter darauf erfolgen. Seine Laich-Zeit ist im Junio, und pfleget man ihn fast durchs ganze Jahr mit Nezen und be-

sondern großen Angeln, darein ein Fisch, oder gebratene Rinds-Leber gesteckt wird, zu fangen. Sein Fleisch ist weiß, zart und fett, von gutem Geschmack und nahrhafte, wird aber gleichwohl nicht vor gar gesund gehalten. Die Jungen, so nicht über drey bis vier Pfund haben, sind in einer selben wohl gewürzten Brähe mit Citronen-Saft noch wohl zu genießen; von den grossen aber, wie sie denn bis an sechs Ellen lang erwachsen, ist das Fleisch hart und unverdaulich, und der Ober- und Vorder-Theil besser gefocht, der Unter-Theil gegen dem Schwanz zu besser gebraten zu genießen.

Welsch, hieß man vor diesem alles, was groß, köstlich und gut, als welsche Rüsse, Bohnen, Hüner &c. und dergleichen, oder was fremd und unbekannt gewesen. Welsche Gärtner hat man geheissen, die mit ausländischen Gewächsen wohl umzugehen gewußt. Denn das meiste Fremde kam über Welschland aus der Türcken, oder aus Welschland, ehe Frankreich, Holland und Engelland, Commercen treiben. Aus Italien haben wir die meisten alten guten Früchte, viele Thiere, Manufacturen und Waaren, die neuen sind aus Frankreich, Holland, Engelland, Spanien &c. oder bey uns selbst entstanden.

Welsche Bibernelle, siehe Bibernelle.

Welsche Bohnen, werden die Faselen oder Phaselen genennet, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Welsche Hüner, siehe Truthüner.

Welsche Kirsch-Wein, siehe Cornel-Kirsch-Wein.

Welscher Kirsch-Baum, siehe Cornel-Baum.

Welscher Kobl, siehe Kobl.

Welscher Kümmel, wird der Römische oder Garten-Kümmel genannt, siehe Kümmel.

Welscher Nuß-Baum, siehe Nuß-Baum.

Welscher Stein-Alee, siehe Stein-Alee.

Welscher Wermut, siehe Wermut.

Wende-Sals, siehe Natter-Windel.

Wendel-Treppe, heisset man diejenige Art, derer ihre Stufen rings um eine Spindel herum laufen, Tab. XVIII. Fig. 4, oder auch solche mit sich selbst zugleich um einen kleinen Raum herum wenden, wie Fig. 5. Ihr allgemeiner Fehler besteht darinnen, daß ihre Stufen nicht überall breit genug und weit, immassen diese alle in das Centrum der Spindel zu laufen, und folglich an dieser einen sehr schmalen Raum abgeben, so, daß man leicht daselbst fehl treten und herab stürzen kan; doch ist einiger massen diesem Uebel abgeholfen, und eine solche Treppe wird viel geräumter, wenn man nemlich die Stufen etwas auswärts gebogen machet; wie denn dergleichen Exempel an der Haupt-Kirchen zu Utrecht befindlich, hier aber Fig. 4 angezeigt; oder man machet, wie Fig. 5 nahe bey der Spindel eine Ausschweifung B

an der Stufe A, so bekommt diese ebenfalls eine genugsame Breite. Im übrigen haben dergleichen Treppen auch einen Vortheil, daß sie vor denen andern den wenigsten Raum einnehmen, dergleichen sie zu geheimen Treppen gar dienlich, und legt man sie in Fürstlichen Gebäuden meist zwischen die Garderobbe, und die Bohn Zimmer, damit man darüber auf die obere Höden und Holb-Geschosse kommen könne. Siehe Schnecken-Treppe.

Wenden, ist eine Acker- Arbeit, welche gleich nach der Erndte vorgenommen, und der gebrauchte Acker mit dem Pfluge zum andernmale umgerissen wird, welches Umreisen man also Wenden heisset. Ist der Acker nach dem Brauchen nicht sehr bewachsen, kan man die Mühe ersparen, und darf ihn nur rühren. Man thut es deswegen, daß die Quecken in dem gebrauchten Acker ganz zerissen werden, und nicht wieder zu Kräften kommen, noch den Acker zähe machen können: denn sonst würden im Rühren zu grosse Erd Schollen verbleiben, welche wegen ihrer Größe mit dem Egen nicht würden zu zwingen seyn.

Wenden, ist eine hauswirthliche Arbeit, da das aufgeschüttete Getraide auf denen Schütt- Korn- oder Getraide- Vöden mit denen Korn- Schaufeln fleißig umgestochen und umgewandt wird. Es muß dieses Wenden deswegen geschehen, damit das Getraide, wie sonst leichtlich zu geschehen pfleget, nicht auf einander erwärme, mürhend werde und verderbe, sonderlich wenn das Korn in der Blüthe ist, oder zu föhren anfängt, weil sich alsdenn am ersten die Würmer darinnen zu zeuen pflegen. Das neu außgedroschene Getraide, ingleichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe soll man wöchentlich zweymahl, ausser diesem aber nur einmahl wenden.

Wenden, ist eines von denen Zeichen, daran ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennet wird. Siehe Gewende.

Werben, anwerben, erwerben, bewerben, sind Wörter, die im gemeinen Leben und der Wirtschaft oft vorkommen. Das erste setzt einen verständigen Menschen voraus, dessen Einwilligung man mit guten Worten oder harten Mitteln zu etwas zu erlangen suchet. Und wenn man solches erreichet, so nennt man angeworben, oder auch, wenn man dergleichen schon hat, oder doch eine Menae solcher Angeworbenen werben, und also mehr zusammen werben will, so wird solches auch anwerben genennet. Ein Witt pflegt also sich um eine Frau zu bemühen, und um einer Person und der Ihrigen Einwilligung zu werben, das Ja-Wort zu suchen, oder sich um sie zu bewerben. Hierzu wird viel Klugheit erfordert. Man braucht Rath, Liberleguna, Untersuchen, Mittels-Personen, guten Credit und andere Dinge, um in seinem Werben glücklich zu seyn. Von diesem Werben entstehen hernach die Frey-

werber, oder der Mittels-Personen ihr Nahme. Werben und anwerben heist auch dergleichen Art und Weise, Soldaten zu bekommen, da man die Leute mit Güte, List und Gewalt zur Einsillung bringet, Soldaten zu werben, welches denn entaegen geseket ist derjenigen Art, da ein Landes-Herr, Krafft der Heer-Folge, denen, die sich aus seinen Unterthanen dazu schicken, aus höchster Macht befehlet, ihm als Soldaten zu dienen, als welches auslesen heist. Beydes ist vor die Wirtschaft oft aut, oft sehr verderblich. Die letzte Art war eine Zeit lang ab und aus der Mode gekommen, ohnerachtet es die älteste Weise, Soldaten zu bekommen. Die erste aber war und ist auch noch im Schwunge, sowohl in dem Lande, als ausser Landes. Daber zu unsern Zeiten die Werber, und sonderlich fremde Werber, so heut zu Tage gemein, ja denen Wirten so fürchterlich und gefährlich worden, weil viele Menschen-Verschöpfung und Verhantlung, oder Menschen-Caperen, die nicht anders als freyen Leuten und Christen, ja andern Landes-Herren in Ansehung ihrer Unterthanen höchst abscheulich und gefährlich vorkommen muß, dabey getrieben wird. Und deswegen ist die fremde Werbung so sehr in manchen Ländern Deutschlands verboten, und als eine Handthierung, oder ein solches Nahrungs-Gewerbe angesehen, deshalb denen Hourt-Personen und denen Helffern mit Leib- und Lebens-Strafe gedrohet wird. In diesen Nahrungs-Erwerb muß sich niemand einlassen. Endlich wird auch erwerben gebrauchet von Erlangungs-Geschäften des zeitlichen Vermögens, welches, wenn es erlanget ist, das Erworbene, wenn es aber noch gesucht wird, das Werben oder Erwerben genennet wird. Von diesen Worten hat das Wort Erwerbe, welches so viel als ein Nahrungs-Art, Profession zc. bedeutet, seinen Ursprung.

Werck, Seece, heist das Gewirre und kurze Zena, das bey Hechelung des Flachses und Hanfeses von demselben abgethet, und solchem nach Flachsen-Werck oder Hanfesen Werck genennet wird. Beydes wird gesponnen, und jenes mehrentheils von denen Leinwebern, dieses aber von den Seilern verarbeitet.

Werck-Eisen, siehe Wirt-Messer.

Werck-Schuh, siehe Schuh.

Werder, Häger oder Wörth, ist eine kleine Insel, dergleichen oft in Strömen und Flüßen zu finden pflegt. Heutiges Tages werden die Inseln, die in einem Schiff-reichen Wasser sich anschütten, weil dasselbe unter die Landes-Fürstliche Hoheit gehört, denen Reaalien bengezählet, und hincogen denen Privat-Personen abesprochen, es sey denn, daß die daran stößende absonderlich mit solchen Werdern beliehen wären, oder der Werder sich an das Ufer anehüget hätte. Ein anders ist, wenn ein Fluß durchgebrochen, und ein Stücke Landes von dem übrigen abesondert, also zu einer Insel gemacht hätte: denn daburch wird das Eigenthum nicht verändert. Nach dem alten

alten Römischen Recht, wenn sich der Werder mitten im Strom angeleget, gehört er denen, die an beiden Ufern Land haben, zur Hälfte; ist er aber dem einen Ufer merklich näher als dem andern, so gehört er dahin allein. Derleichen Werder entstehen meistens daher, wenn große Ströme Winterszeiten, da der Schnee jähling schmelzet, oder auch im Sommer, da jähe Güsse und Wolken-Brüche sich ereignen, und große Leiche unversehens aufreissen, Erde, Sand, Holz und Steine mit sich führen, welche, wo sie im Grunde ein wenig Widerstand finden, oder die Gewalt und Nachdruck des Stromes ein Ende nimmet, sich wiederum zusammen setzen, und ein kleiner Land anlegen, das mit der Zeit grüneth, und mit Sträuchern und Bäumen bewächset. Also auch, wenn sich ein großer Strom in zwey, drey, oder mehr Armen zertheilet, und hernach wiederum zusammen fließet, wird das Land, das vom Wasser umfangen ist, ein Werder gehalten.

Werfen, wird von allerhand Vieh gesagt, wenn es seine Jungae ableat. Hunde von einem Wurf sind, die zugleich geworffen worden. Verwerffen heißet, wenn die Frucht unweiblich kömmt.

Werfen, heißet bey der Kalkuery, deniegel von der Hand auf das Land fliegen lassen.

Werfft, wird an einigen Orten die Saal-Wede genennet.

Werffe, nennen einige, was wir unserß Orts die Korn-Jege oder Rolle heißen.

Werg, siehe Werk.

Wermut, Alfen, Wiegen-Kraut, ist mancherley darunter der gemeine kleine, und der Pontische Wermut die gebräuchlichsten. Der gemeine kleine Wermut, so zur Arkney dienet (denn auch gewisse Gattungen sind, die weder Geschmack noch Kräfte haben) wächst an sühren und unabhauten Orten, hat holzige Stengel, an denselben grane, zerschnittene Blätter, von starkem gewürzhafften Geruch und bitterem Geschmack, und an den Spitzen dellen weisse stehende, gelbe Knöpflein, darinn der Saame enthalten. Er blühet im Julio, im Junio aber ist er in seiner besten Kraft, da er auch soll gesammelt werden. Es ist ein erweichendes, eröffnendes, reinigendes und abführendes Kraut, stärcket den Magen, öffnet die Milz und Leber, reiniget die Galle, sühlet allen rohen, kalten Schleim hinaus, dienet in allen langwierigen Gall- und Wasserflüchten, Milz- und korbuthischen Krankheiten, drey- und vierdtägigen Fiebern, heilwärt auch für der Pest. Wermut, äußerlich mit Ewig oder Wein und geliebener Brotkrume oder Sauer-Teig, als ein Pfaster über den Magen geschlagen, stillt das Erbrechen. In ein Säcklein gebunden und um die Stirn geleget, befördert er den Schlaf. Über Nacht in Brantwein geleget, Lächlein dorein gemest, und warm über den Nabel gelegt, auch in das Grüblein an der Kehle,

und unter die Nase gerieben, treibt den Kindern die Bauchwürme ab. Mit dem Kraut geräuchert, vertreibt Fliegen und Mücken. Wermut unter die Fuß-Sohlen gebunden, ziehet die Geschwulst aus den Füßen; mit wohl geschlagenem Eimerweiß zerrieben, heilet er Blut-Striemen und blaue geschlagene Wähler an Knien und anderswo. Den Kindern leat man Wermut in die Wiegen, den Schlaf zu befördern, und sie für Zauberey zu bewahren. Bey allen solchen Tugenden hat der Wermut auch dieses, daß er den Kopf einnimmt, trumm, träu und schläferig macht, dabero er von alten Leuten, die ein schwaches Haupt haben, oder zum Schlagene geneigt sind, vorsichtia will gebraucht werden. Das aus dem Wermut gezogene Sals ist zu allen Magen-Schwachheiten aut, befördert die Dänung, wehret dem Aufstosse, stillt das Erbrechen, macht Lust zum Essen, widersteht der Fäulung, treibt den Schweiß, Harn und Lenden-Gries, ist ein kräftiges Schutz-Mittel wider die Pest. Außerlich in Wermut-Del zerlassen, vertreibt es die Lähme in den Gliedern, nimmet Warzen, Narben und Wund-Wähler weg, säubert die Wunden vom faulen Fleische, und bringt sie zur Heilung. Das Del aufgeschmiert, erwärmt den Magen, dämpft die Bauchwinde, und tödtet die Würme, auch, wenn es in Elystieren gebraucht wird. Der Pontische Wermut, sonst auch Welscher, Römischer oder Garten-Wermut genant, wird bey uns in den Gärten gezelet, und kömmt in der Wirkung mit dem gemeinen überein, nur daß er edler, feiner, zarter an Blättern und lieblicher am Geschmack ist. Er wird durch Zerreißung der Stöcke fortgepflanzt. Mit dem Wermut wird auch so wohl Bier als Brantwein und Wein ange-macht. Das

Wermut-Bier wird auf unterschiedene Art gemacht: einige thun den Wermut in die Bier-Fässer, und lassen das Bier zugleich damit vergähren, andere streifen die Blätter und Knospen von den trocknen Stengeln ab, binden sie in ein sauber Tüchlein, hängen sie zum Grunde hinein in das Bier, und schlagen oben das Fäßlein mit einem Spund fein dichte zu, daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermut im Brau-Hause in einen Kibel, gießen warm Bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitiat, geben sie ihm Hefen; sie lassen den Wermut darinnen liegen, und wöhlen durch einander vergähren; darnach süllen sie das Bier in das Faß, darinnen es bleiben soll, legen weisse Hafel-Späne dazu, und lassen es noch einmal aufkochen. Etliche lassen Wermut in der Würze bis auf den dritten Theil einsieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und lassen die eingefochte Würze mit so viel Bier sieden, als sie dessen zu machen verlangen. Der

Wermut-Wein wird bereitet, wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewässert

und wieder abgetrockneter Hagen = büchener Hobel = Späne, darnach eine Lage Kraut, wieder eine Lage Späne und Kraut darauf, bis an die Helffte des Fäßleins thut, guten Presh = Most darüber geußt, und es also stehen läßt; oder, wenn man das Kraut in Most siedet, bis das dritte Theil eingesotten, und fleißig schäumt, sodenn über Nacht stehen läßt, des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein laufen läßt, und zwey- oder drey mal so viel frischen Most dazü thut; oder, wenn man das Kraut in einem schmalen Säcklein in den Most hängt, bis er den Geschmack an sich gezogen. Vermut = Wein zum ersten Trunk bey der Mittags = Mahlzeit genommen, stärckt den Magen und die Leber, macht Lust zum Essen, und bekommt wohl in Fiebern, Wasserfucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genossen wird, nimmt er den Kopff ein und macht tumm, trüg und schläferig.

Werre oder Werle, wie auch Twäre, ist eine Art von Grillen, in der Länge und Dicke eines menschlichen Ohr = Fingers, so von vornen einem Krebs, von hinten zu aber einer Grille gleicht. An Brust und Kopff hat sie eine braun = röthliche Schale, wie ein Krebs, Pech = schwarze Augen, vier hervorragende Hörner, am Rücken vier Flügel, einen weichen Bauch und sechs Füße, wie dessen aenauere Beschreibung in Casp. Schwenccksfelds *Theoiatropheo Silesia* p. 528 nachzulesen. Dieses Ungeziefer pfeget sich am meisten auf den Gersten = undlein = Nektern aufzubalen, und ist der Saat sehr schädlich, indem es die Erde, wie ein Maulwurf, durchwühlet, und Körner und Wurzeln begierig aufhebet, daher auch die Ackers = Leute, ehe die Werre singt, die Gerste nicht gerne einzußen pfeget. Sie hat eine helle Stimme, die man vom weiten hören kan. Ihre Feinde sind die Wiedehopfe. Ihr Nest, so nur vom Roth zusammen gebaken, und ganz schwarz siehet, ist bey nahe so groß, als ein Hünner = Ey, in diesem lieat die junge Werre wie eine Wespe groß. Viele halten ihre gefundene Nester vor ein Zeichen der bevorstehenden Dürung, welches auch in so weit seine Nichtigkeit hat, wenn nemlich die Bitterungs = Folge unveränderlich in einer vorgängigen und nachfolgenden Hitze bestehet, denn durch dergleichen Dürre werden eben die Werren mit ihren Nestern zu ihrem Anwachs befördert, daher ihre Fruchtbarkeit nicht, als eine große lang enthaltende und auf einander folgende Dürre erweist, die allerdings Mißwachs und theure Zeit andrueet. So lange die Saat noch grün ist, kan man den Schaden nicht so an ihr gewahr werden, den die Werren gethan, wenn sie aber Körner bekommen soll, so werden die Lehren taub, mager und elend. Sonst aber flühet auch der Reit = Wurm diesen Rahmen, welcher Art. nachzusehen.

Wersich oder Wirsing, wird der Weilsch oder Savoyer = Kohl genennet. Suche Kohl.

Werth, Preis. Es ist hier nicht der Ort,

und auch nicht der Vorsatz, diese Sache vollständig abzuhandeln. Denn das gehöret insonderheit in die natürliche, allgemeine, bürgerliche, privat = Rechts = Gelehrsamkeit, und in die allgemeine öffentliche Klugheits = Lehre. Wer daher alles, was dabey zu betrachten vorfällt, wissen will, der muß in diese Wissenschaften hinein gehen. Eine ziemlich gute Nachricht findet man auch in Philosoph. Lexico unter dem Worte Werth. Am besten aber und auf die Wirtschaft appliciret, hat Herr Lic. Hoffmann in seiner Klugheit Haus zu halten 1 B. p. 77 seg. davon gebandelt. Indessen so hat man doch in der Wirtschaft mit dem Werth der Güter, im Erwerb und Verkehre, in der Würdung, im Kauf und Verkauf, bey der Erkennung des Schadens in Anschlagen, Tögen und dergleichen zu thun, das wir also genöthiget sind, denen Ungelehrten zu gute, einige der allernöthigsten Anmerkungen davon in der Wirtschaft alhier zu machen. Nachdem derer Menschen viel wurden, einer aber das, der andere jenes zu seinem zeitlichen Wohlstand brachete oder nicht brachete, so der andere hatte oder nicht hatte, und denn die gesellige Liebe erforderste, einander damit zu dienen, solalich geben und empfangen nöthig war, die Gleich = und Billigkeit aber erheischete, das einer vor dem andern nicht mehr erhielt, als er von diesem empfing, so mußten die nüglichen und ergehenden Dinge gegen einander gehalten, und nach einem gewissen Grunde veralichen werden, in welchem sie einander gleich oder ungleich zu achten. Und dieses alles war um so viel nöthiger, je mehr das Eigenthum in der Welt eingeführet, die weltliche Herrschaft aber etabliret wurde, solalich allerhand Verkehre, Gewerbe und Zustand des Vermögens, oder derer Mittel zur menschlichen Nothdurft und Bequemlichkeit, d. i. derer Dinge, die alle vor sich nach diesem Verhältnis eines gewissen Wertes an sich und in ihrer Vergleichung unter einander fähig, ferner eine gewisse Ordnung in diesem Erwerb entstund. Wie nun diese Dinge oder Stücke des Vermögens, theils in körperlichen, theils in unkörperlichen, theils in Diensten, ja in Meinungen, endlich und kurz in Geld, Geldes Werth, Diensten und Credit bestehen mußten: also mußte man um des Verkehres, der Gleichheit und Billigkeit willen, dieses große Geschäfte, nemlich diese Dinge gegen einander zu halten, sie zu vergleichen, und also, wie hoch sie gegen einander zu achten, aus einem gewissen Grunde, endlich aber gar nach einem gewissen Maaße, die Größe ihrer Achtung zu bestimmen suchen. Diese nige Bestimmung nun, welche aus etwa einem Grunde heraus kommt, und auf einige Art und Weise unter denen Menschen ausgemacht wird, nennet man den Werth der Dinge oder Güter. Man siehet daraus, das diese Sache in dem göttlichen Gesetze von der Gleich = und Billigkeit, wie auch in der geselligen Liebe, die zu unserm vollkommenem Zustand und zu unserer Erhaltung

tuna unentbehrlich ist, gegründet und also Gottes Willen gemäß sey. Man erkennet, daß sie den solchen Dingen angehe, welche Güter, welche zum Verkehre dienen, welche nicht so häufig vorhanden, daß sie alle und jede zugleich aneignen können, welche gegen andere ihrem Werthe nach verglichen werden, und also ein gewisses Maas der Grösse ihres Werthes haben können, und welche endlich ein Verhältnis zu unsern Begehren und Verlangen, folglich zu unserer Nothdurft und Bequemlichkeit haben. Alles dieses wird zu einer des Werthes fähigen Sache erfordert, dahingegen, wo ein requiritum fehlet, da ist die Sache unschätzbar oder keines Werthes fähig. Dergleichen z. E. Gemeinschaftliche Güter, Wasser, Luft, eine einzige Sache allein in der Welt, große Königreiche, oder endlich nichts nützende und nichtswürdige Dinge sind. Die Grösse selbst ist nichts, als eine bestimmte Vielheit vieler Einheiten. Diese Einheiten sind entweder Sachen oder Strafen, und diese treffen wir insonderheit in dem Werth der Dinge an, nach dessen Stufen derselbe unter einander verglichen, folglich groß, kleiner u. größer nach diesen vorbestimmten Einheiten seyn kan. Und eben daher brauchen wir nicht bezogen das Zählen und Rechnen in der Bestimmung des Werthes. Der Haupt Grund alles Werthes aber ist endlich das Verhältnis eines Dinges zu unsern Nutzen, oder zu unserer nothdurftigen und bequemen Lebens-Erhaltung. Allein, da diese vielerley Grade nach Unterschied der Personen, der Sache selbst, an sich oder ihrer Seltenheit und Mähe der Zeiten. Derters, in der Einbildung der Menschen, und endlich derjenigen Sache nach, womit die erste zu verglichen ist, an sich nehmen kan; so siehet man, daß der Grund des normalartigen steigenden und fallenden Werthes oder Preises der Dinge, nicht allein in diesem obigen Verhältnis überhaup, wie Puffendorf dafür gehalten, sondern in dessen aus vielen andern Gründen entstehenden verschiedenen Graden zu suchen. Jedoch kan man solcherseits überhaup sagen: der Werth der Dinge sey das durch Vergleichung bestimmte Verhältnis der Grade oder Grösse des Nutzens einer Sache gegen die Grade und Grösse des Nutzens einer andern. Wir halten uns hier nicht auf anmercken, daß der Nutzen entweder mittelbar oder unmittelbar, der erste die Kraft eines Dinges ein andere hervor zu bringen so uns unmittelbar nuset, das andere aber das Veranlassen unsers Verlangens, so eine Sache uns mittelbar in uns erwecket, wenn sie unsern vollkommenern Zustand befördert, und daß also der Werth in den mittelbaren oder unmittelbaren eingetheilt werden könne; sondern wir schreiten nur zu denen gemeinsten und nöthigsten Unterscheidungen des Werthes. Wenn eine Sache bloß nach ihrer innern Verhältnis zu unsern Nutzen an u. vor sich betrachtet wird, so heist solches der innerliche und natürliche Werth, z. E. der innerliche Werth des Geldes. Wenn sie aber nach ihrem äußerlichen und zufälligen Verhältnis betrachtet wird, und

also das gleich zu erklärende pretium vulgare oder eminentis dazu kommt, so heist es der äußerliche und zufällige Werth. Beide Werthe können zusammen genommen oder besonders bestimmt werden, so wohl bey dem vulgari als eminenti, wie sonderlich bey dem Gelde zu sehen. Der äußerliche und zufällige Werth ist ferner der entweder gemeine und vulgare, oder der eminente Werth, d. i. der allen Werth in sich hält, und nach welchem aller Werth bestimmt ja alle andere Grösse des Werthes verglichen werden können. Von diesem letzten gedenken wir hier nicht. Denn es ist entweder der eigentliche eminente Werth, nemlich das Geld und Münze, davon dieser Artikel nachzuweisen, oder der uneigentliche so genannte eminente Werth, nemlich der Credit, welcher entweder der gemeine oder Kaufmanns Credit, von welchem der Art. Credit nachzuweisen. Allein was den gemeinen oder vulgaren Preis betrifft, so ist derselbe eigentlich die Bestimmung einer gewissen Grösse des Nutzens, in Betracht der Grösse des Nutzens anderer Dinge, womit ein Ding verglichen wird. Und kan wiederum verschieden eingetheilt werden. Man hat z. E. einen Kaufmanns Werth, wo beydes die Vergleichung und Verwechslung leicht, und einem Werth, der nicht Kaufmannschafftlich ist, wenn nemlich die Vergleichung war, aber nicht die Verwechslung leicht geschehen kan. Ja der erste ist entweder particular und reducibel, oder aber singular und nicht reducibel. Doch dieses gehöret eigentl. in die Handels-Wissenschaft. Wie aber der vulgare Werth alleinmah den natürlichen Werth eines Dinges voranssetzt, solches aber nur entweder erhöht oder verringert: Also hat er zwar sein Wesen von dem Nutzen, allein die Bestimmung des Grades des Nutzens und folglich sein Fallen und Steigen hat seinen Grund, wie oben gedacht, nicht alle mahl in dem Nutzen überhaup, sondern in vielen andern Gründen. Und daher wird derselbe in den gemeinen natürlichen Preis an sich, und in den politischen und positiven Preis eingetheilt. Und eben dieser letzte ist es, der sonderlich in der Wirtschaft zu beobachten, und unter andern Gründen seines Steigens und Fallens ein wahres, jedoch besonders mehr oder weniger Verhältnis zum Nutzen an der Sache, oder ein eingebildetes zum Grunde hat. Das erste wird der eigentliche und wahre, gemeine, politische Werth genennet, und kommt vornomlich auf die Nützlichkeit oder Seltenheit und den Ueberfluß eines Dinges an, welches denn theils von der natürlichen Beschaffenheit der Länder, theils von denen Lastern, dem Mißbrauch oder der Verachtung der Menschen, theils von der Schmierigkeit und Leichtigkeit in Ansehung der Arbeit, Mühe, Zeit und anzuwendender Kosten, theils was diese verurfsachet, z. E. Steuern, schweren Impositen, theils unmittelbar von allerhand unglücklichen oder glücklichen Zufällen, z. E. reicher Erndte, reichen Fisch-Zug oder auch nur von der bloßen Hoffnung und Furcht, die zum E. Kaen in dürrer Zeit, durchgängiger Mäuse-Gras oder grosser Abzug anders wohin

wohin, machen theils endlich von der mehr oder wenigern Beständigkeit und Dauer einer Sache entsethet. Das andere oder einabildete aber ist nichts als eine besondere, mehr oder weniger vernünftige Meinung, welche eine sonderliche Günst und Wohlgefallen an einer Sache unterstüzet, und bald von einer äusserlichen Fornat, Zierde oder von einem Umstand, z. E. wenn mans von einer sehr lieben oder geehrten Person empfangen hat, oder doch sonst etwas an der Sache ist, so sich auf die Exultation einer Person oder einer andern werthen Sache beziehet, oder nur von einer eiteln Neigung des Ehrgeizes, Geld-Geizes und der Wollust, oder von einer bloßen Gewohnheit und Curiosität zc. entsethen kan, und dieses nennet man eben das *pretium affectationis*, welches solchergestalt vernünftig und unvernünftig seyn kan. Wie denn öfters einige Dinge schon überhaupt an einem Orte, zu einer Zeit, und unter gewissen Leuten nur nach dem *pretio affectationis*, nicht aber dem eigentlichen Werthe betrachtet werden. Da hingegen an andern Orten, zu andern Zeiten und unter andern Personen nur der eigentliche Werth im Schwange ist. Und Sachen, die dieser Art des zufälligen politischen Werthes unterworfen sind, haben selten einen gewissen Preis, sondern man sagt: es kömmt auf den Liebhaber an. Nichts ist unbeständiger und unzuverlässiger, als der *Affectationis-Preis*. Und eben darum ist es schwerer, darüber die feste Hand zu halten, das ist, zu machen, daß eine Sache einen gewissen gäng- und gebigen, festen oder fortgehenden Preis, dabey man eigentl. im Waaren-Handel bestehen kan, behalte u. habe. Als welches Geschäfte nicht nur durch den klugen Gebrauch dieser verschiedenen Gründe des steigenden und fallenden Werthes, sondern auch durch allerhand kluge, öffentliche und Privat-Anstalten und Einricht. zum Behuf einer Handelschaft oder des Floris eines Gewerbes, z. E. einer Fabrique unveraleichlich gebrauchet werden kan, (siehe Art. *Taxe*). Indessen da nun von diesem allen geurtheilet werden muß, wenn der Preis zu bestimmen, massen, so lange dieses nicht geschieht, aller eigentliche und eingebil-dete Werth in dem Verkehr selbst ungewis ist, so geschieht solches sonderlich nunmehr in der bürgerlichen Gesellschaft nach einem gewissen Maas des Geldes, womit man entweder ein gewisses Maas der Sache, z. E. Ellen, Scheffel, Gewichte, oder wohl gar ein ungewisses, d. i. nach der Hand, it. in Pausch und Bogen ver-gleicheh, entweder durch obrigkeitlichen Aus-spruch, oder durch stilleschweigende und aus-drückliche Einwilligung und Verträge, die entweder eine ganze Menge Menschen oder zwey, drey und etliche unter sich gelten lassen. Daher dieser vulgare Preis theils der gesetzliche Werth, wenn durch ein Gesetz der Werth gesetzet, theils 1) der durch obrigkeitliche Wür-digung allezeit zu setzende Werth, welches zu-sammen *pretium legitimum* oder *publicum* kan genennet werden. Und dahin gehören alle öf-fentliche Taxen, darüber der Werth entweder durchgängig, oder doch in gewisser Absicht nicht

gesteigert und verringert werden, oder doch, wenn dieses auch vergönnet, das erste nicht ge-schehen darf. 2) Ist er das *pretium conventiona-le*, wenn er durch Einwilligung derer Verkehren-den bestimmt wird. Geschieht es durch ausdrück-liche Verträge, so heist es der abgeregelter Werth, geschieht es aber durch eine stilleschweigende, lange Uhereinstimmung, so ist es der durch den Gebrauch fest gesetzte Werth, oder das *Pretium usuale*, welchen heraus zu bringen, viele verschie-dene, wirklich durch ausdrückliche Verträge ge-schebene, Bestimmungen des Werthes vieler Dinge einer Art zusammen zu nehmen sind, und also das Mittel heraus gebracht wird, als welches bey dem gangbaren Markt-Preis, it. der Cammer-Taxe geschieht, wovon diese Art. nachzusehen sind, und wofelbst auch erkläret ist, was Mittel-Preis sen. In denen Ge-schäften selbst nun, wo der Werth zu bestim-men, muß nicht allein die Gerechtigkeit und Billigkeit, nemlich weder arbdern noch sich selbst zu schaden, sondern auch eine sehr grosse wirt-schaftliche Klugheit beobachtet werden, davon man die allgemeinen Grundsätze aus dieser Anmerkung leicht herleiten könte, wenn der Artikel nicht so weitläufftig, und wenn nicht alles hin und wieder vor einen Wert viel pra-ctischer bey denen besondern Fällen allhier ge-zeuget und erinnert wäre. Hier hat man nur die dabey zum Grunde liegende Natur des Werthes überhaupt erklären wollen.

Wespe, ist ein Insect, den Bienen an Gestalt und Größe gleich, nur daß sie einen glatten und geschlanken Leib haben, der nach der Ober braun und gelb, oder schwarz und aelb gezeuget ist. Sie sind auch mit einem Stachel versehen, wie die Bienen, aber hurtiger im Flug, und viel unfauberer, als dieselben, indem sie nicht vom Saft der Blü-men, sondern vom Raube leben, und auf Fleisch und andre Dinge fallen, davor die Bie-nen einen Abscheu haben. Gegen die Bienen vermögen sie zwar nicht viel sonderliches aus-zurichten, außer, wenn sie sich in die Stö-cke dringen können, da sie ihnen viel Honig weg fressen. Hingegen fangen sie die Flie-aen mit sonderbarer Geschwindigkeit, und fressen sie bis auf den Kopf, die Flügel und die Füße. Im Herbst greiffen sie das Obft an, sonderlich die süßen Birnen zc. und wis-sen das beste auszusuchen. Sie bauen der Figur nach wie die Bienen, mehrentheils auf den Boden unter den Dächern, ihr Gewir-ke oder Gewebe aber bestehet aus keinem Wachs, sondern aus einer dunkel-grauen Ma-terie, welche wie grau-planirtes Kliez- oder Lösch-Papier ausseheth. Einige derselben ma-chen auch ihre Nester nicht weit von einem fließenden Wasser oder Teich in die Erde, und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas giftiges, und verursacht grosse Schmerzen, Geschwulst und Nöthe. Sol-che zu verreiben, soll man Gersten-Mehl mit Eßig, oder zerstoßene Feld-Wappeln, oder Lohr-Öel, oder Honig und Eßig mit Salts aufse-gen. Wenn man die Wespen tilgen will, muß man

man ein nasses und kaltes Wetter abwarten, da sie in die Nester insammen kriechen, mit welchen sie abgenommen und in siedendem Wasser erküßt, oder die Löcher, worinnen sie in der Erde wohnen, damit voll gegossen, und sie also verbrühet und ersticket worden können.

Wespennest, ist ein Gebäckenes, so von einem feinen Teig mit Milch, Schmalz und Eiern wohl durch gearbeitet, und Stückweise erst in einer Zorten-Pfanne getrieben, hernach in einen Pasteten-Ofen abgebacken wird. Mit dem Mehl richtet man sich nach der Menge dieses Gebäckens, thut solches in eine Schüssel, und setet es warm; hernach gisset man ein paar Löffel voll gewässerte Hefen drein, schläget drey bis vier Eier darzu, saltet solches, und lästet ein halb Pfund Schmalz zerreiben und drunter lauffen. Hierauf machet man das Mehl mit laulicher Milch an, es darf aber der Teig nicht gar zu dick werden, schläget ihn ganz glatt ab, und menaget ein halb Pfund kleine Rosinen drunter. Nach diesem thut man den Teig auf einen Back-Tisch, streuet Mehl drunter, wircket ihn klar ab, und treibet solches auf, daß er eines halben Fingers dick bleibet. Darnach schneidet man mit einem Back-Mädlein lange Striemen, ein paar quer Finger breit, und bestreicht den Teig über und über mit zerlassener Butter. Hernach lästet man Schmalz in einer Zorten-Pfanne zergehen; rollet hierauf die zwey Striemen Teig, jedes besonders, zusammen, und setz sie in die Zorten-Pfanne, wo das zerlassene Schmalz ist, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn man siennu alle hinein gethan, so setet man die Zorten-Pfanne auf einen warmen Ort, und lästet die Wespennester gehen, welche, wenn sie genug gegangen, in einen Back-Ofen geschoben, und darinnen, aber nicht zu heiß, gebacken werden.

West-Abend, heist die Gegend, da die Sonne untergehet.

Westen-Zemde, ist ein klein Kinder-Hemde, darinnen die neugeböhrenen Kinder zur Tauffe getragen, und eben darinnen getaufft werden, oder welches doch bey der Tauffe übergebreytet wird, und zu den willkürlichen Tauff-Gebräuchen der Kirche gehöret.

West-Wind, siehe Wind.

Wetter-Fahne, nennet man das Instrument, wodurch die Gegend erfahren werden kan, da der Wind herkömmt, welches seinen gar guten Nutzen hat, weil man öfters aus der Gegend des Windes, das darauf folgende Wetter vermuthlich schliesßen, auch sonst in Ansehung der Gesundheit nicht geringen Vortheil davon haben kan. Es bestehet diese Maschine, nach der gemeinen Art, aus einer langen, eisernen Stange, welche unten am Forste, und an der Spitze eines Daches befestiget ist. Um den obern Theil dieser Stange beweget sich eine blecherne Tafel, die nach gewisser Forme geschnitten, in zweyen sonderlich daran befestigten Hülfsen, von welcher Tafel eben diese Maschine, dieweil sie mit der Figur einer Fahne

überein kömmt, oder, weil sie sich wie eine Fahne so leicht von dem Winde bewegen lästet, eine Wetter-Fahne genennet wird. Bey denen Alten pflegte man gemeinlich die Figur eines Habiten, als ein Bild der Wachsamkeit zu gebrauchen, welcher sich mit dem Kopff allezeit nach der Gegend drehet, wo der Wind her wehet; oder man erwehlete darzu die Bilder der Enael, der Sterne, des Mondes, der Sonnen, der Sirenen, und so ferner. Weil aber der größte und gemeinste Fehler derer ordentlichen Wind Fahnen darinnen bestehet, daß sie sehr harte geben, und wohl gar zu leicht stöcken, weil der Regen und die feuchte Witterung, welche sich zwischen denen Hülfsen und der Stange setzen können, leichte verursachen, daß es zusammen röset, inmassen die unterste Hülse sich auf einem Anfas unten herum drehet, das Wasser aber, so oben hinein läufft, unten nicht durch kan, sondern stehen bleiben muß, solalich, wenn etwa einige Tage eine Wind-Stille, oder der Wind von einerlen Gegend beständig wehet, sich beyde Theile feste zusammen setzen, und also in einander rösen können, daß auch wohl der stärckste Wind sie nach diesem wiederum zu lösen nicht vermögend; also hat diesen Fehler der annoch wohl bekannte Mechanicus, Jacob Leupold, dadurch zu verbessern gesucht, indem er über die ganze Stange oder Spindel aussen eine Hülse gemacht, welche oben geschlossen, und daselbst auf einer harten stählernen Spitze laufft, dahero keine Nässe hinein kommen, und solalich auch kein Rost sich darinnen ansetzen kan; welche Verbesserung in der That nicht nur dem gewöhnlichen Stöcken abgeholfen, sondern auch viel zu der Schnelligkeit der Maschine be trägt. Wie im übrigen dieselbe dergestalt einzurichten, daß sie zugleich an einer Tafel, die genauesten Gegenden des Windes mittelst eines Zeigers anzeigt, und solche Tafel entweder in einem Zimmer oben an der Decke, oder an einer Wand, oder auch aussen an einer Mauer, und wo man sie hin verlanget, gleichwie eine Sonnen-Uhr-Tafel anzumachen, solches beschreibet nur gedachter Leupold in seinem *Theatro Statico* p. m. 299 und 300 gar ausführlich, und erkläret alles durch deutliche bengefugte Figuren.

Wetter-Glas, ist eine entweder mit Quecksilber oder Spiritu Vini angefüllte, gläserne Röhre, deren jene die Leichte und Schwere, oder auch die Dehnung der Luft, diese aber die Wärme oder Kälte derselben anzeigt. Siehe Barometrum und Thermometrum.

Wetter-Zahn, siehe Zahn.

Wetter-Hauffen, heißen die kleinen Schöber, darein das durch die Mähder abgehauene und gedörrerte oder zu Heu gemachte Gras, bey veränderlicher Witterung, und da man sich eines Regens besürchtet, gesehet wird, damit, wenn es ja regnen sollte, der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus, sondern nur die äussere Flächen der Wetter-Hauffen nasch machen möge. Bey schönem und beständigen

Heu.

Heu-Wetter pflaget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen, sondern das abgedörrete Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke) zu streuen, und aus diesen die grossen Schöber zu seken.

Wetter-Kluft, siehe Eiß Kluft.

Wetter-Leuchten, siehe Bliz.

Wetter-Röslein, ist ein Blumen-Gewächse, welches in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird. Es hat eine, Bursel, wie die Pappeln, zanzigte und zähe Stengel, in vier Theile zerschnitten, dunkel-grüne und zerkerbte Blätter, bleiche und purpur-rothe Blumen, welche spät im Sommer hervor kommen, und ein paar Stunden Vormittags, wenn die Sonne am heissesten scheint, sich sehen lassen, hernach aber sich wieder schliessen. Auf die Blumen folgen weisse Bläslein, darinnen haarige Knospen enthalten, so mit schwarzen Saamen, gleich dem Kohl-Saamen, angefüllt. Dieses muß alle Jahr im Frühling aufs neue gesät werden.

Weg-Stein, ist ein länglicht, platt gearbeiteter, feiner Stein, welcher allerhand schneidende Werkzeuge daran zu wezen und scharff zu machen dienet. Die hölzernen Gefässe, darinnen die Mäher ihre Weg-Steine steckend haben, wenn sie auf den Hieb aehen, werden Schlotter-Fässer, oder auch Weg-Kiezen genannt.

Weid, siehe Waid.

Weydemann, siehe Weidemann.

Weydmann, heist einer, der die Eigenschaffen allerley Wildes und Weidwerkes kenneet, denselben geschicklich nachzustellen, und sie zu fällen oder zu fangen weiß. Er bedarff zu seiner Handthierung mancherley Zeug, gute Kohr, mit Kugeln oder Schrot zu schiessen, eine Weid-Tasche, Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver versehen, Spanner, Naum-Nadel, einen Hirschfänger oder Weidner mit Messern, Schrauben und Bohren, starke Schweins-Spiesse oder Jagz-Eissen auf die wilden Schweine und Büren, Gabeln gegen die Wolfe, Füchse und Dächse, Schauffen und Hacken, die Dächse auszugraben, Hals-Bänder, Kupeln und Hez-Stricke vor die Hunde. Er muß wissen, den Vogel-Leim zu bereiten, die Leim-Stangen zu stellen, Nebhüner und ander Geflügel mit dem Treib-Zeug oder Hoch-Nese zu fangen, Wachteln und andere kleine Vögel zu locken, die Raub-Vögel zu bestricken, Mäßen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, oder demselben Fänge zu bereiten. Er muß die Stellung allerhand Tuche, Garne und Nese, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild versehen, damit er nach einer jeden Jahrs-Zeit, und nach einer jeden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber dieses alles vor einen Menschen zuviel, und zu bestreiten unmöglich, als werden insgemein zu einer jedem unterschiedenen Jagd besondere

Leute bestellet, und die, so bey dem hohen Jaen dienen, eigentlich Jäger; die, so bey der Waiz bestellet, Falconierer, und die, so allerhand klein Weidwerk fangen, Hasen-Jäger, oder Feder-Schützen genennet.

Weidmannschaft, Weidwerk, wird abgetheilt in das hohe und niedere. Jenes begreiff das hohe Wild, als Büre, Hirsche, Dam-Hirsche oder Tann-Hirsche, Rehe, Schweine, Luchsen, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Fasan- und Birk-Hüner, Vöcken etc. dieses das niedere und das kleine Feder-Wild, als: Hasen, Füchse, Dächse, Viber, Fische-Otter, Marder, wilde Kaken, Elb Thier oder Iltisse, Eichhörner, Wiesel, Hamster, Hasel-Hüner, Brach-Vögel, Schnepfen, Nebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Lucher, See-Merwen, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen, wilde Tauben, Kibitz, Wachteln, Ziemer, Schnepfen und Mistler, Amfeln, Drosiela, Lerchen und andere kleine Vögel. Im Januario sind Hasen und Füchse wohl zu vürschen, sonderlich, wenn ein frischer Schnee gefallen, da man ihre Spur leicht sehen kan; inselichen Wolfs-Jagden anzustellen, und die Wolfs-Gruben, sonderlich wenn kalt Wetter ist, wohl anzurichten. Wobey zu mercken, dar in diesem und nächst vorhergehenden Monat das Weiz- oder Raubwerk an denen Füchsen, Mardern, Wälzen, Luchsen und dergleichen am besten, und dahero auch der Fang oder Vürschen dieser Raub-Thiere izeo am vortreflichsten sey. Die Nebhüner werden nun bey frischem Schnee am besten mit Schnee-Nesen gefangen. Im Februario kan man noch Wölffe, Füchse und Hasen jagen und vürschen. Wenn es noch Schnee-Wetter giebt (wie es oft um diese Jahrs-Zeit geschiehet), so kan man noch ferner das Schnee-Garn, ingleichen auch das Glocken- und die Sted-Garne auf die Nebhüner gebrauchen; denn bald darauf muß man damit beschliessen, indem sie kurz hernach von einander lauffen und sich saeren. Die kleinen Vögel kan man auch noch ziemlich weg fangen, sonderlich, wenn es kalt ist, denn sie bleiben alsdenn lieber besammeln, und halten sich bey den Scheunen auf, da sie leicht zu fangen. Wenn im Februario Thau-Wetter einfällt, stellen sich so wohl die Lerchen, als die Hänflinge in unglaublicher Menge ein, welche letzte man an Orten, wo man sie hinfallen siehet, mit Hanff-Körnern leichtlich ankörnen kan. Ob zwar in diesem und dem folgenden Monat die mehresten Vögel ihren Widerstrich nehmen, sollen sie doch, wo gute Weid- und Jagd-Ordnungen eingeführet, von Faschnachten bis Johannis verschonet werden. Im Martio sänet man die Schnepfen auf denen Wiesen mit Sted-Garnen, ingleichen auch mit Hoch-Nesen, oder, welches noch besser, in Schnepfen-Pantheren, oder in Kleb-Garnen, von subtilen doch starcken Zwirn. Es sind auch die wilden Tauben um die Haber Felder, wo sie sich demahlen gerne aufhalten, ingleichen die Hasel-Hüner, Birk- und Auerbähne in ihrer Kalt wohl zu schiessen, und sollen sonderlich die Auerbähnen in diesem

diesem Monat am besten seyn. Man gehet auch auf die Enten-Würsch, schießet aber nur die Enteriche hinweg, und läßt die Enten zu frieden. Im April wird mit der Tauben-auer = Hirtz- und Hasel = Hüner = Würsch fortgefahren, die Hasen aber, weil sie zu der Zeit jenen, verschonet, wie denn an den meisten Orten von Fastnachten bis Bartholomäi das Hasen-Jagen und Schiessen verboten, und so ja ein Hasen- oder Ofter-Hase zu schiessen erlaubt, soll doch die Hain geschonet, und nur der Kammler zu fällen gesucht werden. Ingleichen soll man von Oftern an bis Johannis keine Rebe schiessen, jedoch auch nach dieser Zeit der Rebe-Jiegen, so viel mäßig schonen. Sonsten werden um diese Zeit die Sülzen oder Wildpret-Lucken wiederum verneuert, und die wohl singende Fincken und Emmerlinge zur Lock auf den nächsten Herbst eingerhan und verhalten. Man kan sich auch jetzt mit jungen Wühlern und Amseln versehen, wenn man sie vom Nest aufziehen und zahm machen will. Im Mayen, weil alles brütet, ist kein anderer Fang, als die Hahnen von den Wachteln, die sich leicht locken lassen. Die Heckschwarzen, Krefler oder Wachtel-Könige werden auch in diesem Monat mit den Steck-Garnen gefangen. Im Junio ist bey dem Weikwerck nichts sonderliches zu thun, außer das die junge Lauben, Wühlern, Drosseln und Amseln, so man zu Lock-Vögeln brauchen will, aus den Nestern genommen werden. Nach St. Johannis, oder so bald die junge abgeflohen sind, fängt man an mit dem Kloben den Meisen zu stellen, auch Stabren zu fangen; item, mit Leim-Ruthen allerley Wald-Vögel nachzufallen; man pflegt auch allgemach die Vogel-Herde auszusagen und jurichten zu lassen, und sowohl die empfindlichen als wilden Käsen auf den Feldern, da sie dem jungen Geflügel nachspüren, zu schiessen und zu verjagen. Im Julio kan man Amseln, Kirsch-Vögel, Kernbeißer und andere Vögel, so den Kirschen nachgehen, mit Leim-Spindeln fangen, damit man sie hernach im Herbst zur Lock gebrauchen kan. So kommen auch jetzt die jungen wilden Lauben auf die Feld-Bäume, weil die Früchte schon anfangen reif zu werden, so daß man sie nun schiessen kan. Zwischen Johannis und Jacobi mausen sich die wilden Gänse und Enten, daher sie in den grossen mit Schilf und Rohr bewachsenen Teichen um solche Zeit Hauffenweise können gefangen werden. Im August-Monat gehet die rechte Hirsch-Jeiste an, nachdem das Roth-Wildpret im Feld das Getraide genossen, und davon fett worden. Eben um solche Zeit, nemlich zur Helffte dieses Monats, zwischen Maria Himmelfahrt und Maria Geburt, das ist vom funfzehenden Augusti bis achten Septembris ist der Hirsch mit allem, was er an sich hat, so wohl zur Medicin als in der Küche, zu gebrauchen und angenehm zu genießen. Das Schwarz = Wildpret aber taugt nunmehr nichts, bis zur Herbst-Zeit. Es werden auch icht die wilden und Lurtel = Tauben mit Schiessen und Schlag-Wänden, die Rebhüner

mit dem Treibe-Zeug und Steck-Garnen und die Wachteln mit Cirassen gefangen, die Reiger auf den Teichen weggeschossen, und die Hasen auf den abgemäherten Feldern geheet. Zu Ausgang dieses Monats ist der Vogel-Fang mit dem Spreckel am besten; denn über solche Zeit bleiben wenig Spreckel-Vögel, ausgenommen Rothkäfigen und Meisen, hinterstella. Und weil auch mit dem Anfang des folgenden Monats der kleine Vogel-Fang angehet, so muß man noch in diesem Monat darzu alle nöthige Anstalt machen, und was sonst darzu gehöret, in Bereitschaft halten, als Vogel-Leim und Leim-Del anschaffen, Eberesch-Beere sammeln, Vogel-Herde mit Dohnen jurichten, die Garn- und Vogel-Wände ausbessern. Im September sind die Brunst-Hirsche, weil sie noch feiste, und ehe sie wieder abkommen, zu jürschen, auch gehet icht, da das Feld von allen Früchten rein und bloß ist, die schönste Zeit zum Fuchs- und Hasen-Heken und zur Falden-Hais an. Die Dächse, welche nunmehr auch feiste, kan man des Nachts auf den Klöben-Deckern, da sie sich fleißig einfänden, suchen und mit Hunden heken. So kan man auch mit dem Schieß-Karrn nach Trappen und wilden Gänsen ausfahren, weil sie im Abzuge begriffen. In diesem Monat währet der Rebhüner- und Wachtel-Fang noch; der Lerchen-Fang so wohl mit denen Tag- oder Klebe-Nezen, als auch mit dem Nacht- oder Streich-Neze, der Meisen-Fang mit dem Kloben, und der Drossel- und Fincken-Fang auf dem Herd gehen an, und die Hasel-Hüner können an den Wäldern mit dem Pfeifen auf den Schuß gelockt werden. Im October währet der Fang allerley kleiner Vogel auf Herden immerfort, und die Drosseln, Krammets-Vögel und dergleichen werden mit Schlag-Wänden Vantheren, auch in denen Mäcken oder Dohnen gefangen. Der Lerchen-Fang wird in diesem Monat auch noch fortgesetzt, weil sie nun von Tage zu Tage fetter und angenehmer zu essen werden. Die Schnepfen, so in diesem Monate streichen, werden auf Wiesen und in Wäldern mit mancherley Nezen gefangen. Das Schwarz- oder Schweine-Wildpret ist von nun an feist und gut zu fällen, bis es nach dem Heil. Dre-König-Lag in die Brunst tritt und mager wird. Im November gehet die Schweine-Heze recht an, weil das Schwarz-Wildpret, wegen vielfältiger Mast vorigen Monats, in der besten Feiste begriffen, nachmals aber wegen ihrer Brunst wieder mager werden. Man pflegt sie, wenn alle Mast aus denen Wäldern von zahmen und wilden Thieren verzehret worden, bey langen Nächten, mit aufgehobenen und in Vorrath gesammelten Eicheln, Buch-Eckern, wild Obst, Nalz und Fischgen von weitem her zusammen zu kornen, und einiae Zeit zu erhalten. Nun sind auch die Rehe feiste und werden dahero geheet, geschossen, oder in Nezen gefangen. Die Hasen bleiben icht nicht wohl mehr in den Wäldern, sondern sitzen gerne in den Dorn-Gesträuchen und freyen Feldern, auch in den Gehegen, wo es Weizen = Acker giebt,

giebt, da man ihnen denn aufpassen kan. So weichen auch die Füchse aus den hohen und schneiaten Gebirgen und Wäldern in die Felder, und suchen Mäuse, da ihnen vorgewartet, und mit dem Eisen gestellet werden kan. Jetzt werden auch die Wölffs-Fallen und Wölffs-Gruben angerichtet, ingleichen die wilden Katzen, Fisch-Otter, Viber und Marder mit Fallen und Eisen gefangen. Bis auf Martini fänget man noch die Kerchen mit dem Nacht-Garn, denn mit den Klebe-Netzen ist es nicht mehr der Mühe werth, sonst sind sie gar fett. Und ob auch schon die Zinsen oder Zipp-Drosseln und Amseln fast verstrichen, so fänget man doch jetzt mit den Lauf-Vögen, Krammtz-Vögel, Mistler und Wein-Drosseln. Die Lauf-Vögen werden dahin gerichtet, wo es viel Krammtz- oder Wachholder-Beere giebt, denn diese fressen sie jetzt lieber, als die Eberesch-Beere. Man machet auch viereckige, dick in einander gestochene, Hecken oder hoble Büsche und Wachholder-Stauden, und lässet nur einen oder den andern Zugang darein alleine offen, die überziehet man mit einem starken Bindfaden, und hängt etliche Maschen dran, hinein aber und in die Mitten streuet man häufig Wachholder-Beeren; wenn nun der Vogel diesen nachgeheth, so fänget er sich selbst in denen Maschen. Jetzt gehet auch der Mistler-Strich recht an, und werden solche in denen so genannten Strich-Häuslein gefangen. So kan man auch noch in diesem Monat die Schuerffen an moostaten Orten bekommen, so bald es aber anfängt zu schnehen, so verlieren sie sich, und streichen davon. Die Rebhühner werden mit dem Treibe-Zeuge gefangen, und bisweilen auch noch mit dem Nacht-Garne. Im December ist das Jagen auf die Rebe, Hasen, Füchse, wilden Schweine und Wölffe am besten, weil ihre Spur nun im Schnee, sonderlich, wenn er neu gefallen, am leichtesten zu finden, auch die Bälge jetzt am besten sind. Die Wölffe werden mit dem Zeuge oder mit denen Kuppel-Netzen umstellt und gefangen und erschlagen; die Füchse aber, wenn die Erde gefroren, und mit dem Eisen nicht mehr zu stellen ist, durch Klopff-Jagen aus den Brüchern auf dem Frost geklappert, getrieben und geschossen. Man kan auch bey eingefallenem Froste Füchse und wilde Katzen auf den Schuß locken. Der Mistler-Fang mit dem Strich-Häuslein wird noch immer fortgesetzt, ingleichen der Rebhühner-Fang mit dem Treibe-Zeuge, oder bey stark gefallenem Schnee mit dem Schnee-Garne; und weil auch jetzt die Habichte bey den Häusern großen Schaden thun, und die Tauben und Hühner sehr abfangen, muß man sie, so viel möglich, wegzufangen und zu vertügen trachten.

Weyd-Messer, ist ein starkes Messer, so die Jäger bey dem Aufbruch eines Hirsches brauchen, die starken Knochen durchzuschlagen. Das Weyde-Messer schlagen oder Pfunde geben ist bey dem Jagen ein alt-eingeführter Brauch, womit die Fehler, welche die der Jäger-Sprache Unerfabrine, in unrechter Benennung

ein und anderer Wörter begangen, abgestraffet werden. Woher es eigentlich kommen, ist un-ausgemacht, gleichwohl ein alter, obgleich nichts nützender Gebrauch. Denn es geschiehet heutiges Tages mehr zum Scherz, als daß es einigen Nutzen haben sollte, ohnaeßer mit folgenden Ceremonien: Erstlich wird der beste Hirsch mit dem Kopffe vorwärts gegen den Ort, wo die Herrschaft sizet, hingelegt, der Verbrecher angeklact, und wenn er überzeugt, über den Hirsch gestreckt. Hierauf fänget die dabey in einer Reibe stehende Jägerey an zu blasen, der Oberste von der Jägerey, so zugegen, tritt mit dem bloßen Weid-Messer hinzu, dem Verbrecher auf das Gesicht drey Schläge zu geben, und ruft bey dem ersten Schlag: Das ist vor Fürsiliche gnädige Herrschaft; bey dem zweyten: Das ist vor Ritter, Reuter und Knecht; bey dem dritten: Das ist das edle Jägers-Recht. Jeder Schlag wird mit einem Wald-Schrey bealeitet, und bey dem letzten mit einem Juch-Schrey geschloffen, der ganze Actus aber von der Jägerey mit ihrem Wald-Geschrey und Blasen geendiget.

Weydner, heisset auch das Weidmesser, siehe diesen Artikel.

Weydwerck, siehe Weydmannschaft.

Weyh, siehe Geier.

Weyher, siehe Teich.

Weyhnachts-Neffel, siehe Christ-Neffel.

Weyrauch, ist ein bleich-gelbes, hartes und durchsichtiges Harz, welches bald in kleinen Körnern, bald in etwas grossen Stücken, eigentlich zu uns aus Arabien gebracht wird, von bitterem Geschmack und schönem Geruch ist. Es wird von einem Baum gesammelt, und zwar im Frühling, da die Rinde aufgerisset, und das herausfließende Harz auf ausgebreitete Matten aufgefangen wird. Man hat dreyerley Sorten, der beste muß fein auserlesen, rund, weiß und groß-körnrich, auch wohlriechend seyn, und den Speichel im Munde weiß färben.

Weyrauch-Kraut, siehe Hasel-Wurz.

Weyrauch-Rinde, ist eine unansehnliche, braune Indianische Rinde eines Baumes, welche zum Räuchern gebraucht wird. Einige halten sie vor rothen Storax, und wollen ihr diesen Nahmen nicht zugestehen, weil sie eigentlich nicht von dem Weyrauch-Baum kommt.

Weyrauch-Vogel, siehe Kirsch Vogel.

Wichtel, ist ein Lock-Pfeiflein, womit man den Ruff einer Eule oder Käuzlein natürlich nachmachen kan. Es bestehet aus zweyen viereckigen, etwan eines halben kleinen Fingers breiten, auf einander gepfropften Holzlein, mit einer subtilen birkenen, oder Kirsch-bäumen zwischen hinein gestemmen Rinde. Man brauchet solches bey den Feld- oder Blatt-Bäumen, und lassen sich damit nicht nur Häber, sondern auch allerley andere Vogel, Eistern,

Erstern, Drosseln, Amseln, Kirsch-Vogel, Mistler, vielerley Art Meisen, Korbkähligten und andere mehr locken, fangen und berücken.

Wicken ist eine Hülsen-Frucht mit länglich-runden Blätlein, deren zehen oder zwölf paarweise gegen einander am Stiele sitzen, trägt Blau oder Purpur-farbene Blüthe, aus welcher raube, platte Schoten kommen, in welchen der Saame an platten, schwarzen oder braunrothen Körnern liegt. Der Wicken giebt es zweyerley Gattungen: Saat-Wicken und wilde Wicken. Die Saat-Wicken werden gemeinlich in das Sommer-Feld, so vor dem Jahr gebinaet worden, oder auch in die Brach-Acker gesät. Der Acker dazu wird gemeinlich nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbsen im Martio etwan auf Maria Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils gedert, und denn im nächsten vollen Monden, wie die Erbsen, doch gar dünne, eingesät. Sie wachsen nicht gerne in hohen und sandigen Feldern. Etliche wollen nicht, daß man im Merzen Wicken säe, weil solche dem Vieh nicht gut seyn sollen; hingegen, wenn man haben will, daß sie wohl in die Schoten gerathen, soll man sie drei Tage vor dem neuen Mond in der Haber-Saat, wenn das birchene Laub hervor sproßet, aussäen. Wenn sie im Augusto reif werden, wie die Erbsen, abgehauen und, nachdem sie zwei oder drei Tage auf dem Acker gelegen in Stroh-Seile gebunden, und bey trockenem Wetter eingeführt. Wenn sie ausgelesen, werden die Körner gemurkt, und zusammen, als ein gutes Futter vor Tauben und Hühner, aufbehalten; das Ubrübrig wird unter die Erren gethan, und denen Stuten der Hechtel damit angemacht. Das Wick-Stroh wird mehrtheils den Wallachen und Zug-Rössen unter den Heckerling geschnitten gegeben. Insaemein wird hier zu Lande in die Felder, so Erbsen und Wicken getragen, wieder vorn über Winter gesät. Die wilden Wicken wachsen ungebaut, und sind dreyerley. Die Jaun-Wicken steigen an Hecken und Zäunen auf. Die Vogel-Wicken haben viel blaue Blumen. Die wilden Wicken mit rauhen Schoten, Krock genannt, wachsen nebst denen Boel-Wicken unter dem Roggen und andern Getraide als ein Unkraut.

Wicken-Gemenge oder Wick-Futter, siehe Mischling.

Widder, Stähr, Stier, Hammel, heißt das Männlein unter dem Schaaf-Vieh. Ein Widder soll von guter Art, starkes Leibes und behemig seyn, einen grossen Kopf, breite Stirne, große und schwarze Augen, zerrigte Ohren, und einen offenen Schlauch und Schweif haben; er soll auch nicht allein am ganzen Leib, sondern auch am Bauch und Kopf, wo sie sonst weniger Welle haben, wohl bewachsen und rauh seyn. Der Widder giebt es zweyerley Arten, gehörnte und kolbige. Die erstern haben einige desweges lieber bey der Heerde, weil sie im Kämpffen beherster, als die letztern seyn sollen. Wenn ein Widder, der sonst guter

Art, stößig ist, soll man ihm nächst bey dem Ohe ein Löchlein in beyde Hörner bohren, so soll er davon ablassen, oder man soll ihm ein Bretlein mit scharffen Furken Nadeln auf die Stirne machen, so züchtigt er sich selbst, wenn er stößen will, und läßt es hernach bleiben. Einen Widder, der im Mund am Gaumen, auch unter oder ober der Zunge schwarze, rothe oder braune Flecken hat, ob er schon sonst am ganzen Leibe wech ist, soll man nicht zur Zucht nehmen, weil die Lämmer meistentheils fleckig fallen sollen. Auf einen Widder werden sechzig bis siebenzig Schaafe gerechnet. Ehe der Widder sein drittes Jahr erreicht, soll man ihn nicht unter die Schaafe lassen. Zur Zeit der Belegung, und ein paar Monat vorher müssen die Widder reichlicher gefüttert und besser gewartet werden, damit sie hernach ihre Dienste desto munterer verrichten können. Die geschnittenen Widder werden Hammel genannt, wovon an behörigem Orte ein mehreres.

Widerfünftiges Gehörne, oder Widerfünftiges Gehörne, heißt ein Hirsch-Geweh, welches neben der grossen Stange unten am Kopfe eine andere kleine heraus wachsend, oder einiae Ende Widerfünftiges, und gegen der grossen Stange sich wendend hat.

Widderthon, güldener Widderthon, ist eine Art von Moos, welche kleine, gelbe, niedrige unterwärts mit vielen mooslichten Blättern bewachsene Stengel hat, und an feinen und sandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauern wächst. Das damit abgekochte Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar zu zielen, und die Schurpen wegzunehmen. Es wird von einigen wider Krankheiten, die von Bezauberung herkommen, gebraucht, und die Weiber legen es den Kindern in die Wiegen, sie daffur zu bewahren. Zum Gebrauch soll es vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond im Zwilling gehen, gesammelt werden.

Wiede, ist ein hölkernes Band, welches von jungen und zähen Rutben des Hasel-Strauchs, einiger Arten Weiden, des Faulbaums und anderer Sträucher, die ein zähes und faseriges Holz haben, gemacht und zusammen gedrehet wird. Die Gärtner brauchen Wieden, die Bäume an die Pfähle und Geländer oder Quallere anzubekften, die Holzhacker ihre Reiss-Bunde damit zusammen zu binden; sie werden auch sonst in einer Hauswirtschaft zu Befestigung ein und anderer Dinae mit Nutzen gebraucht. Das Wieden-Schneiden, wenn es unordentlich vorgenommen wird, wie es gemeinlich zu geschehen pflegt, ist eine Holz-Berwüstung, und dahero in denen Forst-Ordnungen in so weit verboten, daß sich niemand unterstehen solle, ohne des Holz-Försters Vorwissen und beschene Anweisung, Wieden abzuschneiden.

Wiede-Baum, wird an einigen Orten der Faulbaum genannt, weil sein Holz wegen seiner Zähigkeit vor andern gut zu Wieden zu gebrauchen ist.

Wiedehorff, ist ein Vogel, welcher seinen Federn nach vor schön passen kan; denn am Leibe siehet er gelb-bräunlich, an den Flügeln und am Schwanz schwarz und weiß, dicht geschäcket, mit einer grossen Ziegel-rothen und an denen äussersten Enden dunkel-braunen Krone, die er im Fluge hinterwärts leget, im Sitzen oder Lauffen aber eines Thalers groß ausbreitet. An der Grösse gleicht er ohnefehr einer Wein-Drossel, die Flügel sind zwar länger, aber der Leib ist noch geringer, die Brust sehr schmal, und der Schwanz ziemlich kurz; die Flüsse sind von mittelwässiger Höhe; der Schnabel ist ziemlich lang und subtil, wie denn der ganze Vogel gering und mager ist, welches sein matt-herziger Flug anzeigt. So schön als nun dieser Vogel von Federn ist, so unfähig ist er auch, massen er in sein Nest, welches er in hohle Höhle bauet, den garstigsten Noth zusammen trägt, und weil er daher übel riecht, ist er darüber zum Sprichwort worden, daß man sagt: Er stinckt wie ein Wiedehorff. Er nährt sich von Würmen, Ameisen, Rauven und andern Ungeziefer, welches er, gleich denen Scherffen, meist aus der Erden suchet; er brütet inzgemein vier Junge aus, und zeiet durch sein Geschrey die Veränderung des Wetters an, die er bald empfindet. Im Augusto ziehet er mit andern Vögeln hinweg, und kömmt im Früh-Jahr fast unter allen am spätesten wieder. In der Arzney soll die Brüste von seinem Fleische wider die Colic dienen, und die Federn auf den Kopff gelegt, die Haupt-Schmerzen lindern.

Wieder-Fährte, siehe Fährte.

Wieder-Gang, thut ein Hirsch oder Hase, wenn er auf einer hingegangenen Spur wieder zurücke gehet.

Wiederkauff, wird diejenige Handlung genennet, wenn bey einem Kauff-Contract, der Neben-Contract mit geschlossen worden, daß man sich bey dem Verkauf in einer Sache zu vor aus bedinget, selbige wieder an sich zu kaufen, und zu einer gewissen, meistentheils bestimmten Zeit solche wieder zurück zu nehmen.

Wieder-Thon, siehe Wider-Thon.

Wieder-Wachs, heisset bey dem Forstwesen, wenn so wohl durch den Saamen, als vermittelst derer Sommer-Latten, so an abgeholtten Stöcken ausschlagen, die abgetriebenen Hölzer wieder aufs neue zum An- und Aufwachs gebracht werden. Wo der bloße Anflug nicht genug thut, soll der Wiederwachs durch Aussaung des wilden Saamens befördert werden. Es dienet auch zu solcher Beförderung, daß nach Gelegenheit des Orts tüchtiges Holz zum Wiederwachs erwehlet, daß die Gehäue ordentlich abgetheilet, daß der junge Wiederwachs für die Sichel oder Holz-Gräseren, und für dem Viehe wohl bewahret, und endlich, daß er nicht zu jung, und vor gehöriger Zeit angegriffen, und wieder abgetrieben werde.

Wiege, ist das sehr bekannete meist hölzerne Kinder-Bette, welches auf zwey hohen ange-

schweiffen Balken stehet, daß es sich darauf wiegen oder auf einer Stelle hin und her bewegen läffet. Die Seiten-Brette daran haben hölzerne Knöpfe, um, wenn das Kind ordentlich in die Betten geleyet werden, das Deck-Bette mit einem schmalen Bände, so das Wiegen-Band genennet wird, oben Kreuz-weiß überziehen zu können, damit das Kind bey dem Wiegen nicht heraus geschaukelt werde. Die weil aber vielmalen die Fuß-Böden an den Orten, wo eine Wiege hingesezet werden muß, sich nicht schicken, ästig seyn, oder auch durch die allzu viele und langwierige Bewegung sich ungleich abnutzen, und folglich ein Rütteln und Voltern der Wiege verursachen, welches auch außer diesem geschehen kan, wenn die Balken nicht gar zu richtig abgerundet seyn, dieses alles aber nicht nur verdrießlich zu hören, sondern auch denen Kindern schädlich ist; so pfleget man, diesem abzuhelfen, ein breites Kreuz von reinen Spünde-Brettern zusammen gesezet, unter die Wiegen-Balken zu legen, welches man ein Wiegen-Bret heisset: Oder, man hat auch ein absonderliches Wiegen-Gestelle, darauf die Wiege mit ihren an das Haupt- und Fuß-Ende befestigten Zapfen aufsezet, und also schwebend gar sanfte hin und her stossen läffet. Ueberhaupt aber thut man besser, wenn man die Kinder zum Wiegen nicht gewöhnnet, indem sie öfters bloß an Augen und dumm im Kopffe davon werden, sonderlich da es zum Theil nur ein oft gar unvernünftigt angebrachtes Mittel derer ungedultigen Mütter und Kinder-Wärterinnen ist, die Kinder stille zu machen und in Schlaf zu bringen.

Wiegen-Kraut, siehe Wermut.

Wiegen-Messer, siehe Sackmesser.

Wiepe, wird an einigen Orten die Frucht des wilden Rosen-Stocks genennet. Sie treibt den Stein und Gries kräftiglich, wird, wenn sie reiff, von den Saamen-Körnlein gefäubert und getrocknet, oder in Zucker eingemacht, und dienet Suppen daraus zu kochen, oder ein Gemüße, so zum Gebratenen aufgesezet wird, zu bereiten.

Wiepen, werden auch von einigen die Sa- gebutten genennet.

Wiese, Matte, ist ein Stücke Land, darauf Gras gewonnen und Heu oder Grummet gemacht wird. Die Wiesen sind entweder trocken oder feucht. Die trockenen Wiesen geben ein reines und vor das Vieh gesundes Gras. Die auf fetten und safftigen Grund und Boden gelegen sind, haben nicht leicht eine andere Wässerung, als nur den Regen und Thau vonnöthen, zumalen das Gras bey iestgemeldter Beschaffenheit ohnedem gerne darauf wächst, und ist auch das Heu davon allwezen viel besser, als dasjenige, so allererst durch Wässerung und Bach-Leitung zum Wachsthum muß gebracht werden. Doch die nicht so wohl gelegen, oder sonst einen mageren und dünnen Boden haben, sind der Wässerung benöthiget, als welche sie aleichsam nähren und fett machen muß; und dergleichen Wiesen

Wiesen sind gemeinlich etwas hoch gelegen. Die feucht und nassen Wiesen aber befinden sich in Thälern und Gründen, oder auch in den Ebenen. Sind sie in den Thälern oder tief gelegen, so müssen Gräben und Furchen darauf gemacht werden, das überflüssige Gewässer abzuleiten, damit das Gras nicht davon verderbe, als welches gar leicht geschehen kann, sonderlich wenn sie durch solche Bäche und Flüsse, die einen sandigen Grund haben, überschwemmet werden. Da sie aber sonst auf der Ebene, und nur ein klein wenig abhänzig gelegen, hat es keiner Gräben vonnöthen, weil das Wasser auf solchen Wiesen ohnedem allmählich fortgehet, und das Gras zum behörigen Wachsthum bringet, welche daher auch die besten Wiesen sind, und das beste Gras traagen, so fein gleich zeitig wird, und gut zu bören ist. Zu den feuchten und nassen Wiesen können auf gewisse Maasse auch die morastig und sumpfigen geachtet werden, welche die geringen, weil sie nur sauer und grobes Futter bringen, so das Vieh nicht gerne zu fressen pfleget; doch kan man auch solchen, wenn sie nicht rings herum mit Anhöhen umgeben, und gleichsam im Kessel liegen, zuweilen mit Durchziehung tiefer Gräben noch ziemlich helfen. In Ansehung des Nutzens sind die Wiesen entweder ein-zwey- oder drey-mächtig, da man sie nemlich, nachdem sie an einem dürrer oder feuchten Ort gelegen, ein-zwey- oder drey-mal abmähen kan: Denn diejenigen Wiesen, welche oft erwässert und gedünnet werden, oder die sonst etwan niedrig an einem gewässigen Boden liegen, da das Gras aerne und geschwinde aufwächst, werden des Jahrs drey-mal gehauen, und wird das erste Gras, nachdem es abgehauen, und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet arheissen. Die Wiesen, welche nicht so gar gut sind, werden zweymahl abgemähet. Die man aber nur einmal hauet, deren Gras lässet man bis in den Herbst stehen und wachsen, da es denn erst um Michaelis abgehauen wird; doch ist es auch noch dermassen magere Wiesen, darauf das Gras selten so groß wächst, daß man es hauen könnte, sondern man muß es nur schätzen lassen. Wer ein Stücke Feld zu Wiese machen will, lasse selbiges anfangs einen Sommer über brach liegen, hernachmals auf dem Herbst umackern, und das erste Jahr mit Rethen oder Rüben, Hirse, Bohnen oder Haber, das andere Jahr aber wieder mit Getraide besäen, und endlich im dritten Jahr abermal fleißig umackern, und hernach mit Wicken und Heu-Saamen besäen. Solte man aber nicht so lange damit umgehen, oder darauf warten wollen, so kan man nur ein solches Feld, anderthalb Schuß oder drey Viertel-Elen tief durch starke Leute umgraben und anarbeiten, alles schädliche heraus werffen, auch sofort den Boden mit einer scharffen Ege wohl zerreiben und gleich machen, und denn darauf im Frühling den Saamen anbauen lassen, angesehen ein derohalbe umgearbeitetes Feld durch des Winters Schnee alsdenn genugsam abgemürbet ist; wie-

wohl eine solche Arbeit sehr viel Unkosten erfordert. So man aber aus einer dürrer Heide oder Leede eine Wiese machen will, muß man solche vor allen Dingen vor Winters eben machen räumen und ganz subtil ackern lassen, und dieses soll zweymal in die Länge, und; zwey- oder drey-mal in die Quere geschehen, und das bey jedesmal wohl geeet werden. Nach diesem muß man es nochmals umackern und mit Haber besäen, jedoch weder Furchen noch Beete machen lassen, sondern es noch einmahl einengen, Klee-Saamen und Heu-Blumen in ziemlicher Menge darein säen, und leztlich zum wenigsten noch zweymal den Platz überlegen lassen. Hierauf kan man zu Ende des Julii oder auch wohl schon im Johannis den Haber hauen, und die Stoppeln, samt dem gewachsenen Gras, vor das Vieh abmähen lassen. Endlich muß man solche neuangeleate Wiesen, wo man sie nicht nach Nothdurfft wässern kan, etliche Jahre nach einander fleißig düngen. Es mögen aber die Wiesen aus Feldern oder dürrer Laiten (Leeden) gemacht und zuerichtet werden, so müssen vor allen Dingen alle Steine, Sträucher, Büsche, Bäume, Disteln, Dorn-Hecken, Bromber-Stauden, Dinseln, und dergleichen noch im Herbst und vor Winters, das andere Unkraut aber, so dem Vieh mehr schädlich als nützlich, im Frühling völlig mit den Wurkeln ausgeredet werden, wenn es anders etwas nutzbares werden soll, und dieses muß so oft geschehen, als man ackert, wenn nemlich etwas dergleichen gesunden wird. Nach dieser Arbeit kan man sodenn den Platz mit Klee- oder Heu-Saamen besäen lassen, jedoch, daß man darzu den besten kleinsten und zeitigsten erwähle. Man säet ihn im Frühling etwan zu Ende des Merckens bey warmen Wetter, da man sich bald eines Regens vermuthet. Es werden auch nächst dem Klee- und Heu-Saamen noch andere dem Vieh annehmliche und gesunde Kräuter auf die Wiesen gesäet, z. E. heilig Heu, dessen man jedoch nicht allzu viel unter den Saamen nehmen muß, Wall oder Weg-Stroh, kleine Hasen-Pappeln, Himmel-Brot, Rapunkeln, Bocksbart, alle Geschlechter der Raaslieben, Tausendgülden-Kraut, klein Wiesen-Knoblach, Pimpinell, klein Wegerich und dergleichen. An einiaen Orten kommt man den Wiesen zur kalten Winters-Zeit mit der Düngung, und in heißen Sommer-Zagen mit der Wässerung zu statten, wiewohl man in demjenigen Gegenden, wo ein temperirter Gras-reicher und guter Boden ist, weder eines noch das andere nöthig hat. Die Düngung wird im Winter vorgenommen zu der Zeit, wenn das Wetter noch feuchte ist, damit die Fettigkeit des Düngers sich desto besser dadurch in die Erde ziehe. Die Düngung bestehet entweder in mürb-geriebenen Erdreich, so unter den Mist gemenget wird, oder in Ofen-Ruß, Gassen-Koth, Haus-Kehrig; item Hühner-Lauben, Ros- und Rüb-Mist unter einander, welches man den Winter über liegen lässet, und hernach den ganzen Wiesen-Grund fein wohl damit bestreuet. Will man solche Wiesen allein mit Vieh-Mist düngen, so muß man fris-

schon und neuen Mist dazu nehmen: Denn je frischer und neuer der Mist, je fetter und dicker wächst das Gras davon; absonderlich ist unter dem Vieh Mist der Schaaf-Versch der allerbeste. Je älter die Wiesen, je stärker muß man düngen, und die höchsten Theile derselben am allerstärksten. Damit der Saft davon entweder von sich selbst, oder durch die folgenden Regen in die niedrigen Theile sich ziehe. Die Wässerung ist den Wiesen gar zuträglich, und befördert den Wachthum des Grasses; es haben aber nicht alle Wiesen derselben vornöthigen, sonderlich diejenigen, die ohnedem abhängig liegen, oder die Klee-reich, und gute Schaaf-Weide abgeben: Denn, wo diese zu viel gewässert würden, möchte das Klee-Gras von überflüssiger Nässe verderben. Diejenigen Wiesen schicken sich am besten zum Wässern, die eben liegen, indem sich in denselben das Wasser schon von sich selbst ausstehlet; wo aber das nicht ist, müssen Wasser-Furchen gemacht werden. Wenn sie fattsam getränkt worden, muß man den Zugang des Wassers wiederum stämmen, angesehen der Überfluß des Wassers denen Wiesen keinen Nutzen bringet. Sind morastige Pfläzen auf den Wiesen vorhanden, muß man sie durch sonderlich hierzu gemachte Gräben und Furchen abführen. Im Frühling soll man die Wiesen räumen, die Maulwurfs-Haufen zerstoßen, und die Wiesen nach der Länge und Quere mit der Wiesen-Schlepppe oder dem Wiesen-Hobel wohl überfahren, damit sie fein gleich und eben und gut zu hauen werden. Auf die neuen Wiesen, wo der Grund noch weich ist, gleichen auf diejenigen, welche in niedrigen Boden liegen, und daher gerne nas sind, soll man kein Vieh kommen lassen, weil es durch das tiefe Eintreten Schaden verursacht; aber in die alten und trockenen Wiesen kay man es wohl nach Michaelis treiben, weil nicht allein dadurch dem Grund mit dem Dünger geholfen wird, sondern auch das noch stehende Gras, welches ohnedem den Winter durch verfaulen müste, dem Vieh zu gute komt. Schweine und Gänse aber soll man gar nicht auf die Wiesen treiben lassen, weil jene, ihrer üblen Gewohnheit nach, sehr in den Grund wühlen, und große Gruben machen, wodurch das Gras mehrentheils entwurzelt, und also die Wiesen kahl, ungestalt und unfruchtbar gemachet werden, diese aber, nemlich die Gänse, soll man deswegen von denen Wiesen abhalten, weil ihr allzu hitziger Mist nicht nur die Gras-Flecke verbrennet, sondern auch denen Pferden und anderm Vieh sehr schädlich ist. Wenn eine Wiese stark bemoolet, soll man sie mit Seiffensieder-Aische, oder mit durren, klein geriebenen Hüner- und Tauben-Mist, oder mit unter einander gemengten Schwein-Mist und Kohlen-Gestäube bekreuen, oder sie mit eisernen Egen oder Rechen wohl überfahren. Das sicherste ist, daß man sie umackert und aufs neue besäet. Wie die Maulwurfs-Haufen, welche mit ihrem Aufwerfen großen Schaden an denen Wiesen verursachen, zu vertreiben, siehe Maulwurf. Etliche Wiesen haben Heu-Recht, die bleiben nur eine

gewisse Zeit geschlossen, und müssen, wenn sie gemähet, zur Hut und Trift offen bleiben: Andere haben Garten-Recht, die mögen nach Belieben gehäget werden, und mag ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden, dahero sie auch den Nahmen Säge-Wiesen führen. Die Alten haben den Wiesen vor dem Acker den Vorzug gegeben, weil sie der Vieh-Zucht zu statten kommen, wennaer Wartung erfordern, weniger Gefahr unterworfen, auch keinen Zehenden geben, es wäre denn ein zehendbarer Acker zur Wiese gemacht worden. Einem Zinemanne ist nicht erlaubt, ohne Vorwissen des Zins- oder Gutes-Herr eine Wiese zu Acker, oder einen Acker zu Wiese zu machen, noch eine Wiese zum Nachtheil derer, so die Hut darauf haben, zu wässern. Weil der Wiesewachs gleichsam der Grund ist, worauf die Vieh-Zucht, und folglich die Bestellung des Feldbaues beruhet, so soll ein Käufer, welcher dergleichen mit einem Gute, oder besonders an sich zu bringen adencket, vor allen Dingen sich erkundigen: Wie viel der Wiesen seyn, und wie viel eine iede an Ackern oder Laawerck halte? Ob selbige guten gewächsigten Bodens? Ob sie morastig oder trocken, sauer oder süßes, Koh- oder Schaaf-Futter traagen? Ob sie der Gefahr, von wilden Feldwassern und sich ergießenden Strömen, bey starkem Regen mit Sand und Steinen verschüttet, oder doch leicht verschlammmet und verschwemmet zu werden unterworfen? Ob die Ufer derer an Bächen und Flüssen gelegenen Wiesen wohl verbauet? Ob sie ein zwey- oder dreymäßig seyn? Wie viel sie in gemeinen Jahren an Heu oder Grummet getragen? Ob sie dürre, oder aus einem Bache genässert werden können, und ob das Wasser Recht unfreitag? Ob es lauter Häge-Wiesen, oder ob sie nach abgebrachtem Heu oder Grummet zur Viehweide dienen müssen? Ob sie an der Sommer-Seite liegen, daß sie von Morgen bis gegen Abend die Sonne haben, damit das Gras leicht dürre zu machen? Oder aber, ob sie an der Winter-Seite, und in schattigen Wäldern und tiefen Thälern liegen, da es sonderlich in Herbst-Zeiten bey abnehmenden Tagen mit dem Heu-machen mühsam herzugehen pflaeet, daß manches Futter entweder auf der Wiesen halb verfaulet, oder wenn es ja noch auf dem Heu-Boden, oder in die Heu-Scheune gebracht worden, im Stock erbittert und verschimmelt, wovon das Vieh nachmals frant, Lungen-siech oder sonst anbrüchig werden muß.

Wiesel, ist ein kleines, viersfüßiges Thierlein, fast gestaltet, wie ein Marder, aber kleiner, jedoch läger, als ein Eichhorn. Sie find von unterschiedlichen Farben, röthlich oder scheckig, oder halb, gar selten aber weiß, als welche für eine grosse Rarität gehalten werden, und zumal diejenige, so am Schwanz ein schwarzes Spitzlein haben, wie die Hermeline. Die in hohen Gebirgen sich aufhaltende, sollen im Winter diese Farbe bekommen, solche aber auf den Sommer mit den Haaren wieder verändern. Sie halten sich auch an und in Häusern, alten Bau-

ren und Schäden, auch wohl in Erd-Klüften auf. Sie nähren sich von Mäusen und Rösen, daher sie gerne in denen Häusern gesehen werden, außer diesem aber sind sie höchst schädliche Thiere, die nicht nur dem Haus-Geflügel die Eier ausrauben sondern auch junge Hühner und Tauben freisen, und an Luer-Hirz- und Hasel-Hühnern, Fasanen, Rebhühnern, Wachteln und allen Vogel-Bruten einen ungläublichen Schaden verursachen, ja, sich gar untersehen, einen halb-gewachsenen Hasen anzugreifen, als an welchen ihr Fang allemahl im Genicke ist, moran sie so lange hängen bleiben und würgen, bis der Hase todt ist. Sie haben fünf bis sechs Junge, welche, wenn sie zu laufen beginnen, und jemand auf sie zukommt, von denen Alten im Mause nach dem Loche zu getragen werden. Ihr Biß und Anbauchen sind schädlich, und dieses sonderlich den Pferden. Darin soll man einem also beschädigten Rosse von einem weissen Wiesel-Holz ein Stücklein eines Groschens groß in Wein einweichen, und den Schaden mit einem weissen oder braunen Wiesel-Balg bestreichen. Die Schlangen sind der Wiesel-Ex-Faunde, und sollen sich diese daeegen mit Kraute verwahren. Ihr Balg, sonderlich der weissen, ist ein kräftiges Mittel, die Geschwulst, so von ihrem Biß oder Hauch herkommen, zu vertreiben, wenn sie damit gestrichen oder auch beräuchert wird. Das von einem Wiesel frisch aufgefangene Blut bis zwey Unzen schwer eingenommen, wird als ein bewährte Arznei wider die fallende Sucht gerühmet, in gleichen feine Asche, wenn es in einem Topffe gebrannt wird; oder das Hirn gedörret und in Eßig, oder auch die Leber, ohne die Galle, drey Tage nach einander in einem ankündigen Nas eingenommen. Ein Haus-Wiesel ausgezogen, besenget, mit Salz abacrieben, im Schatten gedörret und gerülvert, des Pulvers zwey Quinten mit Krauten-Safft vermischet, genommen, dienet für allerley Schlangen-Gift.

Wiesen-Baum, siehe Heu-Baum.

Wiesen-Drabmen, siehe Secke.

Wiesen-Drugin, siehe Drugin.

Wiesen-Sobel, siehe Wiesen-Schleppe.

Wiesen-Hohlwurz, ist ein wildes Heil-Kraut, welches an Blättern der Agley sehr gleich ist, wie auch an dem glänzenden schwarzen Saamen, nur daß dieser etwas grösser ist. Die Blätter siehet Vurur-farben, bisweilen auch weiß. Es wächst in feuchten Wiesen, unter dem Gesträuch und an den Büumen im ersten Frühling hervor, und versetzt meistens zu Anfang des Junii wieder, das in denen folgenden Monaten nichts mehr davon zu finden. Die Wurzel ist hohl und inwendig gelb, wird, an stat der runden Osterluzen, weil sie fast gleicher Wirkung ist, gebraucht, und von etlichen *Fumaria radice* wulbosa genennet.

Wiesen-Alee, siehe Alee.

Wiesen-Kümmel, siehe Kümmel.

Wiesen-Kraute, ist ein Kraut, welches Stengel, wie die Kraute hat, die mit vielen glatten und eckigen Nesten oder Zweiglein besetzt sind, die Blätter kommen denen am Coriander gleich, sind aber etwas feiffer und länger, rings herum zerferbt, und auswendig mehr grün, als inwendig; die Blumen sind ähria, moosig, klein, und einer weiß-bleichen Farbe, auf welche dreveckige Hülstein folgen, die den Saamen in sich halten; die Wurzel ist gelb, rund und mit vielen Fasern besetzt. Dieses Kraut, welches auf Wiesen und an Wasser-Gräben wächst, ist ein gutes Wund-Kraut, innerlich und äusserlich zu gebrauchen, eröffnet die Verstopfungen der Leber, Nieren und Blasen, und treibet den Harn und Stein. Die Blätter gestossen und umgeschlagen, oder das davon abgezogene Wasser heilet alle Geschwüre und Schäden, und der ausgedruckte Saft vertreibt die Wärme aus faulen Schäden an Menschen und Vieh.

Wiesen-Schleppe oder Wiesen-Sobel, ist ein Werkzeug, womit man die Maulwurfs-Haufen und Erd-Schollen aus denen Wiesen zerbricht und gleich macht. Es bestehet aus dreien grossen und schweren von Eichen-Holz fast dreveckigt gearbeiteten Büschern, welche an beeden Enden durch zwey aufgenagelte oder aufgeschraubte Halcken in gewisser Weite von einander gehalten werden, und an den Vorder-Theilen scharff sind, ihre behörigen Dienste zu thun. An dem vordersten Bloch sind zwey eiserne Haaken befestiget, daran die Ortschafte gebänget werden, wenn man die Pferde vor die Schleppe spannet. Das Wiesen-Schleppen geschieht im Martio und April, nachdem die Wiesen grümet, und vorher etwas beregnet worden.

Wiesen-Vogt, ist ein hauswirthschaftlicher Bedienter, welcher den einem grossen Gute, wo viele und weitläufige Wiesen sind, bestellet ist, auf dieselbigen Achtung zu geben, den dünnen Wiesen nöthige Wässerung anzuschaffen, von den feuchten aber durch Gräben- und Furchen-machen das überflüssige Wasser abzuleiten, auf die moosigten, Seiffensieder- oder Gerber-Asche zu führen, damit solche den Moos verzehren, und wo möglich, in der Fasten-Zeit, zu Vertilgung der Maulwürffe, Feld-Mäuse und andern Ungeziefers, Wasser darauf zu leiten, die schädlichen und giftigen Kräuter von den Wiesen zu schaffen, solche zu rechter Zeit räumen, und mit der Wiesen-Schleppe überfahren zu lassen, Plätze auszusuchen, wo noch hier und dar neue Wiesen angerichtet werden könnten, zu bequemer Jahrs-Zeit und auf gehörige Art die Düngung der Wiesen vorzunehmen, Acht zu haben, daß weder die Pferde noch das Rind-Vieh den neuen Wiesen, wo der Grund noch weich, Schaden zufügen, und die nicht allzu weit-

weilklüftigen mit Umzäunungen, Gehägen und Gräben verwahrt werden, keine neuen Wege über die Wiesen zu gestatten, wean der nöthigen Wasser-Gebäude bey der Herrschaft in Zeiten Erinnerung zu thun, und bey denen an Wasser gelegenen Wiesen, um ihnen eine Wehre zu schaffen, wenn die Wasser klein seyn, von erlenen Pfählen und weidenen Ruthen Säune zu machen, und wo nöthig, große Körbe einzulegen; die ganz dürren Flecke, wo sonst gar nichts wachsen will, mit Esparcette-Saamen zu besäen, vornehmlich aber die Heu- und Grummet-Ernte bestellen zu helfen, bey dem Verwalter fleißige Erinnerung zu thun, daß auf den wässerigen Wiesen, und die an fließenden Wassern liegen, das Gras zuerst abgemähet werde, sich bey herannahender Heu-Ernte, wenn keine ordentliche Mähderer vorhanden, nach fleißigen und starken Mähdern unzu thun, auf die Kröhner und Heumacher gute Obacht zu haben, daß sie ihre Arbeit bey Schwaden-Zerschlagen, Wenden, Wetter Hauffen setzen, Zerkreuzen, Flatschen- oder Schöber-Flecke machen und Aufschöbern künlich und wohl verrichten; bey besorgender jähtiger Wasser-Flut, das gehauene und in der Tiefe oder an fließenden Wassern liegende Gras auf erhabene Dertter streuen lassen, damit es daselbst ein schöneres Wetter erwarten könne, und der Fortzeißung des Wassers, oder der darauf von schlammigen Güssen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworfen seyn dürfte; nachdem es trocken, auf dessen Einführung bedacht zu seyn, und daserne es in denen Herrschaftlichen Scheunen oder Böden nicht Raum hätte, in spitzigen und künchtigen Schöbern oder so genannten Heu-Keimen, darinnen es von dem Thau, Regen und Ungewitter gefährdet seyn möge, zu setzen, und sonst überall seiner Herrschaft Interesse, durch eine genaue Aufsicht auf die Wiesen, zu befördern.

Wiesen-Wolle, siehe Ruhr-Kraut.

Wiesen-Zeitlosen, siehe Zeitlosen.

Wild, heisset insgemein alles Vieh, welches in den Feldern und Wäldern sich aufhält, und ohne Zucht und Wartung der Menschen sich selbst fortpflanzet und erhält, als Bären, Hirsche, Dam-Hirsche, Rehe, Schweine, Wölffe, Luchse, Hasen, Füchse, Dachse, wilde Katzen, Marter, Iltisse etc. Man theilet es in edles Wild und Raub- oder reißende Thiere. Jenes in vierfüßiges und Feder-Wild. Das erste in hohes und kleines, rothes und schwarzes Wild. Unter das Feder-Wild gehören die Schwane, Trappen, Kraniche, Auer-Birk- und Hasel-Hühner, Vöckel, Fasanen, Brach-Vögel, Schneppen, Nebbhühner, wilde Gänse, Enten, Reiher, Läufer Wasser-Hühner, wilde Tauben, Kobitz, Nachteln, Ziemer, Schnerrren oder Mistler und andere kleine Vögel. Die Raub- und reißenden Thiere sind ebenfalls entweder vierfüßige oder Vögel. Man nehme hierbey zu

Hülffe die Artikel Jagd, Wildpret, Thier und dergleichen. Aus dem Wilde überhant wird endlich jagdbar Wild. Daher das Wild entweder jagdbar oder nicht jagdbar ist. Das Wort Jagdbar, item Hirsch, ist hierbey nachzusehen. Sonst wird es auch in rotes und gemeines, aus- und inländisches Land- und Wasser-Wild getheilet. In die Fische, so ohne Wartung in Klüssen, Strömen und im Meer sind, werden auch zum Wild oder zur Jagd gerechnet. In manchen Orten wird das Wild zum größten Schaden des Landmanns in so großer Menge gehraet, daß der Acker-Bau dadurch viel beschwerlicher als anderer Orten genucht wird, weil die Aecker entweder mit einem allgemeinen Ring-Zaun, oder, wo dieser manzelt, oder nicht künlich anbracht werden kon, ein jedes Stück mit einem besondern Zaun muß umgeben werden, damit die Schweine und das andere Wild nicht alles aufreissen und verderben; die armen Leute müssen des Nachts bey ihrer Saatkuchen, und sieht man, wenn die Früchte zu reiffen beginnen, nicht allein die Wacht-Hütten bey Tage stehen, sondern auch zur Nacht die angezündeten Wacht-Feuer; man höret auch das Geschrey und Trommeln derer Wächter, und das Wellen derer hierzu hinaus geführten Hunde; man steckt auch die Felder voller Scheusal; allein alle diese und andere Erfindungen mehr sind nicht künlich, das Wild abzuhalten, indem es derselben endlich gewohnt wird, und sich weder vor Menschen noch Hunden scheuet. Weil aber dadurch der arme unterthan auffer Stand gesetzt wird, dasjenige, was er, seiner Unterthanen Nicht nach, an Steuern und Gaben abzutragen schuldig ist, zu verrichten; als thut eine Christliche Herrschaft wohl, wenn sie an den Orten, wo es sich sonst in großer Menge anhält, entweder fleißige Jagden halten, oder sonst wegschießen läset. Es ist auch die größte Billigkeit, wenn sie den Unterthanen, die so sehr im Wild-Schaden liegen, an ihren Contributionen so viel erläset, als dieselben erweislich machen können, daß das Wild ihnen an ihren Feld-Früchten abgefressen, oder sie sich sonst wegen des continuirlichen Wachens, um bey Tag und Nacht das Wild abzusuchen, durch ihre Arbeit hätten erwerben können. Denn da eine solche Herrschaft durch Hängung des Wildes und Verbietung des Jagdens zu der grossen Menge der wilden Thiere Gelegenheit gegeben, so ist sie auch mit allem Recht verbunden, den Schaden, so dem Lande dadurch zuwächst, wiederum zu ersetzen. Siehe den Artikel Jagd.

Wild, wird auch insonderheit das Thier oder Weiblein des Hirschen genennet, siehe Thier.

Wild-Acker, ist ein Stücke Feld, welches in einem mit Wild wohl versehenen Wald oder Heyde, oder auch in einem Thier-Garten, ordentlich bestellet, und vor das Wild mit allerley Getraide und Feld-Früchten, als Weizen,

Weisen, Erbsen, Haber und Wicken, Kraut und Rüben besäet und bespanget wird. Ein solcher Acker soll von gutem gewächigen Grund und Boden, und, wo möglich, an dick vermachlenen Behältnissen gelegen seyn, damit das Wild gute Sicherheit, Ruhe und Friede vor vielem Geschrey, Schiessen, Plagen und Hunde-Jagen habe.

Wild-Bahne oder Wild-Fuhre, ist ein mit richtigen Grenzen umschlossenes Forst-Revier, da das Wild gehäget, und dessen Bohne, oder Wechsel und Stege ungehindert solitten und erduldet werden. Hierunter wird nicht allein der Wald verstanden, sondern es erstreckt sich auch weiter auf die umliegenden Felser und Wiesen, wo das Wildpret seine Nahrung, Weaz und Stege unverzehret haben muß, da ihm gleichsam eine freye Bahne ohne jemandes Hindernis verordnet wird. Insbesondere wird nicht unbillig in solchen Fällen, zur Verhütung des Wildes, so durch Vieh- und Holz abhauen, Laub streifen, Streunung, Wülke und Beere suchen, und dergleichen Unfug mehr verurtheilt wird, verboten, weil ein Stücke Wild, so es in der Satzzeit verlohret wird, erschrickt, und aufspringet, und dadurch sich leichte einen solchen Schaden thut, daß es crepiren muß.

Wild-Bahne, heisset beym Fuhrwerk, wenn das dritte Pferd, welches neben denen beiden Deichsel-Pferden vor den Wagen gehannet ist, neben der ordentlichen Bahne zur Seiten laufen muß.

Wild-Bann, heisset das Recht in Jagd-Ersen, allerhand Ordnungen, Gebot und Verbot aufzurichten, und die Verbrechen zu strafen, damit der rechte Gebrauch der Jagden, altem Herkommen nach, erhalten, auch sonst die hohe Wild-Fuhr, und Jagdbarkeiten des Landes = Herrn behauptet werden. Der Wild-Bann ist von der blossen Jagd-Gerechtigkeit unterschieden, und gehöret unter die Realien und Landes-Herrlichkeiten. conf. Striffers Historie des Deutschen Jagd- und Forst-Wesens.

Wild-Baum, in grossen Wäldern, wo viel Wild gehäget wird, pfleget man Winters-Zeit, zu dessen Erhaltung, nebst der Heu-Fütterung, junge Kiefern zu fallen, als wovon das rothe Wildpret oder die Hirsche die Rinde gerne abschälen, und dieses werden Wild-Bäume genennet.

Wild-Dieb oder Wilderer, heisset derjenige, der wider das Landes-Fürstliche Verbot mit Schiessen oder andern Vortheilen das Wild abjagt, und dem Gehäge Schaden thut. Solche werden als Diebe und Verächter der hohen Obrigkeit mit schweren Straffen angesehen. Wiewohl ein Unterschied zu machen, ob einer in dem Gehäge ergriffen worden, ehe er die That ausgeübet; oder ob er durch Noth, Armut oder Hunger dazu gebracht worden, oder ob es muth-

willig und vorsätzlich verübet, da denn die erstern Fälle gelinder, als der letzte pflügen bestraffet zu werden.

Wilde Bienen, siehe Bienen.

Wilde Elstern oder Krück = Elster, siehe Neumördter.

Wilde Ente, siehe Ente.

Wilde Fischerey, begreift alle Fisch-reiche Ströme, Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dämpel, welche nicht wie die Teiche und Canäle besetzt werden dürfen, hingegen aber auch nicht so, wie diese abgelassen werden können. Damit die wilden Fisch-Wasser nicht zur Unzeit und ohne Maas gefischt und endlich verodet werden mögen, haben sorgfältige Obrikeiten wohlingerichtete Fisch-Ordnungen ausgehen lassen, und also dergleichen Mißbrauch vorzukommen und abzustellen gesucht. Wer wilde Fischereyen zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, mag sich vorher erkundigen, worinnen solche bestehn: Ob in Seen, oder Klüssen, Bächen, Lachen oder Dämpeln? Was vor Sorten und Arten von Fischen darinnen befindlich? Ob Aale, Hechte, Varsche, Karpfen, Altraupen, Bösen oder Tessen, Forellen, Schmerlen, Etriken, Gründlinge und dergleichen? Ob auch Krebsse darinnen vorhanden? Ob in denen Klüssen und Bächen an beyden Ufern, oder nur zur Helffte zu fischen? Wie weit die Fischerey in Klüssen und Bächen gehe, und ob die Grenzen vermarktet und unfruttig? Wie hoch die wilde Fischerey jährlich zu nutzen, und ob darauf ein Fischer gehalten werden müsse, und was er zu Lohn bekomme? Ob denen Unterthanen ein gewisser Distrikt zu besichnen zugelassen, jedoch ohne Ausschließung des Eigenthums = Herrn, und hingegen gewisse Gehäge reserviret seyn.

Wilde Erbsen, ist ein Kraut, welches auf dem Felde unter dem Getraide wächst. Seine Stengel, welche anderthalben bis zwey Schuh lang werden, sind eckig und schwach, und liegen auf der Erde herum. Die Blätter sind länglich, etliche einfach, die andern aus mehreren Blättern zusammen geseket, und haben alle mit einander vorne am Ende kleine Gabelein. Die Blätter kommen aus den Winkeln zwischen den Blättern und Stengeln heraus, und sitzen auf kurzen Stielen; sie sehen, als wie die andern Hülsen-Früchte, sind weiß, und stecken in feitzig-zerschnittenen Blumen = Kelchen. Wenn die Blüthen vergangen, so folgen darauf Schoten, aus zwey Schalen bestehend, die fünf oder sechs Saamen = Körner beschliessen, welche in der Dicke kleiner Erbsen und schier aans rund sind, auch eine dunkel-gelblichte Farbe haben. Dieser Saame reiniget, hält an, zertheilt und macht zeitig.

Wilde Gans, siehe Gans.

Wilde Setzen, siehe die Artikel Setze und Jaun.

Wilde Kaze, siehe Kaze.

Wilde Kresse, ist ein zartes Kraut, welches bis ein und einen halben Schuh hohe Stengel treibt, und zarte Seiten-Zweiglein von sich stößt, unten lange, breite, ansgesackte, oben schmale und zugespitzte Blätter, wie auch weisse Blüthen hat, trägt Saamen und wächst an Mauern, führet viel Del und Sals bey sich, reiniget und eröffnet, und ist sonderlich in der verkörpften Monats-Zeit out, treibet den Urin u. s. f. wenn es abgessotten wird. Dient auch wider den Biss der tollen Hunde, wenn es aufgelegt wird. Die Wurzel ist gut vor das Zahn-Weh, und heilet die Kaude.

Wilden-Zirte, siehe Zengst-Mann.

Wilde Pferde oder Wild-Fänge, suche Pferd.

Wilder Ampffer, Mengel oder Menwel-Wurz, Grind-Wurz, ist ein Kraut, welches an feuchten Orten wächst, und einen rötlichen mit vielen Zweigen besetzten Stengel treibt, daran die Blätter, wie Mangold, aber etwas länger und krauser hervor kommen. Die Blümlin sind Violett-gelblich, und die Wurzel gelb und bitter. Diese hat eine besondere Krafft, allerley Nauden und Grind zu heilen, und kan innerlich und äußerlich gebrauchet werden. Man nimmet die Wurzel, zerstoßet und menget sie mit Eßig oder mit Honig, oder mit ungesalzener Butter zu einer Salbe, damit man sie schmieret. Des Saamens einen Löffel voll zerstoßen, in einer warmen Brühe eingenommen, stillt die rothe Ruhr unsehlbar. Aus der Wurzel wird ein Wasser für alle Flecken, Blattern und Mähler der Haut gezogen, und aus dem Saamen ein Extract gemacht, welcher gleichfalls für die rothe Ruhr gut ist.

Wilder Apffel-Baum, siehe Apffel-Baum.

Wilder Nurtin, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Feldern und Wiesen wächst, und im Junio bis in den August-Monat blühet. Es hat viel Stengel, daran je zwey und zwey Blätter stehen, und neben denselben kleine Zweiglein, so theils Blätlein, wie Jioy, theils Leib-farbne, gelbe oder weisse Blumen tragen, nach welchen der Saame ansetet. Die Wurzel ist knöpfig zäsig und weiß. Das Kraut, welches im May- und August-Monat gesamlet wird, ist ein starkes abführendes Mittel, sonderlich der wässerigen, zähen, galltaen Feuchtigkeiten; dienet wider die Gelb- und Wassersucht, und treibt die Würme aus mit seiner Bitterkeit.

Wilde Raute oder Aker-Raute, siehe Erdrauch.

Wilder Bien-Baum, siehe Birn-Baum.

Wilderey, siehe Wild-Dieb, als welcher ebenfalls so genennet wird.

Wilder Fenchel, siehe Bär-Wurzel.

Wilder Kirsch-Baum, siehe Kirsch-Baum.

Wilder Mohh, heißen auch die Klapper-Rosen.

Wilder Ochse, ist ein Wald-Ochse, oder auch ein Auer-Ochse.

Wilder Poley, heißet auch die Aker-Münge.

Wilde Rosen, siehe Rosen.

Wilder Rosmarin, suche Persch.

Wilder Saffran, siehe Safflor.

Wilder Schwan, suche Schwan.

Wildes Schwein, siehe Schwein.

Wilde Tauben, suche Tauben.

Wild Fang, siehe Pferd.

Wild-Fang, wird auch zum Unterscheid eines Nestlings oder Aestlings, ein alter wilder Habicht genennet, den man zum Abriechen entweder in Sabichts-Körben oder mit Riemen und Satteln also zu fangen pflegt, indem einer Taube Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken gemacht werden, darinnen er, wenn er selbige steffen will, sich selbst fängt. Ein solcher Wild-Fang, weil er schon abgefrichen, das ist, alle seine Federn schon bekommen und völlig fied worden, auch bereits auf den Raub sich schon gewöhnet, ist zum Abtragen viel besser und würgischer, denn ein Nestling oder Aestling, als welcher nicht so rasch und wilde.

Wild Fleisch, faul Fleisch, wächst gewöhnlich denen Pferden in denen Wunden und offenen Schäden, wenn solche zu lange offen gestanden, und keine reinigende Arzeney-Mittel gebraucht worden. Das wilde Fleisch wächst ganz über den Schaden heraus, siehet dem andern gesunden Fleisch nicht gleich, und ist unempfindlich. Dieses muß man heraus schneiden bis auf das lebendige, moferne es die Adern oder das Haarwachs nicht verhindern; hienächst soll man den Schaden ein wenig cauterisiren, jedoch ohne Schaden der Adern und des Haarwachses, alsdenn des Pulvers von Heiter-Nesseln darein streuen, Hanffwerck durch Eherdottter gezogen, darauf binden, und drey Tage also liegen lassen, alsdenn soll man nachfolgendes Pulver darauf streuen: Nimm ungeschlachten Kalch sechs Hände voll, schwarze Muscheln vier Hände voll, Sals und Hirsch-Horn, jedes zwey Hände voll, stosse es unter einander, und vermische es mit Kindes Harn zu einem Teig, und laß denselben in einem Back-Ofen gang hart backen, hernach mache es zu Pulver. Wenn das gute Fleisch wieder anfängt zu wachsen, soll man den Schaden mit Schweine-Fett schmieren, oder Hänffen-Berg durch Milch-Naam ziehen und darauf legen. Oder, nimm Grünspan und ungeschlachten Kalch, eines so viel, als des andern, streue es auf den Schaden, und lasse es vier und zwanzig Stunden darauf liegen, hernach wasche die Wunde wohl aus mit Wein, darinnen Schwarzwurk und Schuster-Schwärze gestotten worden, lege alsdenn ein Pflaster, von Kiesel-Saamen und der Wurzel gemacht, darüber. So ist ein frisches Pflaster

hier überleget wird, soll man den Schaden mit abgedochtem aefottenen Weine auswachen. Oder, nimm Silberglätte vier Köffel voll, Rosen-Del zwey Roth, Esia ein halbes Möffel, sie de es mit einander, und reinige den Schaden damit. Wenn das faule oder wilde Fleisch hinweg, darff man nur den Schaden oft mit gefottenem Wermut-Wasser auswachen, und Wermut-Salz oder Wermut-Asche in die Wunde streuen, so wächst das gute Fleisch wieder hernach.

Wild-Fahre, Wild-Fahre, heisset ein ge-
narter oder aufgegrabener Strich oder Weg,
welcher entweder an der Grenze vor dem Wald,
wo das Wild aus- und einwechselt, oder in dem
Wald um ein Dickigt, Morast oder Behältnis
herum gezogen, und mit der Ege oder dem Har-
ten gleich und eben gemacht wird, daß man
das darüber posirte Wild darauf spüren kan.
Es ist dieses, ehe noch der Besuch mit dem Leit-
Hunde eracht worden, eine nützliche Erfün-
dung gewesen, sich des Wildes ohne Hund gar
genau zu erkundigen, ob dessen etwas über die
Wild-Fahre hinein, oder schon wieder heraus
gegangen sey, und wo es im Heraus-gehen sei-
nen Kopf hingewendet habe; heut zu Tage aber
ist sie wenig oder gar nicht mehr in Brauch.

Wild-feuer, siehe Noth-Feuer.

Wild-Garn, ist eine Art von Jagd-Nezen,
welche in Ermangehung der kostbaren Lächer,
auch Hirsch- und Sau-Neze, zu denen Hirsch-
Nez- und Sau-Jagden gebraucht werden.
Es sind derselben zweyerlen: Schwere und
leichte. Die schweren Wild-Garne, wenn
sie recht bequeme verfertigt, und Busen-reich
einetheilet werden sollen, müssen hundert
Schritt stellen, und das Garn aus klarem
und recht guten gehechelten Hanffe neun-
sä-
denig geschlagen, gemacht, die Maschen
oder Schmassen in das Gebierte, sechs Zoll
über der Rück-Banck gezogen, achtzehn der-
gleichen Schmassen hoch verfertigt, und die
Leinen zwanzig Faden stark geschlagen wer-
den, so wiegt das Neze über drey Centner,
und muß unumgänglich auf einem Wagen ge-
führt werden, weil solches zu tragen zu
schwer fallen sollte. Die leichten Wild-Gar-
ne, so auch Kuppel-Neze genennet werden,
stellen in Busen sechzig gute Schritte. Die
Leinchen, darvon solche Garne gestrickt wer-
den, sind ebenfalls neunschäftig, doch kleiner,
als die vorigen, geschlagen, in der Dicke einer
Trommel-Leine, aus recht klarem ausgeche-
lten Hanffe; die Schmassen kommen auch sechs
Zoll ins Gebierte, und ist ein solch Garn sech-
zehn solcher Schmassen hoch, und werden die
Anoten über der Rück-Banck dichte zugezo-
gen. Die Ober- und Unter-Leinen kommen
ebenfalls von zwanzig Faden, aber doch dün-
ner, als die vorige. Am Gewichte kommt
ein solches Neze etwa anderthalben Cent-
ner, und kan dasselbe auf einem grossen drey
Ellen langen Haaken gar füglich von zwey
Mann getragen werden, welche beyde einan-
der auch im Aufstellen und Far gen hüffliche
Hand leisten können.

Wild-Kalb, heisset das junge von einem
Hirschen, weiblichen Geschlechts, oleichwie
das junge Männlein ein Hirsch-Kalb genen-
net wird. Wenn es über ein Jahr alt ist, heis-
set man es ein Schmal Thier, welchen Nah-
men ihm einige Jäger viel zu frühzeitig nach
der Brunst oder Winter-Verhäring, jedoch
nur um ihres Nutzens willen, belegen, weil
sie vom Schmal-Thiere mehr Würsch- oder
Fang-Geld, als vom Kalbe bekommen.

Wildling, Wild-Stramm, ist ein junger
Obst-Baum, wilder Art, welcher ausgegraben,
in einen Garten oder andern anständigen Ort
versetzt, und, wenn er daselbst eingewurkelt,
mit einem Keisf von guter Art gepflanzet wird.
Die Wildlinge erwachsen von den Kernen des
wilden Obstes, welche entweder von selbst aus-
fallen, von dem Winde hier und da hingestret,
und von den Vögeln herunter gebacket werden,
oder man säet sie auch ordentlich von dem gu-
ten Obst. Denn alle Apffel- und Birn-Stäm-
me sind zuerst wild, wenn sie gleich von den
Kernen des allerbesten Obstes erwachsen. Die-
semnach giebt es Wildlinge, die von wilden
Obst-Kernen herstammen, und Wildlinge aus
gesäeten Kernen des schönsten Obstes, oder
Wildlinge, die aus der Wurzel eines alten
Baumes aufgelaufen. Es befähiget aber die
Erfahrung, daß die Bäume von gesäeten gu-
ten Kernen nicht so danerhaft und so fruchtbar
werden, sondern viel weislicher sind, als die
rechten wilden Stämme, die man in Hölzern
ansieht, versetzt und hernach pflanzet; zu-
dem, so gehet es mit solchen langsam daher,
wenn ein Hauswirt aus dergleichen Kern-
Obst-Bäumen seinen Garten zu besetzen den-
ket; so ist es auch beschaffen mit den Wildlin-
gen, die aus den Wurzeln eines wilden oder
guten Baums aufgelaufen, so, daß die ersten den
letzten vorgezogen werden, und dieses sind eben
die rechten so genannten Wildlinge, da man
im Gegentheil die aus den gesäeten guten Obst-
Kernen erzogene Stämme, auch derselben Obst-
Kern-Obst zu nennen pflaget. Wie es nun un-
ter diesen Bäumen alleyn Arten giebt, die
theils grosse, theils kleine Früchte tragen, also
hat man deshalber auf folgende Merckmale
zu sehen: Denn die grosse Art sind, derer
Stämme wachsen am stärcksten, haben großes
dickes Laub, und dicke, feste Rinden oder Scha-
len. Die kleine Art hingegen hat weisliche
Stämme mit kurzen, dichten, dornichten Eri-
sen und kleines, rundes, dürfftiges Laub. Die,
so man zu pflanzten gedenket, sollen mittler
Stärke seyn, denn die allzu grossen und starcken
Stämme, wenn sie wohl gewurkelt haben, treiben
zwar die Reiser desto stärcker, aber wegen
Dicke des Stammes können diese nicht so bald
verwachsen, und bekommen dahero leichte die
Fäule; gar zu kleine Stämme aber treiben all-
zu dürfftig, und wollen daher lange Zeit haben,
ehe sie zu rechten Bäumen werden. Solche
Wildlinge sind am besten eines Fingers dicke,
oder ein wenig dicker, und werden am sichersten
in Herbst, wenn der Saft aus den Bäumen
tritt, etwa im October oder November, bis

nach Morfiri ausgehoben, dabey aber auf die Wurzel und Fasern gute Achtung gegeben, daß sie im Ausgraben nicht verletzt oder zerbrochen, sondern fein ganz und ohne allen Schaden ausgehoben werden; man setzet sie gleich an den bestimmten Ort, wo sie stehen bleiben sollen, oder pflanket sie zuvor in die ordentliche Baum-Schule. Die Stämme, so an sumptigen oder nassem Orten stehen, thut selten gut, und ist der Mühe nicht werth, solches auszugraben, weil sie gar selten gerathen: Dem wenn solche aus einem feuchten in ein trockenes Erdreich gebracht werden, so verurrsacht diese Veränderung gemeinlich den Faser oder Brand. Wie aber ein ieder Stamm zuvor gegen der Sonnen, als gegen Morgen, Abend, Mittag und Mitternacht, auch wie tieff er in der Erde gestanden, soll man ihn wieder einsetzen, und so etwas an der Wurzel verfehret worden, dasselbe abschneiden, auch kein Gras und Unkraut neben herum aufkommen lassen. Im übrigen gehöret dasjenige auch hieher, was bereits unter dem Worte Verferzen angeführt worden.

Wild-Obst, siehe Obst.

Wildpret, heißen alle wilde Thiere, so zu essen taugen. Sie werden abgetheilet in roth Wildpret, in schwarzes Wildpret und in Feder-Wild. Zu dem ersten gehören Hirsche, Dam-Hirsche, Rehe etc. Zu dem zweyten die wilden Schweine, Frischlinge, und zu dem letzten alles milde Geflügel. Grenz- oder Nasch-Wildpret wird dasjenige Wild anenennet, welches an denen Grenzen sich befindet, und dahero, weil es leichte übertritt, eher pflegt gepürschet zu werden, als das, so mitten in der Wild-Bahne oder Gehäge ist.

Wildpret, heißet absonderlich das Fleisch von wilden Thieren, so zu essen sind. Das Wildpret ist zwar nicht so nahrhaft, als das Fleisch des zahmen Viehes, jedoch aber verdaulicher und gesünder. Das Wildpret, und zwar erstlich das Hirsch-Wildpret, lange zu erhalten, reibe es wohl mit Salz und halbgestoffenen Wachholder-Beeren, schichte es in ein wohlverrichtet eichenes Fäßlein, schlage es zu, daß keine Luft darzu kan, wälze das Fäßlein oftmals hin und wieder, so bleibt es lange gut. Wenn du davon gebrauchen wilt, muß du es vorher eine Weile wässern lassen, es hernach in halb Wein-Esig und halben Wasser, wie es dir gefällig, sieden und eine beliebige Brühe darüber machen. Du kannst auch in das Fäßlein, zwischen jede Lage Wildpret, Salz, gestoffene Wachholder-Beere und Coriander streuen. Das Schwein-Wildpret aber, wenn es drey oder vier Stunden im Wasser gelegen, wasche sauber aus, lege es in einen Topf, oder, wenn es viel, in einen Kessel, nebst ein oder zwey in Stücken zerschnittnen Zwiebeln, gröblich gestoffenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muscaten-Blumen, Salz, ein wenig Wachholder-Beeren, etlichen Rosmarin-Stengeln und Lorbeer-Blättern. Wechsels-weise geschichtet, geuß Wein, Wein-Esig und Wasser, jedes den dritten Theil,

daran, laß es zusammen sieden, hernach lege das Wildpret auf ein sauber Tuch, damit es abtrockne und verkühle, folgendts schlichte es in einen Topf, und wenn die Brühe auch ein wenig erkühlet, schütte sie samt dem Gewürze und andern darüber; verbinde den Topf wohl mit einem Tuch, bedecke denselben mit einer Stürze, und verwahre ihn in einem kühlen Keller zum Gebrauch. Sollte die Brühe, darinnen das Wildpret gefotten, nicht so viel Fett haben, daß der Topf oben ganz damit bedeckt, kannst du frisch Schmalz lassen heiß und wiederum kühl werden, und solches darauf gießen, damit das Wildpret und die Brühe völlig bedeckt bleibe, daß keine Luft darzu kommen kan. Solcher Gestalt hält es sich ein halb Jahr und noch länger gut. Sollte es sich aber, absonderlich in grosser Hitze, fügen, daß das Wildpret riechend würde, so siehe Kälber-Füße auf eben diese Weise, wie das Wildpret, geuß die Brühe davon über das riechende Wildpret, welches aber zuvor etliche mal aus frischem Wasser sauber auswässern seyn muß, und bedecke es wieder mit frischem Schmalz.

Wild-Scheune, siehe Heu-Scheune.

Wild-Schwein, siehe Schwein.

Wild-Stamm, siehe Wildling.

Wild-Trage, ist eine bey der Jägerey benutzte Maschine, womit das bey einem Haupt-Jagen gefällte Wild, an Hären, Hirschen, Thieren, Dam-Hirschen, Dam-Thieren, Schweinen und Rehen, (dem solche haben allein die Ehre) durch vier Personen behöriges Orts zusammen getragen, und wie gebräuchlich, nach dem Range gestreckt wird. Zu dieser Wild-Trage braucht man gemeinlich ein Stück von einem alten abegangenen schadhafften Hirsch- oder Schwein-Netz, welches der Grasse nach als ein grosses und breites Tisch-Tuch, mit eben solchen Maschen und Fingers-dicken Leinwand über die Band gestricket ist; zu beyden Seiten kommen zwey Stangen von festem Holz, Arms-stark, welche entweder ganz grün, oder grünt und weiß angestrichen sind. Die

Wild-Waage, welche man zu Abwägung des auf Jagden gefällten Wildes braucht, wird nicht mit Schalen, sondern wie eine Schnell-Waage von starkem Eisen mit Ketten und Haaken gemacht, auf deren Walcken, die Pfunde, Steine und Centner bemercket sind: Da denn nach der Schwere des Wildes das Gewicht vor oder hinterwärts gehänget wird.

Willkommen, nennet man einen troffen Becher, Glas, Krug oder dergleichen Trinck-Geschir, welches vor alters einem zum ersten mal sich einfindenden Gaste von dem Haus-wirt mit dem Heding zugebruncken ward, daß der Gast solches austrincken mußte, ohngeachtet oft etliche Maas Wein in einen solchen Willkommen eingeschendet waren; wie etwa dergleichen noch hin und wieder nicht nur in grossen Hof-Kellereyen anzutreffen, sondern auch noch bey einem und anderen Handwerks-Zünften in Gebrauch geblieben, da vermöge Hand-

Handwerks-Gebrauch, die Gefellen denen fremden ankommenen ihres gleichen auf der Herberge solchen zugutrincken, und diese hergegen solchen aus, utrincken gehalten sind.

Wind ist ein ungesäuer Stof, welchen die widerprellenden Dünste, oder die einen weitern Raum suchende Dämpfe in der Luft thun. Diese Dämpfe entstehen aus dem Wasser oder wässrigen Körpern, als den Wolcken, und werden durch die Wärme, es sey, daß sie aus der Erde, oder von der Himmels-Luft kommen, aufgezogen, auch dergestalt verdünnet, daß die kleinen Theile eines grössern Raums benöthiget, einander fortzreiben, mit solcher Gewalt (nachdem ihrer viel oder wenig ist), daß ihre Bewegung sich hören und empfinden lässet. Der Nutzen des Windes ist vortreflich, denn er dienet, daß die Luft und der Erdboden in seinem gehörigen Temperament erhalten werde, daß die Früchte der Bäume und Pflanzen reifen, und daß die Schifffahrt wohl von staten gehe. Der Wind reiniget die Luft, treibt die Wolcken hin und her, daß sie Regen geben, und trocknet die Erde wieder aus, wenn es geregnet hat. Mäßige Winde sind fruchtbar, große Winde hingegen schädlich, indem sie die Kern Blüthe abwehen, und leere Aehren verursachen, die Aeste der fruchtbaren Bäume abbrechen, und das Obst abschlagen, auch deren Wurzeln locker und reaz machen, oder die Bäume mit samt den Wurzeln ausreissen, und manchmal in Waldungen und Hölzern, auch an Gebäuden einen ungläublichen Schaden verursachen. Bey windigem Wetter lässet sich nicht gut säen, und ist der Wind Müller allezeit ein grösserer Liebhaber von Winden, als der Säemann. Der Hauptwinde werden viere gehalten, und solche nach denen Georden, von welchen sie herwehen, Ost- oder Morgen-Wind, West- oder Abend-Wind, Nord- oder Mitternacht-Wind, und Süd- oder Mittags-Wind genennet. Der Ost- oder Morgen-Wind, der von der Sonnen Aufgang herkommt, ist trocken, und bringt schönes und mehrertheils beständiges Wetter, er fängt gewöhnlich des Morgens an zu wehen, des Nachts aber ist er still. So es mit dem Ost-Wind zu regnen anhebet, so pfeuet auch der Regen lange und beständig anzuhalten. Der West- oder Abend-Wind pfeuet gemäßigste Kälte, und nachdem es die Jahres-Zeit mit sich bringet, nasses Regen- und Schnee-Wetter mit sich zu führen. Der Nord- oder Mitternacht-Wind, ist trocken und sehr kalt. Der Süd- oder Mittags-Wind ist warm und mehrertheils feucht. Langer beständiger Süd-Wind endet sich gemeinlich mit Regen, und je länger er wehet, je länger währet der Regen. Die Mittel-Winde, die zwischen tezt gedachten vier Haupt-Winden herwehen, als namentlich Süd-Ost, (der zwischen Morgen und Mittag), Süd-West (der zwischen Mittag und Abend), Nord-Ost, zwischen Morgen und Mitternacht, und Nord-West zwischen Mitternacht und Abend herkömmt, nehmen gleichsam eine gemischte oder vermengte Art von ihren beyden Haupt-Winden an, aus

deren Mitten sie herwehen: also fähret, zum Exempel, der Nord-Ost-Wind kalte und schöne Luft mit sich; der Süd-West-Wind ist mittelmäßig warm, und zu nassem Wetter geneigt, u. s. f. Wenn es nach großem Winde bald stille wird, so pfeuet zu regnen; hinwieder folget bey stillem Wetter, auf plötzlichen Wind, eine Veränderung des Wetters. Hebet es in einem Winde oder Sturme an zu regnen, so pfeuet sich der Wind bald zu legen. Stiller Wind, der sich hin und her, sonderlich von Süden wendet, ist öfters ein Vorbote des Regens, sonderlich bey dunkeln oder finstern Himmel. So in stillem Regen ein Wind entsethet, so will sich das Regen-Wetter in ein trockenens verändern. Der Wirbel-Wind, ist ein plötzlich entstehender, gewaltfamer, heftiger Wind, der von oben herab fällt, sich wie eine Schraube drehet, und alles was er im Fortgehen antrifft, aufraffet, und mit sich wegführet. Gelinde Wirbel-Winde, die sich im Sommer hin und wieder auf dem Felde vermercken lassen, und Sand, Staub, Heu, Stroh und andere leichte Sachen in die Höhe führen, sind eines baldigen Regens Vorbote. So sie häufig kommen, und der Himmel mit Wolcken überzogen ist, pfeuet ein Donnerwetter zu folgen. Man hat in der Wirtschafft gar sehr auf den Wind acht zu haben. In dem Erfurtischen immerwährenden Franzjimmer-Calender findet man im ersten Theil p. 49 sezz. eine vollständigere Nachricht davon. Sonderlich sind die Unter-Winde wohl anzumercken. Denn je näher sie an der Erde, je mehr Schaden oder Nutzen bringen sie. Bey dem Acker-Bau gerathen Erbsen, im Ost- und West-Wind geset, wohl. Die Nord-Winde machen harte Hülsen. Die Süd- und West-Winde befördern die Würmer. Weizen säet man gerne, wenn Nord-Ost- oder West-Winde wehen, den Roggen im Nord-Winde, wie auch den Haber. Gerste säet man gerne im Ost- und West-Winde. Mit was vor einem Winde das erste Gewitter im Jahre kommt, mit eben dem Winde pfeuen auch die andern zu kommen. Wie der Wind im Equinoctio wehet, so bleibet er meistentheils ein halbes Jahr. Der Ost-Wind macht feisch Wetter, der Nord-Wind kalt und rauh, der Süd-Wind warm, der West-Wind weich und regnericht Wetter. Man hat noch sehr viele particulare Anmerkungen der Wirt von Winden, in Ansehung der Anzeige des Wetters. Ja durch alle Monate hindurch hat man solche Singularia, welche aber zu weitläufftig alhier anzuführen sind, zumahl auch die Gegenden hierinne unterschieden. Obgemeldetes Buch giebt von denen meisten Anmerkungen, so ferne sie hier zu Lande nutzen, Nachricht.

Wind, siehe Wind-Zund,
Wind-Bruch, Wind-Fall, Wind-Riß,
heisset beym Fortwiesen das von starken Winden abgebrochene und gefällte Holz. Ist der Baum nur zersplittert, zerspaltet, oder zum Theil abgebrochen, welches bey hartem Win-

Winter oder dürrem Wetter, da die Erde fest ist, und stark anhält, geschieht, so heisset es ein Wind-Bruch: Wenn aber bey vielen Regen der Boden feucht und locker wird, hebt ein entzündender Sturm die Wurzel und der aonke Baum fällt um, und das heisset ein Wind-Fall, Wind-Schlag oder Wind-Riß. Die Wind-Schläge gehören zu dem Forst, und sollen zu Nutz gemacht werden, ehe denn man gesundes Holz angreiffe.

Wind Büchse, ist ein Geschöß, wie eine Flinte gestaltet, woraus die eineladene Kugel oder Schrot, an sat des Schieß- oder Büchsen-Pulvers durch die Luft geschossen wird; daher sie beym Losschießen nicht knarrt, sondern nur einen mässigen Mas thut. Hat man die Luft einmal durch geringes Pulver eingepresset, so kan man hernach viel mahl losschießen, ohne neue Luft darvornoth zu haben, doch nimmt die Gewalt des Schusses jedesmal ab.

Winde, ist das bekannte mechanische Instrument, vermittelst dessen grosse Lasten bequem in die Höhe gehoben werden können, und theils dem Gebrauch, theils der Construction nach besondere Benennungen bekommt; denn es giebt Erd-Winden, Stock- und Fuß-Winden, ingleichen ein-zwey- drey- vier- und mehr spännige Fuhrmanns-Winden, welche darum also genennet werden, weil ordentlich ein Fuhrmann nach der Schwere seiner Fracht bald zwey-spännig, bald drey- bis sechs-spännig fährt, und folglich auch nach Proportion seiner Ladung eben dergleichen Winde vonnöthen; und zwar verhält sich die Kraft der zwey-spännigen Winde gegen die Last, wie 1 zu 57, die drey-spännige, wie 1 zu 77, bey einer fünf-spännigen aber wie 1 zu 100, in welcher Verhältniß man sie also verstärken kan, das, wenn 3. E. ein Mensch 30 Pfund Kraft anwendet, er eine Last von 30 Centnern damit zu heben vermögend ist. Es bestehet aber Tab. XIX. Fig. 4 dergleichen Winde, in einer starken eisernen gezahnten Stange A, B, die oben eine Gabel A, und unten einen Fuß B hat, übrigens aber durch ein Getriebe C auf und nieder bewegt wird, welches durch das daran gestoffene Rad D angetrieben werden muß, indem eine Schraube ohne Ende E in dasselbe eingreift, welche Schraube zu äusserst durch eine Kurbel F, die Bewegung bekommt. Diese Kurbel ist bey mancher grossen Winde also einrichtet, daß man sie lang und kurz anstecken kan, wie solches die Umstände erfordern. Manche verstehen durch eine Winde auch diejenige Maschine, welche man sonst im rechten mechanischen Verstande einen Haspel zu nennen pfleget.

Winde, Winde-Kraut, Winde-Glocklein, Windig, ist ein Kraut zweyerley Gattung, davon die eine wild wächst, die andere im Garten gezogen wird. Des wilden Winde-Krauts sind dreyerley Arten: Die

grosse Winde mit weissen Blumen; die kleinste mit weissen oder Rosen-farbenen Blumen; Und die kleinste mit dreyeckigten Saamen. Die erste wird in der Arzenei gebraucht, wächst an Hecken und Zäunen, nicht und windet sich allenthalben ein. Im Wasser oder Wein gesotten, und davon getrunken, schreibet sie wässrige Feuchtigkeiten mit Nacht aus. Im abnehmenden Mond gesamlet, zerstoßen, und so lange der Mond im Abnehmen ist, Morgens und Abends frisch aufgelegt, benimmt sie das Auswachsen und Hocker, sonderlich, wenn dabey eine taugliche Salbe gebraucht, oder nur nuchterner Eichel aufgeschrien wird. Ein Bad davon, kilelet die Harn Winde, und lindert die Steinschmerzen. Die Blumen in Del gesotten, sind gut wider die Lähmungen. Im Garten hält man um der Blumen willen, die Spanische, kleine Himmel-blaue Winde, sonst auch die Nacht-Blume genannt, weil die Blumen mit Untergang der Sonnen sich schließen: Die Spanische grosse Purpurfarbene Winde. Beyde wollen eine Stange benesteket haben, an welcher sie sich hoch hinauf winden. Die Blutrothe Winde mit einem weislichen Stern; die dunkel-Violettfarbe, mit einem Purpur-farbiaen Stern. Unter allen aber behält den Preis die Himmel- oder Ultramarin-blaue Winde mit dem gelben oder Gold-farbigen Sterne und länglichen Blättern. Sie hat dieses besonders, daß sie sich nicht so windet, wie die andern, sondern anaebunden seyn will, iedoch sehr häufig blühet, und sehet es überaus wohl, wenn des Morgens frühe eine gute Anzahl solcher Blumen zugleich mit einander aufgehen; und ob sie gleich des Abens, ja zum Theil bereits des Nachmittags schon, sich wieder zusammen winden und verderben, blühet das Kraut doch lang hinaus, bis es zu zeitigen beunnet, und ersetzt also dadurch das, was ihnen in Ansehung so schneller Verwelkung etwan abgehen möchte. Ihre Fortpflanzung geschieht alle Jahr durch den Saamen, welcher iedoch ziemlich begossen werden muß. Die stehende Winde, ist ein Winter-Gewächs, dessen Blätter, wie der Wald-Erheu, doch etwas länglicher, und auf der auswendigen Seite in der Mitte stachelig sind, auch stachelige Rantzen haben, wie die Brombeeren. Sie windet sich sehr in die Höhe, bekommt im May weisse wohlriechende Glocken-Blümlein, aus welchen im Herbst rothe Beerlein werden. Eine Art dieses Gewächses hat weiß gesteckte Blätter, eine andere hat glatte Blätter ohne Stacheln, etliche tragen auch schwarze Beerlein. Die Beeren werden im Herbst reiff, und haben einen scharfen Geschmack. Dieses Gewächs muß bey uns in einem Geschir gehalten, und Winters-Zeit in das Gewächs-Haus oder Einfes-Zimmer gebracht werden: Man kan es durch Abreiffung der Zweiglein, wie die Nägelein fortzupflanzen und vermehren. Mit den Blättern kan man die Schäden aus den Schen-

Schenkeln heilen: das aus der Blüthe gebrannte Wasser löschet die innerliche Hitze, und dienet äußerlich vor Entzündung und rothe Wuuen.

Wind: Boden, siehe Kleibwerck.

Wind: Ey, heisset ein Ey, welches von einer Henne ohne Zutun des Hahnens, da sie von demselben nicht getreten worden, geleyet wird. Derleichen Eier sind zwar gut in die Küche, taugen aber nicht zur Zucht, noch zum Untzlegen.

Wind: fall, siehe Wind: Bruch.

Wind: Glocklein, siehe Winde, Winde: Kraut.

Wind: Hezen, siehe Hezen.

Wind: Hund, Windspiel, Wind, ist eine besondere Art Hunde, so bey der Jagd gebraucht werden, die aufgeschicktere Hasen zu verzielen. Sie haben ihren Nahmen wegen ihres schnellen Lauffs, sind lana und rahn, und haben ein spitziges mit guten Fängen versehenes Maul, hohe Schenkel und einen langen Schwanz. Die an ihnen erforderete Tugenden sind, daß sie geschwind und gefänglich seyn, und den Hasen nicht nur erlauffen, sondern auch fangen können. Die Stockhärigen sind dauerhafter, lauffen vom Strick gar rauh, strecken sich aber je länger je mehr, bis sie den Hasen ermüden und endlich erschöpfen. Diese sind gut, wo es weite, ebene und freye Felder hat. Andere sind geschwinder, und nehmen den Hasen im ersten Rahmen weg, lauffen aber nicht in die Harre, daher sie am besten dienen, wo enge Felder und nahe gelegene Berge oder Büsche sind. Etliche sind so edel, daß, wenn der Hase gefangen, sie alle Hunde davon abtreiben, und diese werden Ketter oder Schirmer genannt. Andere tragen den gefangenen Hasen dem Jäger in dem Maul entgegen. Bey ihrer Aufzuehung müssen sie nicht allerhand diebe Curpen, Milch oder dergleichen Geschlawer zu fressen kriegen, wovon sie nur dicke Bäuche bekommen, man soll ihnen auch keine Knochen, sondern nur trocken Brot und Wasser, welches ihnen am allersündesten ist, geben. Der Zwinger, worinnen sie mit einander spielen, lauffen und springen, soll nicht zu eng, sondern weitläufig seyn, daß sie sich nicht verlegen. Wenn sie über ein Jahr alt sind, muß man sie mit Vortheil einhezen, so, daß man einen jungen Hund mit zwey alten lauffen läset, und zwar im Herbst, da es viel junge Hasen giebt, die nicht so arglistig sind, die Hunde irre zu machen, wie die alten. Ober man kan auch einen lebendig gefangenen Hasen in einem Sack auf das ebene Feld tragen lassen: Wenn nun der Hase fort lauffet, läset man einen alten und zwey junge Wind-Hunde dahinter herstreichen, und eilet mit dem Pferde nach, um sie anzureißen. Dieses thut man zwey- oder dreymahl, so lernen sie fangen. Diejenigen Hunde, welche zusammen gewohnt sind, und mit einander schon öfters was gefangen, fasset man alle-

zeit lieber an einen Hez Riemen zusammen so secundiren sie einander am besten, also, den, wenn der schärfste Läufer den Hasen rahmet, ihn der hintere oder letztere mehrertheils fangen wird. Zum Ketter oder Schirmer erwehlet man insaemein den herkhafftesten unter den dreuen jungen, welcher nach dem vorgeworffenen Brot am schärfsten greiffet, und die andern abweisen will, welchem man bestebet, und allezeit die Oberhand löffet, damit er gewis versichert bleibet, er sey Hahn im Kerbe, und habe vor denen andern etwas zum Voraus. Wenn der Ketter den Hasen selbst fressen wolte, muß man ihm den Appetit mit der Hez: Peitsche vertreiben. Anfänglich läset man ihn zu Hause, und bestet die zwey andern jungen vorher erst mit einem alten und erfahrenen recht vollkommen ein. Wenn solches geschehen, kan man den Ketter absonderlich zu fangen anzuwehnen. Es giebt auch eine Zitter Art von Wind-Hunden, die nicht allein hurtig, sondern auch starkbeigig, und ant auf die Fische, oder gar auf die Wölffe zu gebrauchen sind.

Windig, siehe Winde, Winde: Kraut.

Wind: Leine, ist eine ungleich vier Claster lange Leine, welche an der Haupt-Leine oben einer Furekel angemacht, und an die Erde gepflöcket wird, die Tücher fest zu halten, damit sie der Wind nicht umwerffe.

Wind: Mühle, ist eine Mühle, welche durch die Krafft des Windes ungetrieben wird. Siehe Mühle.

Wind: Rabe, siehe Rabe.

Wind: Riß, siehe Wind: Bruch.

Wind: Röslein, siehe Anemone.

Windspiel, siehe Wind: Hund.

Wind: Wasserfucht, siehe Trommelfucht der Pferde.

Winter, ist die kälteste von den vier Jahreszeiten, da die Tage am kürzesten sind. Er nimmt seinen Anfang bey uns um den ein und zwanzigsten December, und währet drey vollständige Monat, nemlich so lange, als die Sonne in dem Zeichen des Steinbocks, des Wassermanns und der Fische laufft. Ob gleich der Winter vor die müßigste Jahreszeit gehalten wird, so findet doch ein fleißiger Haushalter auch im Winter seine Arbeit, die er ohne mercklichen Schaden nicht versäumen kan. Siehe den Haushaltungs-Calender im Anhang. Wenn die Witterung von einer Jahreszeit auf die andere geurtheilet, oder doch gemuthmasset werden kan, soll auf einen warmen, feuchten und nassen Herbst ein trockener, langwieriger Winter folgen; hingegen, ein schärfer klarer Herbst einen windigen Winter bringen. So das Laub lang hinein in den Winter an den Bäumen bleibt, soll es ein Vorbote eines frühen Winters seyn. Wenn die Vögel im Herbst sehr feist sind, soll ebenfalls ein kalter Winter folgen. Wenn die Hasen im Herbst sehr feist befunden werden, in welchen, wenn der Hüpauf an denen gebratenen Gänsen

Gänsen

Gänfen mehr weißes, als braunes hat, soll es einen Winter mit vielem Schnee geben. Eines langen Winters Vorboten sollen ferner seyn: Wenn die Eich-Bäume sehr viel Eicheln tragen; Wenn viel Hornissen und Breiten vor dem Ausgang des Octobers erscheinen, ingleichen wenn es nicht recht vorwittert; das ist: Wenn der December oder auch wohl der Januarius nicht rechte gewöhnliche Winters-Art, mit vielem Frost, Schnee und Kälte haben, so sollen solche Witterungen gagegen mit Hauffen in den Februario und Merzen fallen; und also nach dem bekannten Sprichwort: Grüne Weihnachten, gerne weiße Ostern geben. Die Fischer haben dieses Gemerck, so auch von der Erfahrung bestätigt wird, und nicht leichtlich fehlet, indem sie aus der Leber eines im December gefangenen Hechtes von dem künftigen Winter urtheilen: nemlich, wenn die Hecht-Leber gegen dem Gallen-Bläslein zu, das ist, von hinten breit, von vornen aber spitzig und schmal ist, so bedeute es einen langen und harten Winter. So haben auch die Bauern gleichfalls die Gewohnheit, aus der Milz ihrer im December geschlachteten Mast-Schweine von des Winters Beschaffenheit zu urtheilen; sie verfahren aber damit also: Wenn die Milz durchgehends ganz gleich dick ist, so sagen sie, daß ein starker Winter kommen werde, ist aber die Dicke nur aufwärts gegen dem Rücken zu sehen, so soll die Kälte sich allererst im Ausgang des Winters äußern; ist die Milz in der Mitten groß, so werde der mittlere Theil des Winters scharff ein treffen; ist aber die Milz abwärts gegen dem Bauch dicke, so werde nur bloß die Kälte um den Anfang des Winters mit einem rauhen Frost sich spüren lassen. Wenn die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibt, so kan sie solche ohne Schaden schmerzlich aussehen. Ein gar zu harter Winter ist denen Reben und andern zarten Gewächsen gefährlich, verzehret aber und verderbet das Kappen-Geschmeiß und anderes Ungeziefer, als dessen Saame in einem gar gelinden Winter erhalten, und denen Bäumen im Früh-Jahr gefährlich und schädlich wird. Wenn viele trockene Winter auf einander folgen, so pfleget gemeintlich das Holz in denen Wäldern davon zu verdorren und abzusiehen.

Winter-Bau, siehe Winter-Gebraide.

Winter-Blume, siehe Rhein-Blume.

Winter-Drossel, wird von einigen die Wein- oder Roth-Drossel genennet. Siehe Drossel.

Winter-Endivien, siehe Endivien.

Winterfällig, heißet man solche Ochsen oder Kühe, die im Winter, wenn man sie gleich auß beste und trefflichste wartet und füttert, doch so dürre und matt werden, daß sie oft nicht mehr aufstehen können, sondern mit den Schwänzen aufgehoben werden müssen.

Winter-feld, heißet dasjenige, welches im Herbst mit Weizen, Roggen, Riebsen, Din-

fel oder Winter-Gerste besäet wird, und also über Winter liegen bleibet.

Winter-Gerste, siehe Gerste.

Winter-Gebraide, Winter-Bau, Winter-Saat, heißen alle die Körner und Feld-Früchte, so im Herbst gesäet werden, als da sind: Winter-Weizen, Winter-Roggen, Winter-Gerste, Winter-Riebsen und Dinkel, was von jedes Orts besonders.

Winter-Grün, dieser Nahme wird verschiednenen Gewächsen beigeleget, so den Winter durch grünen, und ihre Blätter behalten, als 1) dem Epheu, wovon der große an den Bäumen und Gebäuden hinauf wächst, der kleine aber auf der Erde und an den Zäunen herum kriechet; 2) dem Sinngrün oder Junggrün, welches nicht nur in Gehäusen und Wäldern in fettem Grunde wächst, sondern auch wohl in die Gärten gepflancket wird. Von diesen beyden Arten ist bereits gehörigen Orts Meldung geschehen. Die dritte Art ist das eigentliche sogenannte Wintergrün, so wild wächst, und dessen man wieder verschiedene Gattungen hat, als das grosse mit runden Blättern, das kleine mit runden, und mit spitzigen Blättern, und endlich das Staudige. Das erste, welches allein gebraucht wird, wächst an feuchten, wässrigen Orten, und hat eine röthliche Wurzel, ründliche glatte und dunkel-grüne Blätter an langen Stielen, darzwischen einen eckigen Stengel, an welchem weißliche Blümlein, wie Napen-Blümlein sitzen, worauf ein fünfackiges Saamen-Häuslein voll kleines Saamens folget. Es blühet im Junio. Die Blätter dienen zu allerley Wunden und Schwären, wenn sie frisch zerstoßen und aufgelegt werden; sie werden auch in die Wund-Träncke und Pflaster genommen, und eine Salbe auf dreyerley Art daraus bereitet, eine grüne, die Wunden zu reinigen, eine weiße zu kühlen und der Entzündung zu wehren, und eine rothe zu trocknen. Das daraus destillirte Wasser stillt allerley Bauch- und Blut-Flüsse. Es lassen sich auch, aus den Stielen desselbigen Besen binden, welche die Stuben damit auszufehren, von guter Dauer seyn.

Winter-Haus, Winterung, ist ein Garten-Gebäude, damit der Gärtner alle diejenigen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, vor Winters einstellt, und solche für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret, bis sie auf den Frühling wieder in die freye Luft in den Gärten an ihre behörige Stellen gebracht werden. Siehe Gewächshaus.

Winter-Kohl, siehe Kohl.

Winter-Korn, siehe Korn.

Winter-Kraut, siehe Kraut.

Winter-Majoran, siehe Majoran.

Winter-Monat, siehe November.

Winter-Obst, Lager-Obst, heißet dasjenige, so nach seiner Art bis in und durch den Winter dauern kan. Das Obst, welches den Winter durch gehalten werden soll, muß, so lang es das Wetter zulasset, auf dem Stamm gelassen,

aus

auch, weil es vom Stößen und Fallen Schaden nehmen kan, nicht geschüttelt, sondern abgebrochen und gemächlich gehandelt werden. Als denn bringet man es in eine feilere Kammer, die nicht dumpfig oder feucht, nicht zu warm und auch nicht zu kalt, leget es auf bloße Bretter oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder will man es auf Strohlagen, so sollen keine Drehren daran seyn, damit nicht die Käufe darnach gehen, und zugleich dem Obste Schaden thun. Wo aber aus einer solchen Kammer eine strenge Kälte nicht abgehalten werden kan, muß man zu dem Keller die Zusucht nehmen. Siehe Obß.

Winter-Kettig, siehe Kettig.

Winter-Kiebsen, siehe Kib-Saamen.

Winter-Koggen, siehe Koggen.

Winter-Rosen, siehe Sommer-Rosen.

Winter-Saat, erfordert, wo möglich, ein viermaliges Pflügen, so das erstlich gebraucht, zum andern gewandt, zum dritten gerührt, und zum vierten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geschehen, als die Sommer-Saat, sowohl, weil der Saame mancherley Fällten und Nachstellungen, von Vögeln, Mäusen, Würmen und mancherley Ungeziefer unterworfen; als auch, weil er alerley Ungewitter auszustehen hat, und die Saat manchemal bloß und unbedeckt lieget, und daher von grosser Kälte, harten und scharffen Nord-Winden entweder erriret, oder wenn der Schnee gar zu groß, und der Boden vorher nicht gefroren, verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein, daß der Saame schon wachsen und erhardt kan, so schadet ihm nachgehends die Kälte nicht so bald: Denn, wenn die Wurzel wohl gefasset, und der Saame stark, auch mit Schnee bedeckt ist, so macht sie die Kälte nur desto fruchtbarer, weil sie immer mehr Kraft an sich ziehet, der Acker von Schnee durchfeuchtet, und wegen zusammen gehalten warmer Wärme die Wurzeln auch ihre Stärke bekommen. Die guten und starken Felder muß man später, als die leichten und schlechten besen, denn in jenen kommt der Saame bald fort, hat seinen Trieb und stockt in kurzer Zeit schon zusammen. Wenn ein warmer Herbst einfällt, und die Saat allzu stark wächst, hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folget, so leiden die Saamen gar bald Schaden und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht sehr ausgedorret seyn, sondern noch zuvor fein bald besät werden, damit der Saame in frische Erde komme, und desto eher bekleiden könne. Doch muß man das Getraide auch nicht allzu nah einßen, denn es wird hernach mit dem Esen nur auf den Hauffen und über einander gekehrer, und kan also nachherends nirgends hinwegwachsen. Das Winter-Getraide wird ausgesät, wenn sich der Sommer ernden will, und ist die beste Zeit drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Wenn man wahrnimmt, daß sich auf guten Aekern die Saat überwachsen, und zu besorgen, es möchte das Getraide lager werden, kan man es mit den Schaafen,

wenn es hart gefroren, überhüten, doch muß man es nicht zu grob machen, und dürfte es nach Alt-Lichtmes der Saat schon schädlich seyn.

Winter-Seite, ist an einer Sache, z. E. einem Baume, Hause, Forste, diejenige Seite, welche der Sommer-Seite entgegen gesehet oder nach Norden zu gelegen ist.

Winter-Spinat, siehe Spinat.

Winterung, siehe Winter-Zaus.

Winter-Weizen, siehe Weizen.

Winter-Wolffs-Wurz, siehe Wolffs-Wurz.

Winter, Weinzicel, heisset derjenige, so einen Weinberg mit denen gebührigen Arbeiten wohl zu bestellen und zu warten weiß. Bey Anlegung eines neuen Weinbergs, muß er den Platz von dem darauf stehenden Gesirruppe, Hecken und Auecken wohl roden und reinigen, gute und dienliche Sorten von Wein Holze, so wohl an Knot-Helze, als Kächfern einlegen, die Vermachungen der Weinberge besorgen, nach der Weinlese das Ziehen der Wähle vornehmen, und zwar also, daß die Spizgen nicht zerbrochen werden, das Decken in niedrigen Gebirgen noch vor dem Frost beschleunigen: das Dünnen zu rechter Zeit, bey feuchtem und nassem Wetter, verrichten, mit dem Schneiden nach dem Unterschied der gedeckten oder ungedeckten Berge gebührend verfahren, und den Schnitt sowohl zur Höhe, als auch zum Knöten und Schenkeln, ungleichen zur Sencke mit guter Vorsichtigkeit verrichten, nach dem Schnitt die Neben lesen, die Höhe bey regnimlichem Wetter vornehmen, die Sencke hingegen bey trockenem, daß der Senck-Stock fein trocken eingelegel werde; die erste Hacke nach dem Aufschlagen oder Treiben des Holzes anstellen, und solche nicht obenhin, sondern durch den Karst, so tief man in den Boden einschlagen kan, den untersten Boden hervor suchen, hingegen die oberste Thau-Erde fein hinunter bringen, und das Erdreich wohl lockern; nach der Bred e die erste Heffte vornehmen, in derselben so viel möglich den Stock zurücke brechen, und denselben an der Erde zum wenigsten ein Ende lassen, damit er erhalten werde; die Kraute vierzehn oder längstens acht Tage vor Johannis verrichten, und die Berge völlig von dem Unkraut reinigen; die andere Hacke flugs nach dem Krauten fortfahren, und solche nicht wegen des etwan dadurch suchenden Kib-Worthells verspäten, nach derselben mit der andern Helffte nach den Jahren fortfahren, und genau in Acht nehmen, damit die gewachsenen Enden an Pfahl höher angeheftet werden; Die Beer-Kraute um die Zeit, wenn das Holz allmählig zu reifen beginnt, vornehmen, das Krätzig gänglich wegbringen, solches bescheidentlich und nicht Würdenweise aus den Bergen tragen, und dadurch die Wähle wegbrechen, oder die Trauben dabey abstreifen; die Beer-Hacke und das Verhauen, wenn das Holz fein reif und unten an der Erde braun und zähe worden, anfangen, die Wache im Weinberge mit verrichten, bis die Zeit der Wein-

Wein-

Wein-Lese herbey kommt, bey dem Lesen auf die Leier genaue Achtung haben, die Weinbeere fleißig treten und stampfen, und die Kuchen rein auspressen, doch auch mit den Schrauben der Presse und andern Geräthe behutsam umgehen, zu den Weinbergs-Arbeitern keine Kinder, oder andere Personen, die solche nicht verstehen, noch sonst verrichtet haben, gebrauchen, zu solcher Zeit nicht in andern Bergen um Lohn arbeiten mit dem in seinen Bergen befindlichen Obi und dessen Abnehmung getreulich umgehen, die Wärme fleißig auspuzen, den Winter über auf die Wein-Vfähe gute Achtung haben, und in Summa, wie einem getreuen Winger oder Wein-Gärtner eignet und gebühret, in allen seines Herrn Nutzen suchen und fördern, und allen Schaden, so viel menschlich und möglich, verhüten. Die Winger pflegt man insgemein nach der Wein-Lese anzunehmen: Denn alsdenn kan ein Herr sonderlich sehen, ob ein Winger rechten Bescheid um die Gebirg und recht zu decken und zu düngen wisse? Ob er auch verstehe, was gedecktes oder ungedecktes ist, und wie weit ein jedes gehe? So kan auch ein Winger sehen, wo noch ein gesenkter Stock oder ungedüngte Grube ist, daß man selbige im Decken besser in Acht nehme, auch die Grube desto besser zur Düngung antresse, als nach der andern Zeit, wenn gedeckert wird: Denn da kan ein misgünstiger Winger, zumal wenn ers ersähret oder weiß, daß er seinen Abschied bekommen soll, in der Decke seinem Herrn oder dem nachkommenden Winger einen Schaden oder Voss hinter sich lassen, so, daß mancher nicht weiß, was eine heurige oder jährig-gesenkte Grube, oder ob sie auch im Herbst gedünget sey; es wäre denn, daß er sie zuvor ausgeschöpft oder aufhübe; oder, da sie im Sommer zugelaufen, kan er sie im Decken wohl gar überziehen, und manchmal das junge Holz, so wohl auch die andern Stöcke entweder zu tief, oder gar zu seichte decken, und also seine Untreue auch hierinnen erweisen. Es pflegen nicht selten die Winger, zu ihrer Bequemlichkeit, in die Weinberge, sonderlich an die verborgene Orte, wo sie wissen, daß die Herrschaften oder diejenigen, denen die Aussicht über die Wein-Berge anvertrauet, nicht leichtlich hinzukommen pflegen, Kürbse und Gurcken zu stecken, und andere klüchen-Gewächse vorzulegen; weil aber dadurch die Weinstöcke um ihren Dünger, der ihnen sonst zu statten käme, gebracht werden, so muß ein Hauswirt seinen Wingern solches keinesweges gestatten, und daher fleißig in den Bergen überall visitiren, und wo er dergleichen wahrnimmt, ihnen solches bey Drohung der Abschaffung ernstlich untersagen.

Wipfel-Dürre, heisset beim Forst dasjenige Holz, welches an dem Wipfel abjudören anfängt, und zum öftern daher kommt, wenn denen junaen wachsenden Bäumen oben die Gipfel zu Wein- und Bier-Zeigern, oder sonst fürwitziger Weise abgeschnitten worden. Es ist eine gefährliche Sache, wenn man denen Forstern und Forst-Knechten dergleichen Holz

als ein Accidens überlässet, denn unter diesem Schein gehet ohne Vorwissen der Herrschaft, neben bey auch viel gutes Holz hinweg, welches heimlich verkaufft wird, unter dem falschen Vorwand, daß es Wipfel-Dürre gewesen, und dieses kan man an dem Stock, darauf das Holz gestanden, nicht eigentlich mehr erkennen, dahero besser, ihnen ihre Besoldung um etwas zu vermehrten, als ihnen selbst Gelegenheit an die Hand zu geben, weiter zu greiffen, als ihnen gebührt, weil sie es unvermerckt thun können, und sehr wenig sind, die ihr Gewissen mehr, als ihren Nutzen bedencken mögen.

Wippeln, siehe Korn-Würmer.

Wirbel, heisset ein gewisses Zeichen an einem Pferd, da das Haar auf der Haut aus einem Mittel-Punct seinen Anfang nimmt, und Schneckenweise fortgeheth. Die Italiäner nennen es Spada Romana oder Remolini. Sie sollen entweder von trocknen Dämpfen oder von feuchten und kalten Dünken entspringen, die erkern machen den Wirbel der Haare über sich, die andern aber unter sich. Man hat sie gerne am Hals, am Kopf und an andern hohen und erhabenen Orten, da sie das Pferd nicht sehen kan, absonderlich, wenn der Wirbel am Hals nahe bey der Mähne ist, und auf beyden Seiten sich zeigt, noch besser aber, wenn er an der Stirne ist, denn ein solches Pferd soll herrschafft, und sonderlich im Kriege glücklich seyn. Hingegen hält man sie für kein gutes Zeichen an der Brust, am Bauch und an andern niedrigen Orten, wo sie von dem Pferd gesehen werden können. Diese Zeichen pflegen meistens nur die Füllen, die im Herbst, selten aber die im Frühling fallen, an sich zu haben.

Wirbel-Diptam, siehe Diptam.

Wirbel-Kraut, ist ein Gewächs, das um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Es hat Blätter, wie Wicken, eine Blume, wie Klee-Blumen, und einen schwarzen Samen, wie kleine Nieren. Eine Gattung desselben hat Purpur-farbene Blumen, ohne Geruch. Das Wirbel-Kraut aus Canada hat eine grünlich-gelbe Blume, die wie eine Aehre auf der Spitze der Stengel, im übrigen aber den andern gleich ist.

Wirbel-Wind, siehe Wind.

Wirk-Messer, **Werk-Eisen**, **Ausschneide-Messer**, ist ein scharf-schneidendes Werkzeug, mit krumm gebogenen Enden, an einem eisernen Stiel, daran ein hölzerner Handriff ist. Mit diesem Instrument wird dem Pferde der Huff ausgewirckt, wenn es soll beschlagen werden.

Wirr-Bunde, **Wirr-Stroh**, **Wirn**- oder **Wurm-Gebünde**, heisset man das kleine und verwirrt Stroh, das auf der Scheun-Tenne, wenn man ein so genanntes Stroh abgedroschen, und die Schürten auf die Seite gelegt hat, zusammen gehareket und Bündelweise aufgebunden wird. Diese Wirr-Bunde leget man in die Scheure an einem trocknen Orte zusammen, und brauchet sie zur Winter-Fütterung.

Wirt,

Wirt, heisset entweder einer, der die Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, versetzet, und mit Vortheil zu treiben weis. Siehe Hauswirt. Oder eine Person, die Gäste bewirthe, und endlich heisset im engeren Verstande auch ein.

Wirt, so viel als ein Gastwirt, Schenck, Schenck-Wirt. Und dieser ist einer, der ein offenes Wirtshaus oder Gasthaus hat, wiewol er Reisende mit Wagen und Pferden aufnehmen, mit Futter und Mahl versorgen, allerlei Getränke verzapfen, auch Trinck-Gäste niedersehen mag; ein solcher wird insonderheit ein Gastwirt genennet, dahingegen man diejenige, so keine Ausspannungsberechtigkeit auf ihren Wirtshäusern haben, nur Schenck-Wirthe zu beissen pfleget. Siehe die Art. Gast-Hof, Gast-Wirtschaft. Ein Wirt soll mit dem Gemäße zu allen Zeiten und gegen jedermann richtig umgehen, selbige nicht verführen, oder unjauber halten lassen, denen Gästen freundlich und bescheiden begegnen, Zimmer, Betten, Haus- und Tisch-Geräthe reinlich halten, gutes Brod, frisches Fleisch, ohngewürztes Geträncke und andere Nothdurfft u. haben, und nicht mit verdorret Kreide anschreiben. Denn wenn man kein gutes Tractement in einem Wirtshaus findet, wenn die Zimmer ohne ausgekehrte Kammern und Ställe finster und voller Spinnweben, Ratten und Mäuse, das Haus- und Tisch-Geräthe unslätig, die Betten und Stroch unrein, voller Flohe und Wanzen oder gar Käuse sind, und es kommt noch des Wirts sauersehendes Gesicht, und übermäßiges und unbilliges Anschreiben dazu, daselbst wird ein Gast über einmal nicht einkehren. Ein Wirt soll feiner an Sonn- und Fest-Tagen unter der Predigt, ausser schwangern Weibern, kranken Personen und reisenden Leuten, niemand nichts reichen, keine verdächtige Leute, Enghuben, oder liederliche und unzüchtige Weibes-Personen wesentlich hegen und dulden, keine Schlägereyen oder andere bösen Handel, die in seinem Wirtshause vorgegangen verschweigen, und wenn die Gäste einigen Schaden thun, die Verbrecher alsbald zur Erstattung des Schadens anhalten, und sich alenthalben, wie einem guten Christen und christlichen Manne eignet u. gebühret, erweisen. Ein Wirt ist befugt, vor die verschaffte Zehrung den Reisenden ihre Pferde oder Geräthe eigentümlich zu hinterhalten, bis die Bezahlung erfolget. Wenn ein Haus-Vater bey seinem Gute ein Wirtshaus oder Schenck hat, und er will die Wirtschaft verpachten, soll er siches gegen ein leidliches und billiges Pacht-Geld thun. Daß man hier und da von so viel Speibübereyen höret, rühret großen Theils mit daher, daß die Wirtshäuser und Schencken so hoch verpachtet werden; denn da die Wirthe nicht allein zu ihrem Pacht-Geld wieder kommen, sondern auch mit den Jhrigen davon leben, und sich dazu noch etwas erwerben wollen, so sehen sie, wie sie durch Zulassung allerhand unfertiger Handel und Aufnehmung

Oeconom. Lexic. II. Theil.

allerley liederlichen Gefindels, Huren und Diebe zu etwas kommen. Und obgleich manche Herrschaften wohl wissen, daß ihre Wirthe durch ehrliche Handthierung und Bejorgung ihrer Wirtschaft ohnmöglich so viel am Pacht-Gelde entrichten könnten, so müssen sie hernachmals bey allerhand sündlichen und lüppigen Dingen durch die Finger sehen, wovon aber Christliche Hauswirthe mit allem Recht einen Abscheu tragen.

Wirtel, ist ein von Thon rund gebrannter kleiner Ring, so an die Spindel gesteket wird, damit selbige im Ausdrehen desto besser herum lauffe.

Wirtschaft. Dieses Wort heisset zwar überhaupt Dinge zur Nothdurfft des Lebens einnehmen und ausgeben, oder deswegen Geschäfte treiben. Allein es wird doch im gemeinen Leben und sonderlich heut zu Tage gar mannigfaltig gebraucher. Daher ist es besonders zu bestimmen, ja von der Sache selbst insgemein etwas umständlicher zu handeln, sonderlich da dieses Lexicon ein allgemeines Wirtschaftss-Lexicon heisset. Es ist zwar von der Sache selbst schon unter denen Art. Haus halten, Haushalter, Haushaltungskunst, Haushaltungs-Geschäfte, sehr viel ange-mercket worden; dahin wir auch den geneigten Leser verweisen. Allein der mannigfaltige Gebrauch des Wortes Wirtschaft und hiernächst noch einige andere Dinge, die zum rechten und nützlichen Gebrauch dieses Wirtschaftss-Lexici nöthig sind, haben wir hier noch nachzuholen. Das Wort Wirtschaft, wird entweder vor einen Inbegriff vieler Wirtschaftss-Geschäfte, (s. Art. Haushaltungs-Geschäfte) z. E. die Wirtschaft insgemein, die Land-Wirtschaft, die Wirtschaft mit dem Acker-Bau; oder nur vor ein einzeln Wirtschaftss-Geschäfte, z. E. die Wirtschaft bey der Ausgabe, die Gast-Wirtschaft, die Wirtschaft mit dem Buttern, Kochen, Brauen, genommnen. Ja man sagt öfters in diesem Verstande von einer ganz einfachen Verrichtung in der Wirtschaft: Was ist das da vor eine Wirtschaft? Ferner verstehet man dadurch in Ansehung der Personen, so da Wirtschaft treiben, entweder einzelne Wirtschaft, z. E. ein Student, ein Soldate, eine unverheiratete Person, haben ihre besondere Wirtschaft; oder man nennet diejenige, so in der ehelichen und häuslichen Gesellschaft getrieben wird, Wirtschaft, und welche eigentlich und accurat zu reden, Hauswirtschaft heisset, jener einzelnen Wirtschaft aber ausser einer häuslichen Gesellschaft, worinne doch auch mancherley Personen vor sich selbst eine Wirtschaft ausüben können, z. E. ein Knecht, eine Magd mit ihrem Lohne und Verdienst, entgegen gesecket wird. Inzwischen brauchet man doch auch das Wort: Wirtschaft, allein von solchen Haus-Wirtschaften, wenn man spricht: Aus so und so viel Wirtschaften bestehet das Dorf, die Stadt. Da dann eine jede Familie eine Wirtschaft, in Ansehung auch der geringsten

Geschäfte, die man zur Nothdurft mit Geld, Geldes-Werth, Diensten und Credit vornimmt, heißt. Ja in dem einen und andern Sinn versteht man oft, wenn man spricht: Es treibe einer Wirtschaft. Jedoch wird gemeinlich die hauswirthschaftliche Wirtschaft darunter verstanden. Allein in noch engerm Verstande nimmt man das Wort und diese Redens-Art, wenn man dadurch eigentlich das besondere Nabranas-Geschäft der Gast- oder Schenck-Wirtschaft versteht, und spricht: Es treibe einer Wirtschaft, das ist, er halte Gast- oder Schenck-Wirtschaft. Viele und sonderlich ehemals glaubten auch, das rechte eigentliche Wirtschaften werde vornemlich auf dem Lande mit dem Feld-Bau und der Viehzucht getrieben. Und daher verstand man auch durch einen, der Wirtschaft triebe, eigentlich einen Landwirt, und contradistinguirte also sein Gewerbe von denen andern Nahrungs-Arten in Städten, bey Höfen, unter denen Soldaten etc. Ja man versteht noch sonderlich in Nieder-Sachsen per excellentiam durch einen Wirt, eine Landwirt oder einen Gastwirt, oder praecise einen guten Wirt, und die böse Wirtschaft, würdiget man nicht einmal dieses Namens. Wirtschaft und Wirtschaft treiben, heißt also in diesem Sinn eigentlich gute Wirtschaft treiben, und daher spricht man von einer schlimmen Wirtschaft: Es wird keine Wirtschaft getrieben, oder er ist kein Wirt. Man siehet also, daß in allen diesen Bedeutungen entweder wirtschaftl. Geschäfte, oder zusammen gesellte Personen, die solche treiben, verstanden werden, oder man zeigt eine besondere Art, eine besondere Eigenschaft, einen besondern Ort, und dergleichen von dieser Sache an. Und daher nimt man bald im weitläufftigen, engern, und allereingesten, jedoch bey allen wiederum in verschiedenen Verstande. Wie nun eine so grosse Vieldeutigkeit, und ein so gar schwankender Sprach-Gebrauch eines Wortes oder ein Terminus non fixus, theils daher kommt, wenn sich so vielerley Leute von verschiedenen Begriffen und Stufen der Erkenntniß, alle gelehrte und ungelehrte, kluge und einfältige, vornehme und verständig, geringe und gemeine Leute mit der Sache oder einem Theil derselben beschäftigen, und also weder Begriffe noch Worte im bestimmten und festen Gebrauch erhalten werden können, alles aber in der Welt gewisser massen Wirtschaft treibet; theils aber auch daher kommt, wenn eine Sache in einer Nation nicht gleich, hernach aber nur stückweise nach und nach bekannt und geübet worden: Also kan man beydes gar sonderlich mit dem Worte Wirtschaft erläutern. Denn die Wirtschaft ist eine gemeine Sache, hiernächst aber bey uns Deutschen anfänglich sehr wenig bekannt gewesen, nur aber mit der Zeit stückweise bekannt worden, und sonderlich unter ungelehrten und geringen Leuten lange Zeit allein geblieben, weil die Gelehrten, Grossen, Edlen und Vornehmen sonst das Wirtschaften vor was verächtliches und fordidus hielten, indem

sonst das meiste nur auf dem Lande mit Vieh und Mist vorkam, Sklaven und Knechte alles thaten, Vauern die geringsten Leute waren, Stadt-Wirtschaft aber ein non-ens oder doch sehr geringe, die Küche aber auch so delicat nicht wie jetzt war, und also viele eigentliche Haus-Geschäfte der Wirtschaft fehlten, Krieg, Jagd, ein bißgen Studiren, Saufen, Spielen und Faullenzen aber der Deutschen Sache war. Mit der Zeit aber hat sich alles geändert. Ja nach solcher Aenderung fehlte es auch an einer eianen Wissenschaft oder Anweisung in Lehr-Sätzen und Regeln, dieser nun immer schwerer aber auch nothiger und nützlicher werdenden Geschäften und derselben gemeinen und künstlichen Ausübung. Man wußte noch viel weniger von der besondern Anweisung, die publique Wirtschaft eines ganzen Landes zu befördern und zu dirigiren, oder aber eine Privat-Wirtschaft, theils der Fürsten, theils anderer Leute zu reatieren, zu verbessern, und zu führen. Und also wußte man von einer oeconomischen Wissenschaft, so ferne dadurch ein ganzer Lehr-Begriff zum Unterricht und zur Vorbereitung auf die Übung dieser verschiedenen Wirtschaft, verstanden wird, nichts oder nicht viel. Ja man hielt gar dafür, es sey nicht möglich, einen solchen Lehr-Begriff, ausser dem, der etwan in den allgeringsten philosophischen Lehren bestünde, zu verkertigen, weil die Wirtschaft endlich so gar vieles in sich begriff, und alle Specialia sich in so viel Singularia, ja Singularissima vertheilten. Endlich aber verschwand auch dieser Mangel unserer Erkenntniß, und verschwindet desto immer mehr. Ja man erkennet nunmehr, daß die unglücklichen Singularia, die bey allen recht practischen Wissenschaften vorhanden, gar nicht hinderlich sind, solche nach und nach auf Special-Sätze zu reduciren, diese aber in den allgemeinen Sätzen zu finden, und solcher Gestalt ein Systema der wirtschaftlichen Wissenschaft zu machen. Eben diese Wissenschaft nun, wenn man sonderlich die bloße Anweisung zur Privat-Wirtschaft insgemein, und nicht der Fürsten insbesondere, als welches das Cammer- und Finanz-Wesen ist, darunter versteht, heißet nun auch zum öfftern heut zu Tage die Wirtschaft, wenn man spricht: Er studiret, er höret die Wirtschaft, oder die Deconomie. Solcher Gestalt aber wird dieses Wort auch vor die Lehre und eine gelehrte Wissenschaft gebraucht, welche in der That, sowohl bey der Policy-Wissenschaft, oder der Lehre von der öffentlichen Landes-Wirtschaft, als bey der Finanz- und Cammer-Wissenschaft zum Grunde lieget. Eben diese Privat-Wirtschaft insgemein ist es nun, welche dieses Lexicon in zergliedereten Artikeln größtentheils, wo nicht alles, nach allen Singularissimis und Singularibus, oder aber nach allen Specialibus, doch nach denen generalibus vorstellet, ob es gleich immer auch den Zusammenhang mit der Policy und dem Cameral-Wesen, sowohl als denenjenigen Disziplinen, die bey der Wirtschaftes-Lehre zum Grunde liegen,

liegen, e. g. Physique, Mathématique, Chymie, oder derselben die Hand bieten, als der Medicin, Rechts-Gelehrsamkeit, zeigt und mitnimmt, und also deswegen den Titel eines allgemeinen oeconomicischen Lexici mit gutem Rechte führet, wenn es gleich nur einige Theile quoad specialia und singularia, d. i. recht besonders vorträget, zerliedert und abgehandelt. Wenn man nun unter dem Worte: Wirtschaft, dasjenige, was alhier zuletzt bestimmet worden, versteht, und also begierig ist, die Wissenschaft und Klugheit zu wirtschaften, insgemein und nach denen verschiedenen Geschäften und Arten derer Wirtschaften, insonderheit kurz, in einem Zusammenhang und also gleichsam das Gerippe zu sehen, dessen Theile, Säfte, Fleisch und Haut, in diesem Wirtschafts-Lexico zerstreuet, und zu einem andern Zweck, aus einander gelegt, absonderlich betrachtet und gelehret werden, so dient folgendes kurzes Schema dazu. Denn es sind viele, die das viele zerstreute in einem Lexico, auch in einigen Zusammenhang und in ordentliche Haupt- und Neben-Classen nach der Subordination der Ideen zu bringen, wünschen, als dazu sonderlich die Gelehrten, welche die Wirtschaft lernen wollen, gehören. Und eben diesen zu Gefallen, hat man solches, wiewohl sehr kurz, und zusammen gezogen, alhier einrücken wollen. Diefemnach muß man also die Wirtschaft und Klugheit der Wirtschaft erwegen:

1 Insgemein. Wo zu merken

N Ihre Natur und Beschaffenheit, und also

1 Ihre Beschreibung, die im Art. Haus-Wirtschaft zu finden.

II Ihre Unterscheidung und Eintheilung, in die

a Allgemeine

b In die Special-Wirtschaft, Wissenschaft und Klugheit, welche
* entweder die öffentliche Landes-Wirtschaft. Dazu die Policy-Wissenschaft
theils die allgemeine,
theils die besondere gehöret.

oder Privat-Wissenschaft, welche unterschieden wird

1 Nach denen Ständen und verschiedenen Personen, die sie treiben, oder wirtschaften,

a Derer Fürsten, so die Cammer und Finanz-Wirtschaft ist,
1 mit denen Cammer-Revennuen und der ganzen Hof-Wirtschaft.

2 mit denen Landshaftlichen oder Staats-Revennuen,

* im Friedens-Staat, dem bürgerlichen dem kirchlichen.

* Im Kriegs-Staat so wohl

1 zur Defension, zu Festungen, Truppen, Proviant, Ammunition,

2 zur Offension in und außerhalb Landes.

b Des hohen und niedern Adels, bey Hofe, auf dem Lande, auf Reisen, im Felde.

c Der Soldaten in Quartieren, im Felde.

d Derer Reisenden.

e Der Bürger, sowohl vornehmer, als geringer.

f Derer Gelehrten, als

1 Schöler,

2 Studenten,

3 in Kirchen- und Schul-Neutern,

4 in politischen Neutern.

g Derer Land-Leute,

vornehmer,

geringer, als Bauern, Häusler und Tagelöhner.

h Des männlichen Geschlechts,

1 derer Verplichteten,

2 einzelner Personen,

1 Kinder,

2 junger Leute,

3 erwachsener,

4 alter Personen.

i Des weiblichen Geschlechts,

1 Kinder,

2 derer jungen,

3 derer erwachsenen,

1 vornehmer,

2 Mittel-Standes,

3 geringern, im verplichteten und unverplichteten Stande.

k Derer Armen.

1 Derer Dürfftigen.

m Derer Mittel-Leute.

n Derer Reichen.

o Des Gesundes, und derer Bedienten sowohl dessen, so in besonderer Achtung, als auch des geringern, dahin Laqveyen, Knechte und Mägde gehören. Von allen diesen wird man besondere Wirtschafts-Regeln in diesem Lexico zerstreuet finden.

2 Nach denen verschiedenen Objecten und Geschäften der Wirtschaft. Und zwar

A Derer Haupt-Geschäfte, nemlich

1 die Landwirtschaft,

2 die Stadt-Wirtschaft.

B Derer Neben-Geschäfte, welche theils

1 sowohl

Ccc 2

- 1 sowohl bey der Stadt- als Landwirthschaft, als auch
- 2 getrieben werden
 - a besonders auf dem Lande,
 - β in denen Städten, in und ausser dem Hause, in einer ordentlichen Gesellschaftlichen Wirthschaft, oder einzeln, vor die eigene Hand.

III Der Unterschied ihrer Lehren und Sätze davon. Sie trägt entweder vor

- 1 Allgemeine Sätze und Regeln Und zwar

a Grund-Sätze aus andern Wissenschaften, sonderlich der Natur-Lehre, z. E. von Pflanken, von den Thieren.

β Eigene Grund- Lehren und Regeln

- 2 Besondere oder Special- Sätze und Regeln.

1 von denen Haupt-Objectis und Geschäften,

2 Neben-Geschäften,

3 allerhand Special- Wirthschaften derer Personen und Stände, welche allerseits bald generaler bald specialer eingerichtet.

- 3 Allerbesonderste Singularia, Vortheilgen und Handgriffe. Von allen dergleichen Arten ist dieses Lexicon voll.

- 4 Allerhand terminos technicos, und wirtschaftliche Redens-Arten.

IV Die Art und Weise, solche zu lernen.

Dazu gehören:

a Unterrichts

1 Lebendiger,

1 In der Jugend Vorbereitungs- Weise mit denen Kindern nach Unterschied derer Special- Wirthschaften

1 im Hause,

2 in niedern Schulen,

3 in dem Jungen- und Lehr- Stände, bey Handwerckern und Professionen.

2 In erwachsenen Alter vollkommener,

1 in Collegiis oeconomicis auf Universitäten,

2 in hohen und niedern Kunst- und Berck Schulen,

3 auf Ritter- Academien,

4 in oeconomicischen Societäten,

b Todter, durch allerhand Schriften und

Bücher, von der Wirthschaft überhaupt

und insonderheit. Es gehöret aber auch dazu

β Arbeit und Übung, theils in

1 Haushaltungen selbst) auf dem Lande, überhaupt in Städten,

2 theils in besonderen } am Hofe, Handhirungen } in Aemtern.

γ Ihre Nutzbarkeit und Nothwendigkeit.

δ Ihre damit Beschäftigten nach ihren natürlichen und erlangten Eigenschaften

1 am Leibe,

2 an der Seele,

3 im äußerlichen Zustande,

1 des Vermögens,

2 der Ehre.

ε Ihre Hülfsmittel. Dabin gehören

a Einige Wissenschaften und Studia, als:

1 die Sprachen, iedoch nach Unterschied ausser dem fertigen Gebrauch der Mutter Sprache im Reden und Schreiben, sonderlich die

Kateinische,

die Französische,

die Italiänische.

2 das gemeine Rechnen,

3 das Christenthum,

4 die Philosophie,

und zwar sonderlich) die Chymie.

1 die Natur- Lehre, hier } die Anatomie,

2 die moralischen Disciplinen.

5 die Mathesis, sonderlich Practica,

mithin

1 die Mes- Kunst,

2 die Mechanique,

3 die Bau- Kunst,

4 die Sehe- Kunst,

5 die Hydraulique,

6 die Astronomie und Calender- Wissenschaft. Von allen wird man das

Appliativische auf die Wirthschaft hier finden.

6 die Zeichen- Kunst, deswegen hat man hier die vornehmsten Werkzeuge in Kupfer- Stichen vorgestellt.

7 eine Tinctur von der Rechts- Wissenschaft. Deswegen auch hier die gemeinsten wirtschaftlichen Rechts- und rechtlichen Handlungen berührt worden.

8 eine Tinctur von der Medicin, sonderlich wegen des Gebrauchs derer Haus- Mittel, welche hier gegen alle Krankheiten der Menschen und Thiere, iedoch die ersten mit gehöriger Einschränkung und Verwarnung, gegen die

schädliche Quackalberey angeführt sind.

9 die Historie. Theils

1 überhaupt und sonderlich

1 die Natur- Geschichte, welche hier so viel möglich, mitgenommen,

2 die Staats- Geschichte, vornemlich

die neue, samt der notitia statuum,

dazu

dazu denn sonderlich die Geographie und Chronologie geböret: Diese aber hat hier nicht berührt werden können.

2 Insonderheit die Geschichte derer wirtschaftlichen Haupt-Geschäfte, welches Hülfss-Mittel hier nur zufällig zur Erläuterung angebracht.

b Der Umgang und Conversation mit allerhand practischen u. erfahrenen Personen von verschiedener Wirtschaft, wozu hier allerhand Regeln und Vortheile beiläufig gezeigt werden.

c Das Reisen

- 1 im Lande,
- 2 ausser Landes.

d Die Correspondenz.

e Die Nachricht von wirtschaftlichen Büchern, neuen Vortheilen, Erfindungen, Anstalten etc. dazu die Journale und öffentlichen Anzeige-Blätter gehören. Die meisten Bücher sind auch hier angemercket, und übrigens von allen diesen Einleitungs-Lehren einige Nachrichten gegeben.

II Insonderheit muß man lernen

N Die allgemeine Wirtschaftsklugheit, so sonst in der Philosophie gelehret, hier aber in näherer Application berührt wird, da denn zu lernen

A Die Natur der Geschäfte

* überhaupt, und zwar

- a insgemein die Beschreibung eines Geschäfts.
- b Insonderheit jedes Geschäfts
 - 1 Objecte oder Sache, womit es zu thun.
 - 2 Zwecke, was dadurch gesucht wird.
 - 3 Die willkürlichen Handlungen selbst, oder die Geschäfte an sich. Welche zu betrachten

a an sich nach ihrer verschiedenen Einrichtung auf

- * die Natur der Objecte,
- β = = derer Zwecke,
- γ = = derer Mittel, Hülfss-Mittel und Werkzeuge,
- δ = = derer Gegen-Mittel.

b In Ansehung derer Umstände

a Der Zeiten, überhaupt und insonderheit nach denen Jahres-Zeiten, deswegen das Verhältnis derselben zur Wirtschaft in diesem Lexico zusamt denen Ursachen u. astronomischen Nachrichten darzu fleißig erklärt.

b Derer Derter.

c Derer Schwierigkeiten und Erleichterungen des Unglücks und des Glücks.

d Der Haupt- und Nebenbeschäftigten Personen nach verschiedenem Verhältnis.

4 Das Geschäfte, dessen Entwurf, Project und Überlegung.

5 Die Entschliessung und Vornehmung.

6 Wirkliche vorsichtige Ausführung.

8 Besonders derer Nahrungs-Geschäfte. Allwo man vor allen Dingen richtige Begriffe lernen muß,

1 Überhaupt von dem, was a) Vermögen und Nahrung, b) Nothdurft, c) natürliche und Ständes-Bequemlichkeit, d) Reichthum, e) Güter, f) der Werth, g) Geld, h) Münze, i) Geldes werth, k) Credit, und endlich l) Dienste zu thun und zu empfangen sey. Denn dieses sind die allgemeinen nächsten Zwecke und Objecte der Nahrungs-Geschäfte, so hier allerseits erklärt sind, was aber Nahrungs-Geschäfte sind, erhellet

2) Insbesondere nach

A Ihrem Unterschied und ihrer Einteilung

* In Ansehung derer Beschäftigten, denn da sind es

a Nahrungs-Geschäfte der ganzen Welt, so alle gewisser massen zusammen hängen.

b Ganzer Länder.

c Eines Landes.

d Einer grossen und kleinen Gesellschaft, sonderlich

1 Der Land-Leute, Dörfer, Land-Familien.

2 Der Stadt-Leute.

3 Der Höfe etc.

e Einzelner Personen und Stände, welche schon im Eingang vorgestellt, wo

1 Das Privat-

2 Das gemeine Interesse des Landes, des Fürsten, der Unterthanen, zu unterscheiden.

8 In Ansehung des besondern Zwecks, da sie angestellt werden

1 Vermögen zu erlangen im verschiedenen Grad.

2 Solches zu erhalten, in acht zu nehmen und zu bewahren.

3 Solches wohl anzuwenden und zu brauchen.

Welches alles

1 an sich

2 nach denen Hülfss-Mitteln, als a) natürliche u. erlangte Fähigkeit, b) getreue u. fleißige Anwendung derselben oder redliche Arbeit, c) Gebet, d) Gelegenheit, Glück u. Segen, e) ein Anfang vom Vermögen, f) gesellige Hülfse, g) sonderlich das Trachten am erste nach dem Reich Gottes, erwogen wird.

2) In Ansehung derer verschiedenen Professionen, Ursprung, Gewerbe, und Arten, so daraus entspringen, als die man auch erst überhaupt

Ccc 3

fennert

kennen muß, deswegen hier die meisten Gewerbe wenigstens generalement beschrieben sind. Daher zu lernen a) was sie sind b) wie vielerley, als: 1) Ueberhaupt in Aufhebung des Gesetzes erlaubte und gerechte, sündliche und verbotene. II) Insonderheit (a) mit dem, was die Natur liefert, solches roh zu bekommen, oder in zubereitetem Zustande zu erlangen, damit es verbessert werden könne; (b) um solches zu verbessern, und mancherley vollkommener Güter, Waaren und Producta durch die erste, andere, dritte, vierte Arbeit oder Hand zu erlangen. Aus welchen sich denn die Unterscheidung giebt von Nahrungs-Geschäften, die es zu thun haben

I Mit der rohen Natur, und zwar denen grossen Haupt-Sachen derselben, nemlich der Erde, der Luft, dem Feuer, dem Wasser, wie sie in, aufser und über der Erde, ja hier im Thier- Pflanzen- und mineralischen Reiche zu finden. Daher denn alle hieher gehörigen, allgemeynen Begriffe aus der Natur-Lehre mit Application auf die Wirtschaft, keinesweges übergangen, ja gewisser massen auch auf die beyden Haupt-Kräfte in der Natur, nemlich theils die seelischen Vorstellungen-Kräfte, theils die Bewegungs-Kräfte gesehen werden müssen. Inzwischen so gehören doch insonderheit nach einer noch nähern Application hieher

A zur Erlangung der rohen Güter

a der Erden-Bau

a Ueber der Erde, nemlich

1 Der Acker- und Feld-Bau.

2 Der Garten-Bau.

3 Der Wiesen- und Weiden-Bau.

4 Der Wald- und Holz-Bau.

b Unter der Erden,

1 Der Bergwerks-Bau.

2 Die Salz-Brunnen.

3 Die Gesundheits-Brunnen.

4 Stein- und andere Brüche.

a Die Vieh-Nahrung. Und zwar

1 Die eigentliche Vieh-Zucht,

a Des zahmen Haus- sowohl Nutzungs- als Arbeits-Viehes.

b Der wilden, fremden und raren Thiere.

II Die Jagerey mit

a Land-Thieren,

b Fischen,

c Vögeln.

B Zur Zubereitung zu weiterer Verbesserung. Dazu

1 Allerhand Haus-Arbeit, als Mahlen, Backen, Dörren, Spinnen,

Buttern, Käse-machen, Schlachten, Kochen, Räuchern, Backeln, Brauen etc. Kurz alle Neben-Geschäfte im Hause und auf dem Felde, die sowohl Land als Stadt mit einander gemein haben, oder ieder besonders hat.

2 Allerhand Schmelz- Sied- Brenn- Geschäfte, z. E. Erst-Schmelzen, Salz- Salpeter- Alaun- Siedereyen, Rath- Ziegel- Brenne- reyen.

II Mit der etwas zubereiteten Natur, wozu mehr Geschicklichkeit des Leibes und der Seelen erfordert werden in der Arbeit, und wozu also allerhand edle, ehrbare gemeine, geringe schätzig und verächtliche Dienste (daraus vielerley Classen und Stände derer Erwerbenden entstehen) nächst denen bereits vorhandenen rohen oder doch etwas zubereiteten Natur-Gütern erfordert werden. Dahin gehören nun

1 Geschäfte, diese Dinge aus der ersten Hand zu erlangen.

2 Solche in verschiedenen Graden zu verbessern.

3 Solche zu verkehren und an den Mann zu bringen.

4 Geld dadurch zu gewinnen, und wieder Geld, Geldes werth, Credit und Dienste zu erlangen.

Sie sind aber allerseits

a entweder Haupt-Geschäfte, als

1 Mit rohen menschlichen Kräften, dahin alle Lehr- und Zucht-Geschäfte in vielerley Lehr- und Schul-Anstalten gehören, als welches auf gedoppelte Weise Erwerb-Geschäfte werden.

II Alle Wart- und Pflege, sonderlich des Leibes der Kinder, wo also eine ungemeyne Menge vieler Haushaltungs-Geschäfte, die zur Reinigkeit, Erhaltung, Wartung, Bewahrung, zur Präservation, ja zu denen Haus- Arznei-Mitteln, vor Kinder und andere gehören, vorfallen.

III Mit allen rohen Gütern über der Erde und unter der Erde von leblosen und lebendigen Dingen.

Dahin

a alle Professionen u. Handwerker,

b alle Künste,

c Manufacturen,

d Fabriquen,

e Commercen und Handelschaften gehören.

b Oder Neben-Geschäfte, die sey diesen Nahrungs-Geschäften ebenalls

ebenfalls getrieben werden müssen, und solchen die Hand bieten, als

Hier: Brauen, Brantwein-Brauen, Gast = Wirtschaft, Wein = Bier- und Brantwein-Schank, Kochen, Gastieren, Nähen, Waschen, Scheuren, Lehren, Mühlwerke, Caffee- und anderer Schank- und Spiel-Häuser zc.

III Nach denen aus diesem allen fließenden allgemeinen ersten Regeln, welche zu beobachten, um

I Vermögen zu erlangen, und zwar

a im Anfang

- a Dienste,
- b Geldes werth
- c Geld,
- d Credit.

a Im Fortgang, zur Vermehrung, wo die Regeln der

- a Sparsamkeit,
- b des klugen Aufwands, gegeben werden.

II Vermögen zu bewahren und in acht zu nehmen,

1 Überhaupt und in Ansehung der Dienste, Geldes werths, des Geldes und Credits, woben vom Geiz gehandelt wird.

2 Insonderheit die nöthigen Special-Geschäfte

a Zur Untersuchung und Uebersehung, als

- 1 Das Inventiren.
- 2 Der Anschlag des Vermögens und derer Geschäfte.
- 3 Der Würderung und Taxe.
- 4 Der Rechnungs = Führung über Einnahme und Ausgabe.

b Zur wirklichen, natürlichen und moralischen Bewahrung

- 1 Unbeweglicher Güter,
- 2 Beweglicher,
- 3 Körperlicher,
- 4 Uncörperlicher.

Wey welchen allen, Ausleihen, Verpachten, kluger Anwand, Waage, Hut, Beschluß, getreue Gehülffen, beständige Trachtung nach Besserung, und endlich die gute Ordnung

- 1 unter denen Geschäften,
- 2 ihren Zwecken,
- 3 ihren Objecten,
- 4 ihren Beschäftigten,

das vornehmste.

III Zur wirklichen Anwendung. Hier kommen vor

1 die generalen Regeln der Ausgabe, und die dazu gehörigen Geschäfte, davon viele unter denen Neben = Geschäften sind, ja

auch Erlangungs- und Bewahrungs = Geschäfte werden, in verschiedenen Absicht, Ausgaben. Insonderheit werden die generalen Regeln gezeiget

1 Auf Gott gefällige, vernünftige Art Aufwand zu machen, um reich zu werden.

2 Diesen Reichthum recht zu denen Pflichten der Liebe und Besicht in der Noth, oder zur mäktigen natürlichen und Standes = Bequemlichkeit anzuwenden.

3 Aufwand auf seine Nothdurft zu machen.

4 Aufwand auf Bequemlichkeit zu machen

5 Von der Anwendung

- a Rohrer Güter, als die Consumption, der Verkauf, Vertausch, Geld = Erwerb.
- b Verbesserte Güter zu erlangen,

1 Bewegliche,

2 Unbewegliche.

6 Von der Anwendung

- 1 Derer Immobilien,
- 2 Derer Mobilien, in der Naturalien = und Geld = Ausgabe.

7 Von der Ordnung und denen Stufen der Anwendung, zur Nothdurft, Bequemlichkeit und dem Ueberfluß,

in Hülle, Bauen, Kleidung, Hausrath zc.

in Fülle, Essen, Trinken.

2 Der Grund aller odentlichen Ausgabe und Anwendung, welcher ist der wirtschaftliche Ueberschlag oder Etaat, der bey jedem neuen Geschäft oder auf eine gewisse Zeit gemacht, und als ein unverbrüchliches Gesetz beobachtet wird.

8 Nach derer Nahrungs = Geschäfte theils

1 Genauer Verbindung und nöthigem Zusammenhange, wodurch eines dem andern die Hand bietet, und beförderlich seyn muß. Welches endlich die Vollkommenheit einer Wirtschaft immer mehr befördert.

2 theils ihrer klugen Absonderung und Trennung, wo sie der Zeit, dem Ort, der Art des Geschäfts, dem Object, denen Zwecken und Beschäftigten nach einander verhindern. Da denn

überhaupt die vornehmsten Verknüpfungen, die vornehmsten Trennungen zu bemerken.

b insonderheit aber zu zeigen, wie 1 Land = Wirtschaft und Stadt = Wirtschaft mit einander zusammen hängen, deswegen

a die Land = Wirtschaft,

b die

- b die Stadt = Wirtschaft überhaupt beschrieben wird.
- 2 Land = und Stadt = wirtschaftliche Geschäfte, nach vielerley Grund von einander zu trennen und abzusondern.
 - 3 Wie Haupt = und Neben = Nahrungs = Geschäfte zusammen hängen, und auch abzusondern.
 - 4 Wie endlich die verschiedenen Arten der Wirtschaft nach denen Ständen und Personen, bald mit einander zu verbinden, bald zu separiren.
- B Der Nahrungs = Geschäfte ihre Hindernisse nach ihren allgemeinen Quellen, so ferne sie
- 1 in der Natur der Dinge,
 - 2 in allerhand Unglücks = Fällen,
 - 3 in der menschlichen Beschaffenheit des Leibes und der Seelen derer Beschäftigten, und also in verschiedenen Wirtschaften = Lastern zu suchen, solchen aber verschiedene wirtschaftliche Tugenden entgegen zu setzen, welche hier allerseits betrachtet werden.
- 2 Special = Wirtschaft. Davon denn
- 1 Hier die öffentliche Landes = Wirtschaft nicht weiter berührt ist, als so ferne einige generale Begriffe davon in die Deconomie überhaupt einschlagen, und so ferne die Policy allenthalben in genere und in specie mit annehmen ist. Denn diese, und die speciale Deconomie der Prinzen, ist das Cammer = und Finanz = Wesen, welches man eigentlich hier nicht zum Zweck gehabt, sondern nur auf Privatos gesehen hat. Folglich handelt man hier nur eigentlich
 - II Von der Privat = Wirtschaft, und zwar
 - A Nach verschiedenen Ständen und Personen. Da denn allhier
 - a Die Wirtschaft der Fürsten, des Adels, der Soldaten, derer Reisenden, derer Gelehrten, wegen des Zusammenhanges nur beyläufig, jedoch wegen ihrer besondern Regeln nicht berührt werden können, weil die große Weitläufigkeit der Land = Wirtschaft solches verhindert. Und wer auch nur in dieser die Haupt = und Neben = Geschäfte versteht, der kan sich ausser dem Cameral = Wesen in die andern besondern Ständes = Wirtschaften leicht finden. Da hingegen
 - b Die wirtschaftlichen Geschäfte derer Land = Leute, des männlichen und weiblichen Geschlechts, nemlich als solcher, ferner der Armen, Dürftigen, Mittel = Leute, derer Reichen, des Gesindes, und mancherley geringer Bedienten, z. E. bey der Wartung und Reinigung der Kimber zc. ja auch die meisten bürgerlichen Nahrungs = Geschäfte theils besonders

analysiret, theils überhaupt beschrieben werden. Doch wird am meisten in dem Unterrichte bey der Special = Privat = Wirtschaft auf die Verschiedenheit der Wirtschaft, nach ihren Objecten und Geschäften selbst gesehen, und zwar generaliter auf die Stadt = Wirtschaft, specialiter aber, ja so gar quod singularia auf die

* Land = Wirtschaft, und zwar auf die

I Haupt = Geschäfte der Land = Wirtschaft. Wozu also

2 Der Erden = Bau

† über der Erde gehört. Hier kommt vor:

A Die Wirtschaft mit Land = Gütern überhaupt. Bey diesen Geschäften muß man Acht haben

I Auf die Sache überhaupt, nemlich ein Land Gut. Davon zu lernen

a Dessen eigentliche Natur und Beschaffenheit. Folglich gehört dahin Dessen Beschreibung und der mannigfaltige Unterschied, als:

1 Einzelne Güter und Stücke.

2 Ganze Güter, als Erb = und eigenthümliche, freye, Dienst = Zins = Behend = steuerbare, Adelige, Bürgerliche, Bauer = Cossaten = Pfand = Schilligs = zc. Erb = Zins = Ritter = Lehn = wüste, bauwürdige, schöne, schlechte, vollkommene, unvollkommene, Haupt = und Neben = Güter, oder Berwerze, der Unterthanen, Erb = Herrschaften, Landes = Herrschaften, Domainen = oder Cammer = und Patrimonial = Güter.

β Dessen Partientien, sowohl die wesentlichen als zufälligen, Gerechtigkeiten, Gefälle und dergleichen.

II Auf den gemeinen und besondern, eigenen und entfernten, Haupt = und zufälligen Zweck, und Nutzen der Land = Güter, überhaupt und insonderheit an Naturalien und Geld, Credit und Diensten.

III Auf die Geschäfte selbst

a An sich, und zwar

1 Die Geschäfte der Erlangung, wo

a Von Glücks = Wegen, Erbschaften, Erbeyrathung.

b Von Wegen und Mitteln des Kleiffes, nemlich

1 Der erste Anbau

a Der Aecker und Felder.

b Derer Land = wirtschaftlichen Gebäude, wo

1 Welche es sind.

2 Wie, wo, und so fort sie zu bauen.

2 Der Tausch.

- 3 Die Empfindung zur eigentlichen und un eigentlichen Lehn.
- 4 Der Kauf der Land-Güter, wo
- a Dessen Natur.
 - b Der Preis und worauf zu sehen.
 - c Die wirtschaftliche Vorsicht des Käufers und Verkäufers
 - a bey dem General- und Special-Anschlag,
 - b die Untersuchung,
 - c Überleanna,
 - d Gegen-Anschlag,
 - e Tractaten,
 - f Schluß und Contract,
 - g Übergabe u. Besignehmung,
 - h erste Einrichtung derselben,
 - i Melioration.
- 2 Die Geschäfte der Erhaltung eines erlangten Gutes. Als:
- a Die Untersuchung und Übersehung. Dazu
 - 1 Kasse, Carten,
 - 2 Inventaria, Erb-Bücher
 - 3 das Rechnungs-Wesenzc.
 - b Die natürliche Bewahrung,
 - 1 der Gebäude,
 - 2 derer Grund-Stücke
 - 3 des Inventarii,
 - 4 derer übrigen Pertinentien.
 - c Die moralische Bewahrung, durch
 - 1 gute Wirtschaft, Arbeit, Aufsicht,
 - 2 Melioration,
 - 3 Rechtliche Mittel,
 - 4 die Ordnung und Verknüpfung.
- 3 Die Geschäfte der Anwendung,
- 1 in der Verwaltung, dabey
 - a worinne sie bestehe,
 - b wie sie den jährlichen Überschlag oder Etat zum Grunde setze, und
 - c in richtiger
 - 1 Einnahme,
 - 2 Ausgabe,
 - 3 Neben-Geschäften bestehe.
 - 2 in der Verpachtung, und zwar von ganz-halb-Erb-Zeit-General-und Special-Verpachtungen. Wo
 - 1 des Verpächters,
 - 2 des Pächters Behutsamkeit vorkommt.
- 3 im Handel mit Land-Gütern.
- 6 Die beschäftigten Personen.
- Allwo
- I Das besondere eines
 - a eigenthümlichen,
 - b Verwaltungs-
 - c Pacht-Wirts.
 - II Das besondere einer Wirtin auf dem Lande.
 - III Die nöthigen Pflichten eines Hofmeisters, des Gefindes überhaupt, der Fröhner und Tagelöhner.

- IV Der Lohn, Gehalt und Deputat.
- V Die wirtschaftliche Land-Bibliothek zu erwegen vorkommen. Von diesen allen ist hier alles nöthige zu finden.
- B Die Wirtschafte mit dem Acker- und Feld-Bau. Wo zu erwegen
- 1 Die Sache, oder das Object, nemlich Land und Acker. Davon zu merken:
 - a Die unterschiedliche Bedeutung,
 - b Die eigentliche Beschreibung,
 - c Sein Unterscheid. Nach
 - 1 der Lage,
 - 2 dem Grund u. Boden und zwar dessen Verhältnis zur Fruchtbarkeit, die beschrieben wird, überhaupt,
 - 3 zu dieser und jener Frucht und Pflanze, die hier überhaupt zu betrachten,
 - 4 dessen Zeichen, Düngung, Beartung.
 - 3 der Zubereitung, da er ist
 - a unurbar, oder urbar, Früchte, Neu-Aoden,
 - b zubereitet, } Braach-
 - c bekellet, } Sommer- und
 - d gemisset, } Winter-Feld.
 - e gewendet,
 - f zur Saat geprüget,
 - g geegget,
 - h besäet, mit Roggen, Weizen, Gerste, Haber, Sommerung, Haupt- und Neben-Früchten,
 - i geegget,
 - k gewalket,
 - l gehacket,
 - m gegraben,
 - n klar, grob,
 - o Saat, geschräpset,
 - p geschößt,
 - q blühend,
 - r in der Erndte,
 - s geerndtet,
 - t unbestellet,
 - u offener und geschlossener re. Acker.
 - 4 dem Maasse, Hufen, Morgen re. nach
 - 5 der Besserung, wo von der verschiedenen Art der Besserung u. sonderslich des Düngers und der Düngung, nach Ort, Zeit, Absicht, Unterscheid derer Früchte, dem Maasse, der Abwechslung re.
 - 6 der äußerlichen Form und Figur, Längen, Breiten, Zippel, Gewende,
 - 7 der Vereinigung mit andern Stücken der Land-Nahrung, sonderslich der Viehzucht,
 - 8 dem rechtlichen Zustand und denen Beschwerden nach e. g. Zehnd-Zins-Steuer-Dienst-bar.

II Der Zweck. Da denn alle mögliche Nutzungen vom Acker-Bau durchgegangen, weil die Haupt- und Neben, eigenen und entfernten, wesentlichen und zufälligen Nutzungen, Früchte und dergleichen zu betrachten.

III Die Geschäfte selbst. Wo

A der Acker-Bau überhaupt zu beschreiben.

B Insonderheit die Geschäfte

a an sich zu betrachten, und zwar

N die Geschäfte der Erlangung so wohl des Ackerz, als derer Nutzungen in und ausser dem Hause. Dahin

a die Unternehmung des Ackerz.

b Die Urbarmachung.

c Die Zubereitung, als

1 das Pflügen, Hacken, Graben, nach seinem verschiedenen Zweck, Verschiedenheit, Zeit, Ort, Werkzeugen, Arbeits-Vieh, der Geschicklichkeit des Ackermannes.

II Das Düngen.

III Das Säen, Harcken.

IV Das Walzen.

d Die Bestellung,

a überhaupt, wozu

1 Saamen,
2 verschiedene Art von Säen,
3 Einlegen, Einharcken, Einpflügen,
4 das Pflanzen,
5 das Fortpflanzen.

e Insonderheit

1 Die Beförderung des Wachstums

2 Die Hinwegräumung derer Hindernisse.

e Die Erndte mit allen ihren verschiedenen Geschäften, z. E. Schneiden, Häuten, Binden, Mandeln, Einfahren, Pansen zc. beschäftigten Personen, Werkzeugen und Kosten.

f Der endliche Gewinn,

a Der rothen Frucht, dahin das Dreschen, Vorscheeln zc. gehört.

b Der zubereiteten Frucht, an sich, als Mälzen, Mahlen,

c zur Consumtion, Brauen, Backen, Kochen.

g die Verbesserung durch die correspondirende Vieh-Zucht

h der Kauf und Anschlag der Acker.

D Die Geschäfte der Bewahrung,

1 An sich des Ackerz und derer Früchte.

2 Die Hülfz-Mittel und Ordnung, als:

Das Acker-Register.

Das Erndte-Register.

Das Dresch-Register.

Das Boden-Register.

Die Rechnung über dem Acker-Bau.

J Die Geschäfte der Anwendung, nemlich

1 Zum Behuf des Ackerbaues selbst, Saamen, Düngung.

2 Der Vieh-Zucht.

3 Zu andern Wirtschaften, z. E. zum Garten-Werk.

4 Zur eigenen Consumtion ins Haus.

5 Zum Verkehr und Verkauf, roher, zubereiteter oder gar vollkommen gemachter Waaren, z. E. der Broth-Handel, Leinwandz-Verkauf.

6 Zur Verpachtung, wo vom Acker-Nacht und Nacht-Anschlagen.

7 Zur allgemeinen Nahrung,

1 Da die Manufacturen und Handwerker,

2 Die Handelschaften und Commercica, die aus dem Acker-Bau ihre Haupt-Materie bekommen, zu berühren. Und in so weit sind auch Handwerker, Manufacturen, und Handlungs-Arten hier berührt, um den Zusammenhang zu zeigen.

K Die zu diesen Geschäften nöthige, gemeinen und künstlichen Werkzeuge, so wohl

1) todte, als 2) lebendige, sind hier besonders durchzugehen, und ihre Verbesserung, Arten, Fehler zu zeigen.

L Die beschäftigten Personen sind:

1) Oberhaupt. 2) Insonderheit ein Bauer, ein Acker-Knecht, eine Grasse-Magd, ein Tagelöhner, nach ihrer Wahl, Pflicht, Lohn, Deputat, Zucht zc. durchzugehen. Alles dieses ist in diesem Lexico bis auf die kleinsten Singularia analysiret und erklärt. Ja dieses ist ein Stück des Haupt-Inhalts dieses Buches.

M Die Wirtschaft des Garten-Baues, wo

N Die Sache oder das Object zu betrachten. Und also

a Das Wort Garten zu erklären.

b die Sache,

c Und insonderheit

1 Die verschiedenen Garten-Pflanzen zu beschreiben, ihr Unterscheid

scheid, so sehr mannigfaltig, zu zeigen, als wovon man hier einen rechten Schatz von inländischen und ausländischen, ja bey nahe die ganze Botanique, sonderlich wegen der Haus-Mittel vor Menschen und Vieh, it. zur Verbesserung unsers Pflanzen-Hauses zusammen getragen. Unsere gemeinsten Garten-Pflanzen, Blumen, Kräuter und Bäume aber, oder doch die uns sonderlich nothig und nützlich sind, z. E. der weisse Maulbeer-Baum besonders nach allen oeconomicischen Geschäften und Art. durchgenommen, findet.

2 Daraus denn verschiedene Einteilungen der Gärten in Blumen - Kräuter - Wurzel-Baum - Wein - Hopffen - Gärten fassen.

d Der Unterscheid der Gärten nach der Verschiedenheit des Garten-Hauses, und nach denen Zwecken

1 Der Lust, Bequemlichkeit und des Prachts: Lust - Gärten bey Hofe, in Städten, bey grossen Herren, Land-Gütern.

2 Des Nutzens, hauswirtschaftliche Gärten, dahin Küchen-Obst - Wein - Hopffen - Gärten gehören, womit die Land-Wirtschaft eigentlich zu thun hat

3 Der Natur - Kunde und Arzney-Kunst. Dahin medicinsche Gärten gehören. Alle Arten von Gärten sind hier ganz besonders der Augen-Merk gewesen. Daher es ein vollständiges Garten-Buch.

¶ Der Zweck und Nutzen der Garten-Geschäfte. Der gemeine und entfernete, eigene und zufällige überhaupt, und insonderheit von ieder Art der Gärten - und Haupt - Garten - Pflanzen, wo also alle Garten - Früchte an sich und ihr Nutzen beschrieben.

¶ Die Geschäfte selbst

1 An sich, da denn

a der Garten - Bau zu beschreiben.

b Insonderheit

A Die Geschäfte der Erlangung des Gartens und der Früchte erwogen, dazu

1 Die Wahl eines der Natur und denen Rechten nach dazu geschickten Landes überhaupt, und insonderheit zu diesem und jenem Garten.

2 Die Zubereitung überhaupt, und resp. auf die Art des Gartens, wo von

Umgraben, Rajolen, Düngen, Harcken, der Ordnung und Einteilung der Quartiere, Reviere, und Beete zum Nutzen, zur Schönheit und Bequemlichkeit gehandelt wird.

3 Die Bestellung des Gartens, allwo die Säungs - Fortpflanzungs - Vermehrungs - Arten, überhaupt nach dem Ort, der Zeit, der Bitterung, Convenienz, der Pflanzen zc. und insonderheit in ieder Art von Garten gezeigt werden, folglich wird hier vom Pfropffen, Deculiren, Absencken, erster Pflanzung, Fortsetzung zc. gehandelt.

4 Die Wartung des Gartens überhaupt, und insonderheit, wo eine ungeheliche Menge specialer Geschäfte, z. E. in einem Weinberge vorkommen, und ihre besondere Kunst - Nahmen haben.

5 Die wirkliche Einsammlung der Früchte überhaupt, und insonderheit.

6 der Kauf und Anschlag eines Gartens gehören.

B Die Geschäfte der Verwahrung

a an sich,

1 Der natürlichen,

a Eines Gartens überhaupt, und insonderheit, wozu man allerhand lebendige Hecken hat.

β Der Pflanzen.

γ Der Früchte.

II Der Moralischen und Rechtlichen, wo von allerhand Feinden der Gärten, der Pflanzen und Früchte, ihren Krankheiten u. s. f. gehandelt.

b Die Hülfsmittel,

1 Das Garten-Inventarium,

2 Der Abriss davon,

3 Die Garten-Rechnung.

C Die Geschäfte der Anwendung

1 Zur eigenen Nahrung und Consumtion, in der Küche, im Keller, zu allerhand Werkzeugen, zur Arzney, vor Menschen und Vieh, zur Hülle, zur Gemüths-Vergnügung, zum Decoro, zum Geld-Verkehr.

2 Zum Handel und gemeinen Nutzen, wo die Manufacturen

ren und Handlungen, so aus dem Garten-Bau entsichen, zu erwegen.

3 Zur Verpachtung zc.

II Die zu solchen Geschäften gehörigen, gemeinen und künstlichen Werkzeuge, davon eine ungemeyne Menge, hier aber alle, die nur betant, erklärt sind.

III Die beschäfftigten Personen, wo die Pflicht, Kunst, der Lohn und Deputat zc. eines Kunst- und gemeinen Gärtners, Winkers, Wein-Weissers, Küpers, Hopffen-Gärtners zc. zu erwegen. Die Garten-Schriften aber auch angeführet sind.

D Die Wirtschaft des Weide- und Wiesen-Baues.

N Die Sache zu betrachten, nemlich Weide- und Futter-Flecke vor das Vieh. Welche

- 1 beschrieben,
- 2 unterschieden

a Nach ihrem Ursprung

a von Natur, Leeden, Triff, Flecke, Ager, Ränder, Raine, Wald-Hut, unbestellter Acker, Feld, Stoppeln, Brache, Wiesen.

b Vom Fleiß und Arbeit,

1 Unbeständige,

a mit Futter und Gras-Kräutern bestellet, i. E. Klee, Wick-Futter, Wicken, Esparcette, wie denn alles Gras, Kraut beschrieben.

2 Feld-Wiesen

2 Beständige

a die zu Wiesen beständig gemachten Felder.

β Grase = Gärten und Wälder und Weiler.

β Nach dem Unterschied der Futter, Pflanzen und Weide

1 überhaupt

Daß sie gesunde, ungesunde, entweder überhaupt, oder vor diese und jene Art des Viehes, mager, fett, aus guten Kräutern oder Schamalen, schlechtem Gras, Geröhrich zc. bestehend. Und hier sind alle Futter-Kräuter, Blumen, Blätter, Rinden und Wurzeln durchgegangen.

2 insonderheit kommen hier zu betrachten vor

a die Triff und Hut an sich, die das Vieh selbst bestu-

chet,

b Die Gras- und Futter-Flecken zum grünen Futter, solches zu holen.

c Die eigentlichen Wiesen, so

1 zu beschreiben

2 zu unterscheiden,

a nach dem Boden,

b nach der Lage,

c nach dem Zustande,

d nach der Nutzung i. E.

2, 3 Hüblige,

e nach ihrer Frucht,

f nach ihrer Dauer und

Zubereitung,

g nach ihren Lasten,

h nach ihrem Masse, so

nach Aekern oder Fudern, Hausen zc. bestimmt wird.

3 Der Zweck und Nutzen dieser Geschäfte, und zwar der eigene und nächste, als: 1) Hut, Triff und Weide, eigene und Dienst-Triff, 2) grün Futter, 3) trocken Futter, Heu u. Grummt: Der entfernete, die ganze Vieh-Zucht und Nachruna: der zufällige, allerhand Holz-Mohr-Kräuter = Nutzungen vor Menschen und Thiere, zur Arzeneien, zur Färberey und andern Manufacturen, der Heu-Handel, die Mast zc.

4 Die Geschäfte selbst

1 An sich, so

a überhaupt zu beschreiben,

b insonderheit zu betrachten

A die Erlangungs-Geschäfte, nemlich so wohl Wiesen und Weide, als die Früchte zu erlangen, allwo

I der Wiesen-Anbau, dazu die Wahl des Bodens, die Zubereitung, der Feld- und auch beständiger Wiesen und andern Triff- u. Grase-Flecken.

II Die Düngung der Wiesen.

III Die Bestellung mit allerhand Saamen.

IV Die Reinigung schon erlangeter Wiesen.

V Derfelben Beegung und Ebenung, Düngung, nachhaltende Besäung.

VI Das Betreiben.

VII Das Grasen, Schrapen.

VIII Das Hanen und Mä-

den, samt der ganzen

Heu- und Grummt-Ernte,

wo zu betrachten die

Reiffe, die Zeit, das Heu-

und Grummt-Machen,

Trocknen, Breiten, Wen-

den, Hausen machen,

Etrennen, Sammen-Ein-

fahren, Einpausen aber

zu lernen.

B Die

B Die Geschäfte der Bewahrung und Erhaltung,

* an sich, als die Conserva-
tion und Vesserung der Lee-
den und Triften, die Ver-
wahrung und Hegung der
Wiesen, durch natürliche
und moralische Mittel, die
Verwahrung des Grases,
Heues, Grumtes, Krautes
und anderes Futters.

β Hülfss = Mittel, 1) Hut-
Trift = Leeden = Grase = Fle-
cken und Wiesen = Register
oder Inventaria. 2) Ein
Wiesen = Dünnungs = Regi-
ster. 3) Heu- und Grummet-
Rechnung.

C Die Geschäfte der Anwendung

1 im Hause zur Vieh = Zucht,
wodurch endlich der Ackerbau
verbessert wird.

2 Zum Verkehr

a In Verkauf des Grases,
des Heues, des Grummet-
tes, der Weide, zur Vieh-
Nast etc.

b Zum Verpachten, wo die
Trift = Weide = und Wie-
sen = Kauf = und Pacht-
Anschläge zu zeigen, so
wohl wenn man sie be-
sonders, als wenn man
sie in einem Land = Gu-
te in Verbindung mit der
Vieh = Nuzung betrach-
tet.

e Zu Manufacturen und Com-
merciis, da denn die, so
daraus am nächsten fließen,
zu zeigen.

3 Zufällige Anwendung.

II Die Werkzeuge.

III Die beschäftigten Personen,
als der Wiesen = Boat, die
Grase = Mäher, Heu = Macher,
Fröhner, die auf Hut und
Trift acht zu habenden Feld-
Hüter, Förster, Jäger, Holz-
Knechte, ihre Pflicht, ihr Lohn,
ihr Deputat. Diese ganze
Wirtschaft ist auch ganz be-
sonders vollständig in ihre Art.
resolviret hier zu lernen.

**L Die Wirtschaft des Wald = Forst = und
Holz = Wesens. Alwo**

**N Die Sache oder das Object, nemlich
wildes Holz. Da denn**

a die verschiedene Bedeutung des
Wortes.

b Die eigentliche Beschreibung einer
Fläche der Erden, die mit wilden
Holz = Pflanken angebaut oder an-
zubauen.

c der Unterschied. Es ist ein Holz
1 angebaut, und entweder zu be-
trachten,

* nach seinem Gehalt und Ge-
zirt. 1) Ein Wald, 2) Forst,
3) Holz, 4) Busch, entwe-
der im Felde oder im Walde,
5) einzelne Feld = Bäume,
Weiden = Flecke, Alleen etc.

β nach seinen Besitzern,
γ nach seinem Holze überhaupt
und insonderheit nach seinen
Holz = Pflanken, als:

- denen inländischen

1 Ober- und hohes Holz,
so entweder

* Tangel = und
Schwarz = oder

β Laub = oder

γ vermengtes Holz.

Und hier sind nur
alle Arten unserer
Bäume, und zwar
im Schwarzen und
Laub = Holze, so wol
das weiche als har-
te, nach der Zeit
des Wachstums,
ihren Saamen und
Früchten, ihrem
Boden und Ver-
änderungen, und so
fort zu erkennen,
gezeiget, welches
eben so gehalten
worden bey dem

II Unter = und Busch-
Holze.

b Derer fremden und un-
gewöhnlichen, welche
nach Gelegenheit anzu-
bauen, oder doch anders
wo aus der Land = Wirt-
schaft gewannen, und
zu uns zum Behuf unse-
rer wirtschaftlichen Ge-
schäfte, unserer Manu-
facturen, der Arzenei etc.
gebracht, und wo nicht
das Holz, doch Rin-
de, Blätter, Blüten
und Wurzeln gebrau-
chet werden. Daher
auch dieses mit der Land-
und Stadt = Wirtschaft
nahe zusammen hängt.
Und deswegen sind fast
alle ausländische, wilde
Baum = Pflanzen, Früch-
te, Wurzeln, Säfte, etc.
die nur einigen Nutzen
in der Wirtschaft haben,
sorgfältig angegeben, ja
zum theil sehr umständ-
lich beschrieben, solcher-
gestalt

gekalt aber ist die generale und speciale Betrachtung des ganzen Pflanzen = Reichs per Rapport auf die Wirtschaft und hiernächst die Haus = Arzenei der Menschen und Vieh sehr umständlich in diesem Lexico zergliedert zu finden.

2 Das anzubauende Holz, wo die Sache ist,

a der Boden und Holz = Acker, und dessen

1 natürliche Geschicklichkeit,

2 dessen zu erlangende Geschicklichkeit überhaupt und insonderheit nach Unterschied des Holzes.

b die wilde Baum = Schule,

c die jungen Stämme, Schößlinge, Schnittlinge,

d der Saame und neue Anflug, womit sich der Anbau des Holzes beschäftigt. Daher diese Dinge allerseits vorerst zu erkennen.

II Der Zweck und Nutzen, darauf die Geschäfte mit dieser Sache gehen. Der hier ist

I der nächste und eigene, nemlich mannigfaltige Holz = Nutzung, als

a Holz, sowohl

α grünes zur Fortpflanzung und andern Zwecken.

β trockenes, und zwar

1 Nutz = Bau = Schirr = Holz, wo die mancherley Bret = Schindel = Stämme, Blöcher zc. nach dem Forst = Wesen zu erkennen.

2 Brenn = Holz, wo von Scheiten, Wellen, Waasen, Schneitel = Schlag = Klaffter = Holz, Stöcken, Astter = Schlag, Windfällen, Leese = Holze, ja auch die verschiedenen Masse und Meß = Arten, wornach im Forst = Wesen das Holz gerechnet wird.

b Laub, grünes und dürres zum Füttern, zur Düngung, zur Streu, zum Brennen.

c Saamen und Früchte.

- 1 Zapfen des Tanael = Holzes,
- 2 Eicheln und Buchen zur Mast,
- 3 wildes Holz = und Feld = Obst,
- 4 Holz = Saamen zum Holz = Pflanzen.

II Der zufällige, ja auch bisweilen schädliche. Dahin

1 Die Nutzung des Waldes zur Jagd, welcher aber hier sehr vollständig mit allen grossen und kleinen Jagd = und Weyd = werck erkläret zu finden.

2 die Holz = Kohlen.

3 die Asche.

4 der Kien = Rus.

5 Harz und Bech.

6 Gräseren, Holz = und Wald = Trift und Weide, dafür Weide = Geld fällt

7 Moos und dessen Rechen, zur Düngung und andern Sachen.

8 Schale und Rinde zur Gerberey, Färberey und andern Dingen.

9 Der Saft zu allerhand Liqueurs und Arzenei, z. E. der Birken = Saft.

10 Hörbeler = Spisruthen, Meyen = Wesen = Holz.

11 Glas = Hütten = Nutzung.

12 Der wilde Bienen = Bau.

III Der entfernete, dahin der mannigfaltige Holz = Handel, unzählige Fabriken und Manufacturen, grosse Handel = schafften derer Berg = Schmelt = Sied = und Brenn = Werke, Anlegung und Unterhaltung, der Anbau derer Häuser, Städte und Dörfer, wo das Bau = Holz, wirtschaftlich zu betrachten. Als worauf und also auf das wirtschaftliche Bau = Wesen, sonderlich wie es einzurichten, und was die Bau = Materialien betrifft, in diesem Lexico sehr umständlich gesehen worden. Es gehöret auch zu dem entfernten Nutzen überhaupt ein wichtiges Verhältniß des Wald = Wesens.

1 zum Acker = Garten = und Trift = Wesen und zur Vieh = Zucht, kurz zur Land = Wirtschaft.

2 zur Stadt = Wirtschaft.

3 zur ganzen Landes = Wohlfahrt, welches alles hier zu erwegen ist.

IV Die Geschäfte, welche

1 an sich, und zwar

α überhaupt zu beschreiben, damit man vom Forst = Wesen eine generale Idee habe.

β Insonderheit zu betrachten.

A die Geschäfte zur Erlangung

a eines Holzes und Waldes an sich, und zwar

α eines angebauneten Waldes,

I Durch Verleihen, Miethen, Erb = Zins, Tausch, Theilung, Kauf.

II Durch den Kauf, wo zu untersuchen

a die Sache, wie sie oben vorgestellt, nemlich das Holz, Wald.

b das Maas.

c die Art und Weise bisheriger pfleglicher Nutzungen.

d die vorhergehenden Wald = und Forst = Rechnungen.

e das Wald = Lager = Buch, und also

f der Anschlag zu machen.

β eines

6 eines verbesserten Waldes, durch Hägen, Nachpflanzen, Anflugs-Beförderung, pflegliche und nachhaltige Nutzung.

7 eines anzubauenden Holkes. Und hier ist alles, was zum Holz-Anbau gehöret, zu lernen, welches im Lexico sehr umständlich zu finden.

b Derer Nutzungen aus dem Holke und Walde. Nemlich

I des Holkes, dazu

a das Holz-Schlagen und Fällen

1 überhaupt, so verschiedentl. Stammweise, in gehiebigem, durch Ausschneiden zc. nach Unterschied des Ortes, des Alters und der Jahre des Holkes in rechter Eintheilung nach dem verschiedenen Wachs auf rechte und nicht schädliche verschwenberische Art und Weise geschehen muß. Hier sind sehr viel besondere Artikel involviret, welche alle erzfläret werden,

2 Insonderheit von dem dazu gehörigen 1) Anzeißen, 2) dem Wald-Hammer und Schlüssel, 3) Abvoßen, und vielen andern Dingen, die dabey vorkommen,

b Die Abführung des Holzes, davon

1 überhaupt Regeln,

2 insonderheit aber viel zu lernen, von

a Holz-Fuhren,

6 Flößen, und dem ganzen Floß-Wesen, so hier mit hinein komt, und also auch im Lexico mit genommen ist.

7 außerordentliche Mittel das Holz abzutreiben.

3 Holz-Märkten, wovon auch im Lexico gehandelt.

II Des Laubes, wo von Laub-Brechen, Streifen zc.

III Des Saamens und der Früchte, wo

1 die Sammlung und Nutz-Anwendung des wilden Holz-Obstes vorsieh, oder gewelket.

2 Die ganze und halbe Eichel- und Buchen-

Maß, im Hause, im Walde, welche ganz umständlich vorgestellet und durchgegangen.

IV Derer zufälligen Nutzungen, wo von

a Kohlen, und Kohlen-Meulern,

b Aeschern,

c Kienrus fangen,

d Pech, Harz und Teer-Sieden,

e der Holz-Gräseren zc.

B Die Geschäfte der Bewahrung und Erhaltung der Wälder. Hierzu gehöret

1 Die Untersuchung dieses grossen Stückes des zeitlichen Vermögens. Darzu

1 Wald-Forst- und Holz-Inventarien, Forst-Fund- und Lager-Bücher, wie sie einzurichten, fortzusetzen, zu revidiren, ja hierher gehören die Forst-Häuser, die Erkänntnis der Wald-Vermessungen, der Wald-Ruhen und Grenzen.

II Die Wald- und Forst-Rechnungen.

2 Die wirkliche Bewahrung, und zwar

a die natürliche

1 Der Hölzer, ihrer Grenzen und Grenz-Zeichen und Rechte. Hier ist das ganze Wald-Grenz-Wesen, Beziehen, Distation, Wald-Bereiten zc. zu lernen.

2 Des Holkes und der Bäume durch

a Nach- und Anpflanzen, neuen Anbau im Walde, und ausser dem Walde, der Alleen an Strassen, derer Ufer an Flüssen, nichts nützender Aecker, lebendiger Zäune, Verpflanzung der Anger und Triften.

6 Beförderung des Anflugs,

7 pfegliches Abtreiben,

3 Forstmäßiges Anweisen,

2 Eintheilung nach dem Wuchs,

4 Der Gebrauch des Wald-Hammers,

5 Vorsicht wider allerhand Wald- und Holz-Verderber, Diebe, Feinde, und Verderbnisse.

6 Durch sparsame Holz-Wirtschaft im Gebrauch des Holkes, dazu alle Holz-Spar-Kunst-Mittel gehören, welche hier allseits abgehandelt werden.

7 die moralische Bewahrung, dabey die

die Forst-Nutzen-Gerichte, Schreib-Säge etc. gehören.

C Die Geschäfte der wirtschaftlichen Anwendung, sind hier allerseits nach dem Muster derer bisher schon ausgeführten Wirtschaften, ausgeführt.

II Von denen Werkzeugen zu diesen Geschäften, wo sonderlich von Säge-Schneide-Loh-Mühlen zu handeln gewesen

III Von denen beschäftigten Personen, ihren Amt, Bestallung, Instructionen, terminis technicis, Rang, Ordnungen, Gesetzen, Gebräuchen, Privilegien, Unterschied, Befoldung, Macht, Fehlern, Malversationibus, Lohn, Accidensien und Deputat. Allermassen mit diesen grossen Geschäften ein eigenes Corpo besonders damit beschäftigter Personen, wegen des dabey interessirten gemeinen Wesens verknüpft ist, welches in einer grossen Menge hoher und niederer Forst-Wald- und Holz-Bedienten bestehet, gleich wie es sich eben so mit der Jagd verhält. Diese sind nun alle umständlich im Lexico betrachtet worden.

F. Die Wirtschaft mit denen Sied- und Brenn-Wercken, als Salz-Siederey, Salpeter-Siedereyen, Alaun-Siedereyen, Vitriol-Wercken, das ganze Erst- u. Mineralien-Schmelz-Wesen, wird zwar auch zum Erden-Bau oder Geschäften mit Irdischen unlebten Materien, und sonderlich zur Erlangung roher oder nur zur Verbesserung zubereiteter Dinge und Güter über der Erde gerechnet. Allein diese sind von so grosser Weite, und werden meist mit dem Bergwerks-Wesen verknüpft, wozu ganz eigene und besondere Lexica haussen sind, daher die Absicht dieses Lexici, dabey auf weiter nichts als auf generale Beschreibung dieser Geschäfte und einiger Haupt-Stücke, z. E. ihres Objects, ihres Abwurfs etc. gehen, und nur beyläufig derer übrigen Specialiorum, derer Singulariorum aber gar nicht gedenken können. Indessen so sind doch die auf dem Lande sonderlich gewöhnlichen und gemeinen Brennwerke, nemlich

- 1 Ziegel-Brennerey,
- 2 Kalch-Brennerey ganz vollständig ausgeführt.

†† Der Erden-Bau unter der Erde, dahin

A Die Wirtschaft mit dem Berg-Bau so wohl dem eigentlichen als dem geringen, dahin das Kohlen-Graben gehört. Hiervon ist zwar die meiste Waare und ihr Nutzen in der Wirtschaft angeführt, und sie so wohl als auch das Geschäfte generaliter beschrieben. Allein Specialia und Singularia muß man in Bergwerks-Natur- und Kunst- wie auch Handels-Lexicis

suchen. Die Ursache ist schon angeführt.

B Die Wirtschaft mit Salz-Gesundheits-Gemeinen Wasser-Brunnen ist hier, was die ersten zwey Arten anbelanget, nur generaliter beschrieben. Was aber die Brunnen und das Wasser in der Wirtschaft, so ferne solches aus der Erde in Brunnen und Röhren zu bringen, und dergleichen, wie überhaupt das Wasser und die Wasser-Quellen als eine wirtschaftliche allgemeine Haupt-Materie anbelanget, so ist auch dieses wirtschaftliche Geschäfte ganz zuverlässig und zulänglich unter seinen Articeln erklärt. Was

C Die Wirtschaft mit denen gemeinen und meistentheils zum Bau-Wesen, wie auch Manufacturen gehörigen, rohen, unterirdischen Materien anbelanget, nemlich

- 1 Das köstliche und gute Erden-Kreide-Farben-Erden-Lohn-Leim- und Lurk-Graben.

- 2 Das Steinbrechen von verschiedner Art, und zwar nach Unterschied der Steine, so sind solche allerseits hier erklärt, ja das mannigfaltige inn- und ausländische hierdurch aus der Erden zu erlangende Gut meistentheils beschrieben, und wo bey diesen allen Handwerker und Künstler mit einschlagen, so sind selbige wegen des Zusammenhangs mit der Wirtschaft gleichfalls, jedoch nur generaliter berührt. Die Specialia muß man in einem Handwerks- und Manufactur-Lexico suchen. Denn auch diese Sache ist von entscheidlicher Weite, wenn man ad Specialia und Singularia gehen will. Nachdem nun der Erdenbau der Landwirtschaft über und unter der Erde abgehandelt, so folgt:

⊞ Die Vieh-Nahrung, die es mit allerhand belebten Thieren und dem von denselben zu erlangenden Nutzen oder der Hülffe in der Arbeit oder dem Vergnügen zu thun hat. Dazu denn gehört,

A Die eigentliche Vieh-Zucht. Und also

N Die Wirtschaft mit dem zahmen Haus-Vieh, welche aber verschieden ist, nemlich.

- 1 Die Wirtschaft mit dem vierfüßigen Haupt- und Neben-Nutzungs- und Arbeits-Vieh. Da denn also zu betrachten

- a Die Sache, nemlich die Thiere überhaupt, welcher Artikel sehr umständlich ausgeführt. Insonderheit aber

- a die Pferde nach ihrer verschiednen Natur, Farbe, Vaterland, Race, Schönheit und derselben

selben Requisites, Mängeln und Krankheiten, ihrem Alter und dessen Zeichen, ihrem Geschlecht und nach dem Unterschied ihres Gebrauchs oder ihrer Dienste.

b Das Rind-Vieh nach ihrem Geschlechts-Unterschied, Kühen und Ochsen, ihrer Farbe, Vaterlande, Schönheit und Güte, Veränderung des Zustandes, ihres Geschlechts, ihren Mängeln, Krankheiten, ihrem Alter und ihrem Gebrauch: so wohl als ihrem Nutzen.

c Das Schaaf-Vieh nach dem Unterschied ihres Geschlechts, oder der Veränderung des Zustandes desselben, ihres Alters, ihrer Nutzung, ihrer Farbe, ihres Vaterlandes, ihrer Grösse, Gestalt und Schönheit, ihrer Mängel und Krankheiten.

d Ziegen- und Geiß-Vieh etc.

e Schweine-Vieh nach allem diesem Unterschied.

f Einiges Neben-Vieh, als Haus-Schäfer-Hunde, Katzen, Caninchen. Dieses alles ist wiederum als das Hauptwerk dieses Lexici sehr umständlich abgehandelt, und ferner

g Der Zweck und Nutzen dieses Viehes

1 überhaupt, und

2 insbesondere von Pferden, Kühen, Ochsen, geschnittenen Kindern, Kälbern, Schaafen, Hammeln, Stähren, Ziegen, Böcken, Schweinen, Hunden, Katzen, Caninchen, sowohl was den nächsten, als den entfernteren, den wesentlichen und zufälligen, wie er z. E. in Arbeit, Bequemlichkeit, Milch, Butter, Käse, Quark, Fleisch, Blut, Fett, Haut, Haare, Wolle, Horn, in der Ergözung, Wache, Beschükung wider andere Thiere bestehet, ist alles erkläret. Ja eben deswegen, weil viele Thiere der Wirtschaft gleich zu nichts nutzen, sondern schaden, so sind alle schädliche Ungeziefer und alle grosse und kleine Thiere in diesem Lexico mit genommen. Die grossen Haupt- und uns am nächsten kommenden Thiere sind, je mehr uns ihre Erkenntnis in der Wirtschaft zum Nutzen oder zur Verhütung des Schadens nöthig ist, allesamt sehr vollständig beschrieben, also daß dieses Lexicon ein rechttes brauchbares Thier-Buch ist, worinnen

die Historia Naturalis von Thieren zu erlernen.

7 Die Geschäfte damit,

1 an sich, werden

2 überhaupt beschrieben,

3 insonderheit

A die Geschäfte zu erlangen,

2 das Vieh:

a die allgemeine Geschäfte,
1 die Ueberlegung, welche Art sich schickt nach Unterschied der Gegenden, Wirtschaft, Absicht, und Weide.

11 Der Einkauf mit allen seinen Cauteleu auf Märkten, in Städten, in ausländischen Gegenden. Mit denen Gütern, wo von der Vieh-Taxe und dem Kauf-Anschlag derselben.

111 Zu- und Nachsucht.

b die besondern Geschäfte bey Viehern, wo die Stuterereyen erkläret werden, bey Rind-Vieh, bey Schaafen etc.

3 Die Vieh-Nutzung, dazu gehören

1 alle Erhaltung- u. Anwendungs-Geschäfte, so wegen des Viehes geschehen, zugleich

2 hiernächst die Beforgung guter Trift, Weide und des Futters.

3 die übrige Wartung, so unterschieden, nach dem Alter, dem Zustand, der Arbeit, der intendirten Nutzung, Jahreszeit, der Gewohnheit des Viehes, aufer und im Hause, bey und nach der Arbeit, des Tages, des Nachtes, bey und nach dem Futter, in Ansehung des innerlichen u. äusserl., in und aufer dem Stalle, in der Brunst, im Tragen, im Werfen, im Saugen etc.

B Die Geschäfte zu bewahren und in Acht zu nehmen, das Vieh u. den Nutzen. Dahin das Vieh-Inventarium, die Vieh-Rechnungen an Naturalien und Geld bey Stuterereyen, grossen Ställen, grossen Vieh-Höfen, grossen Schäferereyen, ferner die Hut in grossen Herden, einzelne Stücke, die verschiedene Stalzung, die hauswirthliche Vitiation, die Bewahrung vor Feinden, unter denen Thieren, vor

Diebereyen, vor Krankheiten und Seuchen, woben die ganze Vieh = Arkeney = Kunst, und des Feldmeisters Verrichtungen dabey, solchergehalt aber diese besondere Landwirtschaft, nemlich eine Meisterey zu betrachten vorkommt. Ja hieher gehöret alles von Vieh = Werkten, Schmieden, Hirten, Schweinschneidern etc. was ein Wirt wissen muß, das alles ist ganz umständlich ausgeführt.

C Die Geschäfte zur Anwendung, wo sonderlich auch der Vieh = Pacht, und Anschlag vorkommt, und die meisten Neben = Geschäfte, als Schlachten, Melcken, alle Milch = Geschäfte, Buttern, Käsemachen, Kochen, Würst = machen, Käuchern etc. beschrieben.

II Die Werkzeuge zu diesen Geschäften, wo von verschiedenen Ställen und zur Vieh = Zucht gehörigem Geräthe, gehandelt wird.

III Die beschäftigten Personen. Da denn einiges

I überhaupt in denen Wirtschaften dem weiblichen, einiges dem männlichen Geschlechte sonderlich anvertrauet wird.

a Insonderheit aber

a bey denen Pferden ein guter Stallmeister, Bereuter, Futter = Marshall, Reit = Stall = und Pferde = Knecht, Stuten = meister.

b Bey dem Rind = Vieh eine gute Hofmeisterin, Käse = Mutter, Vieh = Magd, Küh = Hirte.

c Bey denen Schaafen, ein guter und schlimmer Schäfer und zwar nach Unterschied, betrachtet wird. Dieses ganze Geschäfte ist ganz vollständig mit vielen Singularibus abgehandelt.

II Die Wirtschaft mit dem Haus = Geflügel, und nützlichen Gewürm, nemlich Hünern, Trut = Hünern, Gänsen, Schwanen, Enten, Tauben, Bienen, Seiden = Würmern, Spinnen, ihrer Natur und Unterschied, ihrem Zweck und Nutzen, samt denen Geschäften der Erlangung, Bewahrung und Anwendung, ist vollständig in diesem Lexico zu finden, dabey denn alle Neben = Geschäfte mit Eiern, Federn, der Seide, dem Honig, Neet etc. vollständig erklärt.

III Die Wirtschaft mit der zahmen Teich = sonderlich Karpens =, Carauschen = und Secht = fischerey, dem

verschiedenen Brut = Streck = und Wachs = Teich = Bau, die Arten der Fischerey, und alle Geschäfte dabey, sind ebenfalls nach schon oft gedachtem Zusammenhang eines ganzen Geschäfts, nemlich **a**) des Object's **b**) des Nutzens **c**) der Geschäfte, **d**) Werkzeuge und **e**) beschäftigten Personen in zergliederten Artickeln umständlich bis auf alle Singularia erklärt.

J Die Wirtschaft mit denen wilden Thieren. Da denn

A überhaupt alle fremde und einheimische bekannte wilde Thiere allhier bekannt gemacht, ja alles Umgelefer und Gewürm angegeben und betrachtet werden.

B Insonderheit aber sind unsere Jaad = Geschäfte nach der Kunst und Wirtschaft mit der ganzen Jäger = Sprache sehr umständlich erklärt, und also wird gehandelt:

† Von der Jagd und ihrem Unterschied überhaupt.

†† Von der Jagd verschiedener Thiere. Insbesondere ist vorgekeltet

I Die Jagd = Kunst und Wirtschaft mit denen vierfüßigen Thieren, welche **a**) nach ihrem Object, nemlich einer Wildbahn, und dem verschiedenen Wilde selbst, als welches gar mancherley eingetheilt wird, **b**) nach dem sowohl eigenen und nächsten als entfernten und gemeinen Zweck und Nutzen, nemlich allerhand Wildpret, lebendiges und erlegetes, frisches und eingeschlagenes, Stangen, Fell, Balge, Häute, Wolle etc. it. allerhand andere Waaren, **c**) nach ihren Erlangungs = Bewahrungs = oder Erhaltungs = und Anwendung = Geschäften, wo alle Jagd = Geschäfte erklärt, **d**) nach denen lebendigen Hülf = Mitteln, nemlich Hunden, Falken, Pferden, und Werkzeugen oder nach dem Jagd = zeuge, endlich aber **e**) nach ihren beschäftigten vielerley Personen, hohen und niederen Bedienten und Jägern, wie auch andern Neben = Personen, sehr umständlich beschrieben, ja nicht nur unsere Deutschen Jagd = Thiere, sondern auch ausländische und fremde berührt sind.

II Die Jagd = Kunst und Wirtschaft mit dem Vogel = fang ist gleichfalls sehr weitläufig nach diesem Schlag abgehandelt.

III Die Wirtschaft mit der wilden Fischerey, sowohl der eigentlichen bey uns vorkommenden Strom = Fluß = und Bach = Fischerey, und der See = Fischerey, (wie denn wenigstens alle bekannten in = und ausländischen Fische, bald weitläufig bald kurz beschrieben sind,) ist sehr vollständig, nach oft gedachtem Zusammenhang vorgekeltet, ja auch die Perlen = und Corallen = Fischerey berührt.

II Auf die Neben = Geschäfte der Land = Wirtschaft, und zwar

a Derer

a derer, welche, mit denen Haupt-Geschäften unumgänglich verknüpft, folglich der Landwirtschaft eigen,
 b derer, die sie mit der Stadt-Wirtschaft gemein hat theils

- a als besondere Land-Gewerbe, dahin
 - 1 Land-Schulen,
 - 2 Land-Handwerker,
 - 3 Land-Handel,
 - 4 Land-Fraueren,
 - 5 Land-Mühlen Werke,
 - 6 Landwirts-Häuser und Schencken

- β als wirtschaftliche Berrichtunaem im Hause besonders vorkommen nemlich,
 - a) Waschen, Treuen, Rollen, Platten,
 - b) Backen, c) Nähen und Flickn,
 - d) Stricken, e) Spinnen, f) Bleichen, g) Kochen, h) Kehren und i) Scheuren, k) Schloffen, Wachen, l) Essen, Trinken, Nähen, m) die Kinder-Wartuna und Zucht, n) die Gesinde-Zucht und Aufsicht, o) das Bruen und Knisern, p) vor Tageslohn allerhand Arbeit verrichten, q) Reiten Gehen, Fahren, r) Erben, s) Heyrathen etc.

Alles, wo etwas besonders wegen der Wirtschaft überhaupt und ins besondere vor einen Landwirt zu observiren, das ist sorgfältig unter geschickten Artickeln mit genommen. Nach diesem allen folgt nun in dem systematischen Zusammenhang der ganzen Wirtschaft: Klugheit, weil bisheriges der Grund von dieser ist,

Die Stadt-Wirtschaft, und zwar
 I. Ueberhaupt die Betrachtung einer Stadt und der Stadt Wirtschaft. Dieses ist nur überhaupt beschrieben um des Zusammenhanges willen mit dem Lande.

II. Insonderheit aber wäre dabei zu sehen
 I. Auf die Haupt-Geschäfte der Stadt-Wirtschaft, wozu gehören

A. Alle Geschäfte, die der Lebre und einer besondern Ausübung wegen mit denen rohen Kräften der Menschen, theils um verbesserte Menschen, theils aber auch Nahrung davon zu haben, mit denen gelehrten Wissenschaften und Künsten, in hohen und niedern Schulen, vornehmlich in Städten getrieben werden, und als verschiedene Wirtschaften anzusehen. Dieses ist eine so weitläufigte Sache, daß man sich dahin allhier wenig oder nichts ausbreiten können. Sondern das gehört in ein besonderes Stadt-Wirtschafts- oder gelehrtes Schul- und Kunst-Lexicon. Man würde das Buch sehr vergrößert haben, oder das Hauptwerk und die alten, oder doch denen meisten Menschen gemeinen Wirtschaften, unvollständig abhandeln müssen.

B. Das ganze Manufactur- Fabriquen- und Handwerks Wesen, als eine grosse Menge von Stadt-wirt-

schaftlichen Geschäften, ist ebenfalls wegen seiner grossen Weite allhier nicht nur in so weit berührt, in so fern ne solches mit der Wirtschaft insgemein oder mit der Land-Wirtschaft insonderheit verknüpft ist. Denn dieses gehört in das besondere Real-Manufactur- und Handwerks-Lexicon. Indessen sind doch allhier angemercket,

- a) die Haupt-Materien und Ingre-dienzien, so die hier erklärten Land-wirtschaftlichen Haupt-Geschäfte denen Handwerkern und Manu-facturen zu ihren Waaren, Werk-zeugen und Unterhalt liefern.
- b) Diejenigen Waaren, welche Handwerker und Manufacturen, der Wirtschaft insgemein oder denen hier erklärten Haupt- und Neben-Geschäften der Land-Wirtschaft liefern.
- c) Der daraus entstehende Verkehr zwischen Stadt und Land, und das Haupt-Mittel desselben, nemlich Geld u. Münze, wie auch Credit, so viel die gemeinsten Dinge betrifft.
- d) Diejenigen Handwerker, die der Wirtschaft insgemein oder doch dem Landmann dienen, und entweder
 - 1 zugleich auf dem Lande
 - 2 oder allein in Städten getrieben werden. Endlich sind doch auch
- e) Die meisten Manufacturen und Handwerker angezeigt, die aus der Landwirtschaft entstehen.
- f) Alle Landwirtschaftlichen Handwerker und Professiones.

C. Das ganze Commerciem-Wesen, als ein neuer grosser Inbegriff von besondern Stadt-wirtschaftlichen Geschäften. Dahin alle grosse Handelschaft sowohl als die kleine Krämeren, Höckeren, samt dem dazu gehörigen Gemäß-Geld-Markt-Jahrmarkt- und Mess-Wesen, gehört. Dieses ist allhier generaliter nur berührt, was aber auf dem Lande auch stat findet, das ist aus-gesührt. Sonst aber war auch dieses als eine sehr weitläufigte Sache allhier specialiter abzuhandeln unmöglich, daher deshalb das Handels-Lexicon, it. Natur- und Kunst-Lexicon zu brauchen.

II. Auf die Neben-Geschäfte, und zwar

- a) Diejenigen, welche mit denen Stadt-Nahrungs-Geschäften, oder doch nach der Gewohnheit verknüpft, und also der Stadt-Wirtschaft eigen sind. Dahin eine sonderbare bequeme, tierlichere und prächtigere Lebens-Art in Essen, Trinken, Kleidern, Bedienung, Weh-nuna, inaleichen der Erwerb mit Häu-ser-Niethen, Coffee-Thee-Spiel-Häu-fern, der kostbare Garten-Bau, aller-hand besondere bey Stadt-Geschäften nöthige Hand-Arbeiter, Taaelshner und besondere Bediente, männliches

und weiblichen Geschlechts zc. gehören. Auch dieses ist meist berührt.

- b. Diejenigen, welche die Städte mit dem Lande gemein haben, oder doch in denen Vorstädten treiben lassen, theils
- * als besondere Stadt = Gewerbe.

Dahin gehören

- 1 alles Stadt-Brauwesen,
- 2 alles Stadt = Mühlen = Wesen,
- 3 alle kleine Schulen in denen Städten,
- 4 aller Acker-Bau und Viehzucht und andere eigentliche Landwirthschaftlichen Geschäfte, die man auch bisweilen in Städten zugleich als Neben = Geschäfte treibet,
- 5 alle Gast-Wirtschaft in denen Städten,
- 6 alles Schenkwesen daselbst,
- 7 alle Nahrung, die mit Ausleihung der Capitalien auf Interesse, ausser dem Geld-Handel, so zur Kaufmannschaft gehört, in Städten getrieben wird; dahin auch das einzelne Ausleihen auf Pfänder und die Betrachtung des Wuchers gehört. Theils

- a als wirtschaftliche Berrichtungen bey der häuslichen Wirtschaft in den Städten, und gemeinen Leben. Davon schon Exempel unter dieser Art von Geschäften bey denen Neben-Geschäften der Landwirtschaft angegeben worden. Und man kan leicht ermessen, daß, da diese Dinge Land- und Stadt-Wirtin gemein sind, solche hier allerseits erklärt worden.

Aus diesem Schemate oder systematischen Entwurff und Abriss der ganzen Wirtschaft, wird man nun verhoffentlich verschiedenen Nutzen haben. Denn 1) wird man sehen, wie die ganze Wirtschafts = Wissenschaft und Klugheit, ja die wirtschaftlichen Geschäfte unter sich selbst ganz natürlich zusammen hängen, und wie insonderheit ein jedes Geschäfte selbst ganz systematisch erlernt, oder auch zur genauen Erkenntnis zergliedert werden könne und müsse. Denn es sind mit Fleiß einige Zergliederungen allhier ziemlich speciell vorgestellt. Mit denen andern geht es eben so zu. Nur war es hier zu weitläufig, alle solcher Gestalt zergliedert in einem kurzen Schemate vorzustellen. D. Zinckens Grund-Riß derer Cameral = Wissenschaften 1 Theil, liefert solche vollständiger. 2) Erkennet man in einem Blick, was ein vollkommener und universaler Wirtschaft = Verständiger, dergleichen ein Cameralist oder Policen = Verständiger seyn soll, lernen müsse, in welchen worauf sich dieser und jener Particulair = Wirt besonders zu legen habe. 3) Wird man zugleich, was in diesem Lexico weitläufig ausgeführt, oder

nur generaliter berührt, oder gar übergangen, und warum alles geschehen, gleichsam in einem Blick übersehen können. Dabey aber doch 4) erkennen, warum es ein allgemeines öconomisches Lexicon mit Recht genennet werde. Und endlich wird man 5) diesen kurzen Abriss auch brauchen können, bloß nach dessen Ordnung und Zusammenhange aus diesem einzigen Buche die ganze Deconomie zu studiren, und selbige darnach ganz ordentlich durchzugehen. Denn man wird gar leicht alle unter ieden Theil gehörige Artickel, mit Hülffe derer dadurch vorgestellten allgemeinen Ideen und Classen dererselben überschlagen, oder darauf immer mehr, wenn man von denen generalibus ad specialia und von diesen ad singularia fortgeheth, kommen, solche aber alsdenn im Buche suchen, und also von allen eine zulängliche Erkenntnis erlangen, und hernach theils durch den Gebrauch derer vorgeschlagenen Schriften, theils durch die wirkliche Übung, Erfahrung und andere Mittel, die hier in diesem Schemate ebenfalls angezeiget werden, erweitern können.

Wirtschafts = Jahr, siehe den Art. Jahr. Wirtschaftlicher Uberschlag oder Etaat, Einrichtung. Dieser muß nicht mit dem Anschlag verwirret werden, woben zwar auch die von einem wirtschaftlichen Object zu erhaltende Einnahme und Ausgabe überschlagen, und endlich ein Anschlag, wie viel Einkünfte nach Abzug der Ausgabe zu erhalten, oder Aufwand nach Abzug der Einnahme zu machen sey, fertiget wird. Ja es lieg derselbe bey dem Wirtschafts = Etaat, nebst andern Dingen zum Grunde, hat aber einen ganz andern Zweck. Dieser aber ist entweder ein generales oder speciales nach dem Inventario und Anschlag derer in einer Wirtschaft begriffenen Haupt = Objecte und Geschäfte mit vieler Ueberlegung nach denen Regeln einer guten Wirtschaft gemachtes Verzeichniß aller beständigen und unbeständigen oder ungewissen, jedoch wahrscheinlichen Einkünfte und Ausgaben aus und in einer Wirtschaft, die, sonderlich in der Land = Wirtschaft binnen einem Wirtschafts = Jahre wirklich erfolgen können und möchten, woben endlich eine Vergleichung der Einnahme und Ausgabe angehänget, und dahin gesehen wird, daß man sich wenigstens nicht mehr auszugeben, als die Einnahme beträgt, sondern vielmehr noch etwas weniger auszugeben vornimmt, damit man alle Jahr etwas erübrige, als wodurch endlich präsentiret wird, ob und wie viel man sein Vermögen, nach dieser Einrichtung in einem Jahre vermehren könne. Dergleichen wirtschaftlichen Uberschlag macht billig ein ieder kleiner oder grosser Wirt, von seiner Einnahme und Ausgabe, wenigstens auf eine so lange Zeit in einem Jahre, als er seine Einnahme übersehen kan, und nicht eben dieselben Wege der Einnahme von neuem anfangen muß, und läßt es ein unverbrüchliches Geheze seyn, nicht nur die gewis und wahrscheinlich angelegte Einnahme wirklich durch seinen Fleiß und

und Geschäfte zu erlangen, sondern auch die Ausgabe mit genauer Unterscheidung, was notwendig und mehr oder weniger entbehrlich ist, darnach einzurichten. Es nützet solches überhaupt zu einer ordentlichen Wirtschaftsführung, und ist der Fuß, nach welchem gewirtschaftet und alles eingerichtet werden muß. Hiernächst dienet es zum Examine und zur Untersuchung derer Rechnungen, allwo nun die wirkliche nach diesem Staat geschehene Einnahme und Ausgabe aufgezichnet und gesehen wird, ob man denselben nachgegangen, wo, wie, wann, und warum man davon abgegangen, ob und wo man sich geirret, oder nicht. Daher denn auch bey einem solchen Uberschlag die kurz vorhergehenden Rechnungen sowohl als die vorhergehenden Uberschläge dazu genommen werden, damit man desto gewisser und zuverlässiger wissen könne, was einzunehmen, oder ordentlich und außerordentlich auszugeben, einem etwa vorfalle. Dazubeben diesen Uberschlag kann man auch zuletzt allemahl sehen, wie man in seinem Vermögen siehet. Man lebt bey einer solchen Regel nicht aufgerathe wohl, und mit der wilden Gans um die Wette, wie man zu reden pfleget. Man hütet sich eben durch vergleichen nach seinen Kräften, mit Uberschlag gemachte Entschlüsse, übereilte und unüberleete, oder zu dem Zustand einer Wirtschaft sich nicht schickende Entreprisen vorzunehmen, wenn man nicht sehen kan, daß solche von dem schon erübrigten, oder doch erst zu erübrigenden Uberschlag zu befreien sind. Kurz: Je größer die Wirtschaft, je nötiger und nützlicher ist der alljährige wirtschaftliche Uberschlag. Ja eben in diesem Fall, wo in einer Wirtschaft vielerley Haupt-Wirtschaften begriffen, da jede ihre besondere Einnahme und Ausgabe hat, kan man zu einem General-Uberschlag nicht gründlich gelangen, wann man nicht erst Special-Uberschläge machet. Darum ist auch dieses eine der nächsten Einrichtungen bey dem Cammer- und Finanz-Wesen und seiner ordentlichen Verwaltung, daß alle Jahr ein solcher neuer Staat errichtet, oder doch der vorige revidiret und nach denen Umständen geändert werde. Solcher Gestalt siehet man, ob und wie man in seiner Wirtschaft auskommen könne, oder nicht. Es macht sehr bebutsam, und am Ende erkennet man, wann Inventaria, Uberschläge, Uberschläge und Rechnungen bey einer lang geführten Wirtschaft sein harmoniren, ob man seinen Pflichten gemäß gewirtschaftet, ob und wie man gesehet, und also hinfort es zu verbessern habe, ja wie solches geschehen könne. Es ist zwar wahr, in kleinen Wirtschaften, und wenn man ein gut Gedächtnis hat, überdem aber vigilant ist, wegen viele eben darüber nichts schriftliches oder doch nur die generalta, und in sollem Uberschlag aufzufassen. Ein ieder ordentlicher Herr muß aber doch seinen Uberschlag auf diese Weise in Kopfe und Gemüthe zu rechter Zeit machen und solchen genau obser-

viren. Wer mit seiner Einnahme und Ausgabe ohne Uberschlag wirtschaftet, wird gewiß schlecht zurechte kommen, oder er müste fast alle Tage neue unvorhoffte Glücks-Fälle erleben. Dieses, daß man diesen Vortheil in Wirtschaften nicht beobachtet, und sich nicht in Zeiten daran gewöhnet, ist eine Ursache vor so vielen zurück kommenden Wirten.

Wisch-Tuch, gehöret zum Pferde-Nutzzeug, und ist entweder leinen, wollen oder hären. Man pfleget damit nach dem Striegeln die Pferde um den Kopf und den ganzen Leib zu reiben und abzuwischen. Es soll täglich wieder ausgewaschen und an der Sonnen oder Luft getrocknet werden. Manche Pferde haben die böse Gewohnheit, daß sie die Wisch-Tücher, wo sie dazuy kommen können, freßen und sich hernachmals übel darauf befinden, ja gar vielmals herkschlächtyg davon zu werden pflegen. Damit es nun einem solchen Pferd nicht schade, soll man zehen Eyer in einen glazierten Topf thun, scharffen Esig daran gießen, daß er über die Eyer gehe, und so lange mit einem warmen Tuche zugedeckt stehen lassen, bis der Esig die äussern Schalen davon verzehret, so lauffen die Eyer in dem innern Häutlein auf und werden groß und weich. Von diesen Ethern stößet man eines nach dem andern dem Pferd, welches mit dem Kopf über sich gebunden seyn muß, in den Hals, läset es hierauf eine Weile zugedeckt stehen, und giebt ihm hernach unter das Futter ein wenig rohe Gerste, und zerschnittenes Hobens-Stroh oder mit Wein benetzten Haber, so wird es sich wohl von dem eingestresenen Urath reinigen. Oder man thut einen schwarzen Ameis-Haufen in einen Sack, nimmt Wachholder-Keis mit grünen Beeren dazuy, siedet beydes zusammen in einem Kessel mit Wasser, gießet es hernach ab, läset es kalt werden, und giebt es dem Rosse alle Tage zu trincken, so vergehet ihnen das Ubel in drey oder vier Wochen.

Wispel, ist ein Korn- und Getraide-Maas im Sächsischen, Brandenburgischen, und andern angrenzenden Ländern, und hält zwey Malter oder vier und zwanzig Scheffel. Zu Braunschweig und Zelle hat ein Wispel vier Scheffel. Zu Hamburg hält ein Wispel zehen Scheffel, drey Wispel aber machen eine Last. Es kommt auf die Größe der Scheffel an.

Wisperlein, siehe Weiden-Zeiskig.

Wiste, siehe Fort.

Witwobl, Witwobl, siehe Kirsch-Vogel.

Witterung, heißet insgemein die Veränderung und Abwechslung der Luft mit Wärme und Kälte, Regen und Sonnenschein, Wind und Stille. Weil an solcher Witterung bey der Land-Wirtschaft, Garten- und Acker-Bau oft sehr viel gelegen, hat man von allen Zeiten Fleiß angewendet, durch gewisse Anzeigungen, dieselbe auf das zukünftige voraus zu erkundigen. Unter diesen kommen sonderlich in Betracht, die aus gewissen Erscheinungen in der Luft abgenommene Zeichen; dieweil aber

Die selbigen grossen Theils an der Lage der Orte, und derselben besondern Umständen, ob sie hoch oder niedrig, eben oder ungleich, mit Wasser, Wäldern oder Bergen, und von welcher Seite umgeben, hängen, dürfte wohl daraus mit Gewisheit nicht in gerader, sondern nur auf jeden Ort besonders geschlossen werden können. Siehe Abend-Röthe, April, Abend-Stern, August-Monat. Die gewisse Witterungs-Vermuthungen kan man von denen Zeichen, welche die Thiere Bödel, ja allerley Gewürm und Ungeziefer, es sey durch ihr Geschrey, oder auf andere Weise von sich geben, haben: Denn diese empfinden die Veränderung des Wetters gar genau, und können also gedachte Zeichen denen, so heisig darauf merken, gute Nachricht geben: Wie wohl solche Vorbedeutungen gemeinlich dem Erfolg so nahe sind, daß man sie nicht allezeit nach Wunsch zu Nutzen machen kan. Die Vermuthungen, welche aus gewissen Erscheinungen in der Luft etc. imgleichen von denen Thieren, Vögeln, Fischen und Ungeziefer abgenommen werden, sind bereits gehöriger Orten angeführt; hier wollen wir nur dererjenigen, so man von leblosen Dingen abzunehmen pfleget, Meldung thun: Wenn das Gemäuer in denen Häusern zu schweizen anfängt; wenn sich der Rauch aus denen Rauchfängen und Feuer-Mäusern von selbst ablediget und herab fällt; wenn die Lichter früh und dunkel brennen, als wolten sie verlöschen; wenn ein Kreis mit allerley Farben, wie ein Regenbogen um das Licht erscheint, und die Flamme daran dunkel oder schwärzlich scheint; wenn das Feuer blaß brennet, und an denen dabey stehenden Pfannen, Töpfen und Kesseln viel Funcken hängen; wenn der Rauch in der Feuer-Mauer oder dem Schornstein sehr dick ist, und nicht gerne hinaus will; wenn das Salz feucht wird; wenn die Spinnweben in der Windfülle umfliegen; wenn die Blumen stark und weit aus denen Gärten und Wiesen riechen; wenn die Saiten auf denen Instrumenten sich selbst anziehen und springen; wenn die Thüren und Schloßer sich übel schließen, und das Holzwerk aufquillet, auch Tische, Kästen, Schräncke und dergleichen, sonderlich die von Eichen-Holz gemacht sind, oft knarren und krachen, als wenn sie reißen wolten; wenn das lederne Riemenwerk einschrumpfet, und härter wird; wenn der Klee seine Blätter schließet und zusammen nimmet; wenn der abgehauen liegende Roggen keifert und plaket, als wenn man einen Halm entzwey bräche; wenn die heimlichen Gemächer mehr als sonst stincken; dieses alles deutet auf Regen. Wenn das Feuer im Winter röcher scheint, als es an sich selbst ist, und die glühende Kohlen übermächtig Feuer-roth und blanck sind, bedeutet es grosse Kälte. Wenn die Flamme eines angezündeten Lichtes stille und ohne alles Sprützen brennet, so ist die Luft zu trockenem Wetter geneigt. Von der Witterung findet man, was die alten Anmerkungen betrifft, das meiste in dem Erfurtischen

immerwährenden Frauen; immer = Calender zusammen getragen. In angehängten Haus-Calender ist auch viel anemercket. Allein wenn man eine etwas gründlichere Nachricht haben will, so kan man die zu Frankfurt an der Oder 1743 bey Conradi deutsch heraus gekommene Physic merckw. Nachrichten von Witterungen des D. Oweitsch dazu brauchen.

Witterung, heissen auch bey der Maeren die Ausdünstungen, so die wilden Thiere von sich lassen und von denen Leit- und Spürhunden wahrgenommen werden.

Wittwald, siehe Kirsch-Vogel.

Wirthumb, Wirthumb-Sitz, siehe Leibs Gedinge.

Witwaldelein oder Witwerlein, ist ein kleiner Bodel, am Korff und ganzen Rücken Aschen-blau, am untern Leib aber von der Kehle an, bis unten aus sehr weiß; das Schnäbelein ist schwarz, und der Schwanz hat die Farbe des Rückens; die Flüsse sind auch schwarz. Männlein und Weiblein haben einerley Farbe. In der Größe gleicht dieses Bödelein einer Holz Meise, doch mag es etwas länger seyn, als dieselbe, zumalen der Schwanz auch viel länger aussiehet, so hat es auch viel grössere Augen als das Meisen-Geschlecht zu haben pfleget. Es brütet im Gebüsch mehrentheils an der Erde, ziehet zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln hinweg, und kommet mit der Nachtigall wieder, da es sein kurz erschallendes Gesänge anfänget und in denen Stauden zuweilen fast wie eine Otter zischt, so, daß man nicht vermerket, daß es ein Bödel sey.

Woche, ist in der Zeit-Rechnung eine Zahl von sieben Tagen, welche Eintheilung von der Schöpfung der Welt ihren Anfang genommen, und bis auf diese Zeit bey den allermeisten Völkern des ganzen Erdbodens beygehalten worden. Ein Jahr bestehet ausser dem Uberschuss einiger wenigen Tagen und Stunden, in zwey und funffzig Wochen. Man braucht auch diese Eintheilung der Zeit in der Wirtschaft zur Ordnung und Abtheilung der Geschäfte, in gleichen der Ausgabe, z. E. Wochen-Lohn. Daher kommen auch Wochen-Zettel, wöchentliche Extracte.

Wochen halten, in Wochen liegen, ist eine Redens Art, welche von denen Weibern gebraucht wird, die von ihrer bisherigen Bürde entbunden, und alsdenn an Kräften sich wiederum zu erholen, etliche Wochen mit guter Wartung und Pflege wohl in Acht genommen werden, damit sie diese hernach mit einem fröhlichen Kirchaug beschließen können. Bey diesen Umständen pflegen mancherley Sachen vorzukommen, welche insgemein hiervon ihre sonderliche Benennung erhalten, übrigens aber meistens mit auserordentlichen Narus und Zierath versehen seyn, als da ist die Wochen-Stube; das Wochen-Bette; die Wochen-Kanne, worinnen ein mit Zucker und Citronen angemachter Wein denen Gevattern präsentirt wird; vor die Wochen gehen und die Sechswöchlerin befü-

besuchen, und was dergleichen mehr. Ja das Wochen halten kommt oft einem Wirt in seiner Wirtschaft theuer zu stehen, wenn sich die Weiber im Staat und Ueberfluß nicht mäßigen wollen.

Wochen-Markt, wird zum Unterscheid eines Jahr-Marktes, derjenige Tag in der Woche genennet, daran in den Städten und Flecken, eines jeden Orts Herkommen und Gebrauch nach, allerhand Lebens-Mittel von den daselbst herum liegenden Orten hinein gebracht, und feilen Kauffs dargestellt werden. Wohl eingerichtete und einem wohlangebaueten Lande nahe gelegene Wochen-Märkte in Städten, sind sowohl denen daselbst wohnenden Stadt-Wirten, als auch denen nahe gelegenen Land-Wirten sehr nützlich und bequem, theils ihre rohen und verbesserten Waaren zu verfilbern, theils das nöthigste nöthentlich einzukauffen. Sonderlich muß der Land-Wirt sich um die besten, besuchtesten, erdentlichsten und nahe gelegene, ja solche Wochen-Märkte bekümmern, wo seine Waare am besten geht; Er muß fleißig den abwechselnden und gewöhnlichen Preis daselbst anmerken, sich um gewisse Abnehmer und Bekanntheit bemühen, nach denen Markt-Gesetzen sein halten und vergleichen. Ordentlicher Weise muß man seine Wochen-Märkte auch nur der Nachricht wegen niemals unbesucht lassen, oder doch wenigstens Erkundigung einziehen; wie die Waaren feilen und sellen, und was dergleichen mehr ist. Wo große Städte sind, darinne viel Volk lebet, muß insonderheit die Anstalt gemacht werden, daß eine zulässliche Menge derer unliegenden Dörfer solchen allenfalls besuchen, und dahin die unhabbaren oder consumptiblen Verwaltungen, und zwar auf dem Markt, nicht vorzögen, etwan denen Aufkäufern in die Hände bringen, daß sie nicht dergleichen Waaren anders wohin oder gar aus dem Lande schaffen, daß die Aufkäufer in gewisse Ordnung und Schranken gesetzt und gehalten werden. Denn sonst müßen die Wochen-Märkte der Stadt nicht viel, sonderlich wenn selbige aus Handwerks-Leuten vornehmlich besteht, die nicht ohne Zeit-Verlust und Versäumnis herum laufen können, und solalich ihre Vidualien theuer bezahlen, mithin also entweder auf die Arbeit wieder schlagen, dadurch aber den Abgang ihrer Waare verhindern, oder endlich jurücke kommen müssen.

Wochen-Zettel, ist eine hauswirthschaftliche Rechnung, so ein Verwalter oder anderer auf Rechnung sitzender Beamter über die bey einer Haushaltung vorkommende Einnahme und Ausgabe an Geld, Bier, Getraide, Vieh, Siegel-Steinen, Holz u. a. m. mit dem Schluß einer ieglichen Woche seiner Herrschaft zu liefern hat. Viele Herrschaften lassen keine Wochen-Zettel fertigen, zumal in weitläufigen Haushaltungen, massen in denselben leicht Fehler einschleichen können, insonderheit aber ein Verwalter, an stat deren Verfertigung die

Zeit nützlicher anwenden kan, sondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben nach denen Capiteln der Rechnung, welches denn ein Herr, wenn es ihm beliebig, sich vorlegen lassen, und daraus viel besser ersehen kan, wie seine Haushaltung stehet, als daß erst aus denen Wochen-Zetteln zusammen suchen, und sich noch darzu darinnen confundiren sollte. Es kan auch aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertigt werden, welches durch die Wochen-Zettel nicht zu erhalten. Siehe Rechnung.

Wocken, ist das oberste Theil am Spinnrad oder Kocien, worauf man den Flach oder das Berg zu schlagen pfelet. Es wird nemlich der Flach oder das Berg subtil aus einander gezogen, und auf eine Banck so breit, als das Wocken-Scheit hoch ist, auf einander gebreitet, und locker also darauf gewickelt, welches denn zuletzt, damit es sich besser ausziehen, und klärer spinnen lasse, mit einem Papier zu äußerst umleget, und mit einem schmalen Zwirn-Band einige mal umschlagen und besetzt wird.

Wohlgemuth, siehe Kosten.

Wohlstand, siehe Meister-Wurzel; sonst aber heißt Wohlstand theils der gute Zustand eines Menschen in seinen zeitlichen Umständen überhaupt, dazu auch das Vermögen und die Wirtschaft gehöret, theils aber wird dadurch eine solche Einrichtung seiner in die Sinne anderer Menschen fallenden Handlungen, so weit das Gesetz deshalb nichts verbiethet hat, verstanden, damit a) auch ein böser Schein oder Verdacht eines Losers vermieden, b) einem andern keine Unbequemlichkeit dadurch verursacht, c) und sie hingegen, jedoch ohne Sünde, so eingerichtet werden, damit andere daran einen Wohlgefallen haben, oder sich doch d) daran, als etwas, so wider die Gewohnheit der meisten und verständlichsten von einerley Geschlechte, Alter, Stand, Amt, in einer Zeit, und an einem Orte, läufft, nicht stoßen mögen. Wie sehr ein Wirt auch auf den Wohlstand, oder das natürliche und Gewohnheits-Decorum zu sehen habe, theils überhaupt, theils auch in seiner Ausgabe, und seinem Aufwand, als dazu alle Ausgabe zur Standes-Bequemlichkeit gehöret, das ist schon hin und wieder angemercket worden. Durch die Verachtung des Wohlstandes wird er ein großer und sordider Kerl, ein unhöflicher und unfreundlicher Mensch, wenigstens dem äußerlichen Ansehen nach, mit dem die Leute nicht gerne viel zu thun haben. Ja eben dadurch giebt er mit seiner oft an sich guten Wirtschaft und Sparsamkeit, den Schein eines kargen Filzes und Geißhalses u. s. f. Es ist also das decorum domesticum eine besondere Species des decori privati. Allein hier ist nicht der Ort vom Wohlstand umständliches zu handeln. Oben gegebener Begriff kan schon zulänglich Licht einem Nachdenkenden geben.

Wohnhaus, siehe Haus.

Wohnung, siehe Grünling.

Wolcke, ist ein Luft-Zeichen, das mehrtheils aus wässerigen Dünsten bestehet, und ordentlich durch die Wärme in die Höhe getrieben, in die mittlere Luft-Gegegend gezogen, und von den Winden hin und her getrieben wird. Die Wolcken sind vornemlich zu unterscheiden dem Ort nach; gestalten die Wolcken in den hitzigen Dertern sehr hoch steigen, in den kalten sehr niedrig stehen, und in den temperirten eine mittelmäßige Distanz von der Erde haben. Der Zeit nach; als in dem Sommer steigen die Wolcken höher, in dem Winter sind sie uns näher. Der Beschaffenheit nach, sind etliche unfruchtbar, und haben wenig Feuchtigkeiten in sich; etliche fruchtbar, die viel Feuchtigkeiten in sich haben, und einen Regen machen können. Der Gestalt nach, welche mancherley ist, rund, lang, eckigt u. s. w. nachdem die Dünste an einem Orte mehr oder weniger, als an andern sich zusammen gesetzt, oder Stück-weise wieder ablosen, daher eine jede Wolcke in mancherley Gestalt nach einander verandelt werden kan, woraus unweisende und abergläubige Leute seltsame Gesichter und Wunder-Zeichen machen. Und endlich der Farbe nach, welche nichts anders, als ein unterschiedliches Brechen des Lichts in der Wolcke ist: Denn wenn sie keinen Widerschein giebt, so ist es eine Anzeige, daß sie sehr wässerig sey, und nicht lange gehen bleiben werde: Wenn sie einen reinen Widerschein giebt, ist sie weiß anzusehen, und deutet auf schön Wetter: Werden aber die Strahlen des Lichtes wegen der Ungleichheit der Wolcke auf mancherley Weise gebrochen, so machen sie, wie an einem Regen-Bogen, die Gegenstrahlung von mancherley Farben. Wenn eine Wolcke zergerhet, und in Flocken aufgelöset wird, fällt sie auf die Erdenieder auf dreyerley Weise: Entweder die Flocken bleiben in ihrem Stand, und bringen Schnee: Oder sie gefrieren härter, und geben Graupen und Hagel: Oder sie zerschmelzen und bringen Regen. Niedrig stehende Wolcken bedeuten Regen. Schwarze, dicke Wolcken, die mit dem Winde aufsteigen und fortgehen, und vom Morgen bis in die Nacht stehen, bedeuten künftigen langen Regen. Wenn das Gewölk nach einem langwierigen Land-Regen geschwinde abreißet, und der Himmel auf einmal mit einander heiter und helle wird, so hat der Sonnen-Schein selten Bestand; hingegen, wenn die Wolcken nach und nach dünne werden, und sich allmählig verziehen, ist die Hoffnung zu beständig schönem Wetter gewisser. Etliche rotthe Wolcken, die nach der Sonnen klaren Untergange aufkommen, versprechen schön Wetter: dergleichen thun auch etliche dünne Wolcken, die sich bei Merkurs bey aufgehender Sonne trennen. Gar geschwind getriebene Wolcken

bedeuten zur Zeit des Regen-Wetters, daß der Regen noch länger anhalten werde. Wolcken, so gleich weissen Bergen und Schnee-Haufen nach einander aufsteigen, von der Sonnen aber zertrennet werden, verkündigen hell und klar Wetter. Schwarze, finstere, oder Wasser-färbige Wolcken, die auf einen Feuer-rothen Untergang der Sonnen folgen, bedeuten Regen und unbeständig Wetter. Braune, dunkel-rotthe, oder Blut-rotthlichte Wolcken, die im Sommer bey warmer und schwülger Luft erscheinen, pflegen grausame und gefährliche Donner-Wetter zu verkündigen. Grünliche Wolcken, weil sie voll Wassers sind, bringen zwar keine gefährliche Donner-Wetter, verursachen aber doch oft Wolcken-Brüche und Wasser-Fluten. Die weissen glänzenden Wolcken pflegen schädliche Hagel zu führen. Aus schwarzen Wolcken pfleget es zwar laut mit großen Krachen, aber gemeinlich ohne Anzündung zu donnern.

Wolckenbruch, ist ein mit Sturm begleiteter großer Platz Regen, der niedrige Orte auf einmal überschwemmet, und großen Schaden thun kan. Er entsethet, wenn viel Dämpfe in eine Gegend sich zusammen gezogen, oder etliche Wolcken über einander schweben, die sich auf einmal in Regen-Tropfen auflösen, und daher einen so ungemainen starken Regen geben. Sonderlich sind starke Ober-Winde schuld daran, daß solche Wolcken zerreißen.

Wolff, ein reißendes, aragistiges, schädliches Thier, und der gefährlichste Feind der wilden und zahmen Thiere, sonderlich der Schaaf. Er ist in der Größe eines starken Hundes, hat einen breiten mollischen Kopf, weiten Nachen, mit einem langen starken Behig, kurze aufrecht stehende Ohren, hellglänzende Augen, grau-gepregtes straubes Haar und einen zottigen Schwanz. Seine Stärke bestohet meistentheils in dem Vorder-Theil des Leibes, der Brust, Schultern, Hals und Kopf, hinten aber ist er schwach, daß er daselbst leichtlich kan erschlagen werden. Die Wölffin hat eben die Gestalt, nur daß sie von etwas längern und stärckern Füßen, denn der Wolff selbst. Ihr Gang wird von den Jägern Trab genennet, weil sie ohne Unterlaß in einem Trab fortgehen, und ihre Spure das Schnurren, weil sie die dritte Schnur gerade fortsetzen, und mit den hintersten Klauen in die vordersten Tritte jedesmahl so genau eintreten, daß sie derselben niemahls fehlen. Sie weisen in der Fahrte vornen jedesmahl die zwei Klauen ganz sichtbar, und continuiren damit allezeit. Ihre Spur ist fast, wie der grossen Bauer-Hande, doch haben sie einen breiten grossen Ballen, und machen drei Gruben ins Erbreich unter dem Ballen, darnach haben sie auch dicke und grosse Klauen, und die Finger in den Vorderfüßen allezeit zusammen gespannt. An den vordern Füßen haben sie fünf Zehen, an den hinten

Wintern aber nur viere. Sie halten sich in dicken Wäldern, und stillen, von Menschen und Vieh unbewitterten Orten auf. Des Nachts gehen sie auf den Raub, und traben nach Dörfern und Ställen etliche Meilen umher. Sie gehen gemeinlich etliche beisammen, und machen im Winter auf dem Schnee nur eine Fährte, als ob es ein einziger gewesen wäre. Wenn sie des Nachts auf dem Hüdel, oder Truppen beisammen sind, theilen sie sich gegen gehen bis elf Uhren aus, und wacht ein jeder, wie die Jagd-Hunde vor sich; der erste, welcher was antrifft, wird laut, und atmet anfangs aus wie ein Hund, so bald solches die andern, so noch nichts angetroffen, hören, gehen sie dem Laut nach, verfolgen und fangen das Wild. Wenn aber ein Wolff alleine ein Thier zu sehen bekommt, bückt er den Kopf, und wenn er merckt, daß ihn das Thier nicht vernommen, beschleicht er es mit sonderbarer Behendigkeit, oder wartet ihm für, bis er es erhaschen kan. Worben dieses verwunderns-würdig kan, wenn ein starker Wolff ein Wild oder Thier (das Weiblein vom Hirschen) alleine fängt, er dasselbe bis auf den Kopf und weiche Knochen ganz auffrisst, da doch ein Wild wohl wennmahl so schwer und grösser ist, als ein Wolff. Diese Fräßigkeit des Wolfes hat zu dem Sprichwort Anlaß gegeben: Daß ein übermäßiger Fresser einen Wolfes-Sunger zu haben gesaget wird. Die Ursache dieses ungemeynen starken Frasses und Unfähigkeit aber mag diese seyn, daß, indeme der Wolff von solchem Thiere reisset, er unmittelbar, ehe er damit fertig wird, den erst-genossenen Fraß wieder verdauet, und durch die Lösung von sich bringet, dahero man gemeinlich, wo solcher Fraß und Zerfleischung gesehen, des Wolfes Gelos von Hauffen haben antreffen wird. Weil auch der Wolff demjenigen Ort, wo er etwas geworffen, und den guten Bissen verzehret hat, öfters besuchet und visitiret, ob er schon von dem vorigen Riße nichts übrig gelassen, so kan man, wo dergleichen neuer und frischer Riß angetroffen wird, demselben leicht auffassen, und ihm die Mahlzeit darnach gesegen. Die Wolffe ranken zu Ende des Decembers, und Anfang des Januarii, in denen so genannten zwölf Nächten, und continuiren, wie die Hunde oder Füchse, nicht viel über gehen bis vierzeh Lage. Die Wölffin gehet sodann neun Wochen dicke, und wölffet um die Mitte des Monats Martii. Der Ort, wo dieses geschieht, ist gemeinlich sehr abgelegen, denn weil dieses Thier ohnedem sehr scheu, so pfleget die Wölffin um ihre Wölffs-Zeit noch vielmehr einen solchen Ort, alwo sie ihre Junge sicher zu behalten vermercket, zu suchen, und bekommt sie dasselb, ohne etwas von Moos oder Geriste zusammen zu bräuen. Absonderlich aber pfleget sie, wo es die Gelegenheit des Orts zulassen will, dieselbe in greüner Röhren und Sämlen, woselbst sie sich hierzu trockene Hügel

aussuchet, zu haben und aufzubringen. Die Anzahl ihrer Jungen sind fünf, sechs, acht, bis neun, wie eines Hundes, nach welcher Art die Wölffin auch ihre Junge fänget. Diese werden blind gebohren, wie die Hunde, und liegen neun Tage blind, ehe sie sehen können, wenn sie aber fünf oder sechs Wochen alt, begeben sie sich allfachte hervor zum Spielen, und lernen denn auch freffen. Sie lernen mit den jungen Hunden bellien, aber ihre Stimme ist lauer nicht so belle, als der Hunde. Die Alten schleppen ihuen in der Wildnis lebendige Lämmer, Gänse, Hasen, Frischlinge und dergleichen zu, und das treiben sie so laue, bis in das andere Jahr, da sie mit laufen können, und groß zu werden anfangen. Wenn die Wolffe in einen Schaaf = Stall einbrechen, erwürgen sie die ganze Heerde, ehe sie anfangen zu reissen. Die Haut wissen sie artig abzuschälen, und lassen sie, wie auch den Kopf und die stärcksten Knochen lieaen, wo sie nicht sehr hungerrig, oder ihrer etliche beisammen sind, denn da gehet es an ein Reissen. Sie treffen ein Pferd an von vorne, das Rind-Vieh von hinten, die Schweine bey den Ohren, und treiben sie mit dem Schwanz nach. Die Hunde sind ihnen absonderlich ein niedlicher Bissen, welche sie bey der Gurael anfaßen. Im Winter lauffen sie in die Dörfer und Höfe, untergraben die Ställe, ja sie werden so wütig, daß sie auch die Menschen anfallen und zerreißen. Sie können zu solcher Zeit sowohl Menschen als Thiere ziemlich weit vernehmen, und bey kaltem stillen Wetter heulen sie zur Nacht-Zeit erschrecklich. Sie thun dem grossen und kleinen Wild mächtigen Schaden, scheuen sich auch nicht, unter die weidenden Heerden grossen und kleinen Viehes einzubrechen, und, wenn die Hirten und Hunde nicht gleich hinter ihnen her sind, was ihnen vorkommt, nieder zu reissen. Insonderheit haben die alten Wolffe meisterlich gelernet, ein Schaaf oder Schöps auf den Rücken zu legen, und davon zu laufen. Um solcher Schädlichkeit willen wird ihnen auf vielerley Weise nachgestellt, indem sie von den Jägern mit einem Stücke As von einem Pferde oder Rinde geludert, und, wenn sie sich dabei einfinden, von einem nahstehenden Baume, oder hierzu gebauten Hütze geschossen, oder mit wohl abgerichteten Hunden auf der Wölffs-Jagd gehegt und erbisfen, oder in Wölffs-Gruben gefangen, oder im Winter mit vielen Menschen in die Neze gesaget, oder in Wölffs-Garten gelockt werden, welche Artickel nachzusehen. Ein verwundeter Wolff wälzet sich in Roth und Pfützen, das Blut zu stillen, kriecht zu Loche, und lecket seinen Schaden, wie ein Hund; sonst frist er Dosten oder Wohlgemuth, seine Zähne zu schärfen. Sie haben gar ein zähes Leben, und erstreckt sich ihr Alter ohngefehr auf zwölf bis vierzehn Jahr. Wer sie mit Hen-Hunden jagen und fangen will, der muß Achtung geben, wo sie so-

wohl hey Tag als bey der Nacht ihren Aus- und Eingang haben, das Luder und die Speiße zu suchen, massen sie sich selbigen Ortes gewis anlassen sonderlich, wenn der Wind gut ist, und derselbe stracks vom Holze auf den Jägern und seine Hunde gebet: Denn der Wolff läuft nicht wider den Wind, sonderlich, wenn er die Herz-Hunde vor sich merckt. Wolffs-Bisse sind so schlimm zu heilen, als der Biß von einem wütenden Hunde. Die Haut heisset auf weymännisch ein Balg, und wird gekreisset, das ist, abgezogen, ist auch noch das beste, so man von dem Wolff hat, und gegen die Kälte brauchen kan. Denn es ist das dauerhafteste Peltzwerk hier zu Lande. Das Maul heisset ein Gebiß, die Zähne Wolffs-Känge, und die Füße Klauen. Die Wölfin wolffet, wenn sie Junge hat. Das Fleisch dienet nicht zur Speiße, aber der Balg giebt ein warmes Peltzwerk, darinnen sich kein Ungezieher hält. Ein so schädliches Thier hat aleichwohl seinen Nutzen in der Arzney. Sein Herz gebraten oder gewälvert, vertreibt die schwere Noth, welches auch die Leber thut, die über das wider die Wasser- und Schwindtsucht dienet. Die gedorrten Därme, vornemlich aber der Vorh, sind ein bewährtes Mittel vor die Colica. Das Fett hat gleiche Krafft mit dem Hunde-Fett. Der Zahn wird in Silber eingekisset, und den Kindern an den Hals gebangen, damit sie das Zahn-Fleisch daran reiben und letzter zähnen. Das mit Wolffs-Fleisch gesochte Del soll die Podagrischen Schmerzen lindern, und die aus dem Hirte gezogene Essenz das geronnene Geblütemächria zertheilen. Das Fleisch, so von einem Wolff angerissen worden, soll davon zart und angenehmen Geschmacks, und ein Pferd, so von dem Wolff beschädiget worden, schneller zum Laufen werden. Im Churfürkenthum Sachsen gehören die Wölffe zur Mittel-Jagd. An denjenigen Orten, wo der Wölffe viel sind, wird, ob gleich sonst das Jagen verboten, dennoch jedermann erlaubt, den Wölffen nachzustellen, und oft ein gewisser Preis darauf sekeret. Ja, wenn schon der Landes-Herr zu seiner Lust die Wölffe in das Gehäge genommen, und solche zu fällen verboten, so bleibt doch jedermann unbenommen, zu seines Leibes oder Viehes Beschirmung einen Wolff zu erschlagen.

Wolff, wird auch ein schädlicher Zufall bey den Bienen-Stöcken geneunet. Siehe Mor-ten in den Bienen-Stöcken.

Wolffs-Beer, siehe Paris-Kraut.

Wolffs-Bohne, Türkische Wicke, ist ein zaserig Sommer-Gewächse dreyerley Gattung, weiß, blaue und gelbe. Die weiße und blaue Blüthe ist ohne Geruch, die gelbe aber, welche auch Liebäugelern genennet wird, hat einen lieblichen Geruch, wie Viole. Die Schoten sind rund und wellig, enthalten fünf oder sechs platt-runde Bohnen. Dieselben sind sehr hart, und

müssen einen Tag vorher, ehe man sie essen will, einweichet werden. In den Apotheken braucht man davon das Mehl zu allerhand Pflastern und Umschlägen. Der Rauch von den Bohnen vertreibt die Mücken. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, giebt eine vortrefliche Düngung an die Bäume.

Wolffs-Furz, siehe Bostif.

Wolffs-Garren, ist ein umschlossener und stark veräunter Platz, dergleichen man in grossen Wäldern, wo es viel Wölffe giebt, anzulegen pfleget, solche Raub-Thiere darinnen zu fangen. Er wird mit hohen Plancken, Stacketen oder Ballisaden rings herum eingefangen, und auf allen vier Seiten eine Öffnung gelassen, in welche eine Fall-Pforte gebauet wird, davon ein Strick in das mitten in dem Wolffs-Garten gebaute Jäger-Haus gebet, aus welchem man die vier Stricke oder Leinen gar leichtlich los- und die Fall-Pforten niederlassen, mithin also den Garten auf einmahl beschliessen kan. Wenn nun im Herbst oder Winter die Zeit zu den Wolffs-Jagden vorhanden, lästet man erstlich außserhalb des Gartens in dem Waide hin und wieder, hernach um den Garten rings herum, ferner zu denen vier Öffnungen hinein und wieder heraus, auch im Garten Creuz-weise herum ein Stücke ungeschlunenes Vieh schleppen, und endlich selches im Garten liegen. Man muß aber vorher im Sommer die Wölffe, wenn die Jungen erst halb gewachsen, dahin gewöhnen, denn also werden sie den Ort, dessen sie von Jugend auf kundia sind, und ihren Fraß dafselbst gefunden haben, nicht leichtlich verlassen, auch sich um so weniger einer Hinterlist besorgen, als sie den ganzen Sommer über die Thore Tag und Nacht offen gefunden, niemahls einigen Wind weder von Menschen noch Hunden gespüret, solich ohne alle Gefahr und Argwohn aus- und eingegangen. Wenn nun gegen und in dem Winter die Hälge gut worden, werden die vier Fall-Thüren behörig gestellet, welche denn die in dem Garten-Haus aufspassende Jäger, wenn sie einen oder etliche Wölffe in der Stallung haben, zugleich fallen lassen, und hierauf die Wölffe nach Belieben schießen oder lebendig einfangen können: Denn die Wölffe in diesem Garten mit den Hunden zu hegen, ist darum nicht rathsam, weil die außserhalb des Gartens befindliche Wölffe durch das Anschlagen und den stark erschallenden Laut der Hunde dergestalt erschrecket, daß sie nicht leicht in den Garten kommen, sondern sich gar in andere Gehölze verschlagen; so werden auch die Hunde lange Zeit von denen Wölffen gespüret, daß diese, ob sie gleich verbleiben, sich dennoch nicht in den Garten zu kommen getrauen. Am besten ist, man stelle Netze auf, jage sie mit genugsamer Mannschafft darein, und schlage sie mit wichtigen Prügeln zu tode. Dieses ist dabey 12-derzeit

derzeit fleißig zu beobachten, wenn man das Mas um und in den Garten schleppet, daß solches nicht mit häuffenen Stricken, sondern mit Weiden oder von Bast gedrehten Stricken geschehe, weil sonst kein Wolf der Spur nachkommen wird, es wäre denn, daß der häuffene Strick wohl und oft mit Wolfs-Koth befruchtet würde. Eine andere Art einen Wolfs-Garten anzulegen, ist diese: Man erwählet sich Tab. XIX. Fig. 3. in einem Wald, wo es viel Wölfe giebt, einen runden Platz, der ohngefähr im Diameter oder Durchschmitt, zehn bis zwölf Elafftern hält, macht rings herum einen Zaun von starcken eichenen Pfählen oder Stacketen, so enge, daß kein Fuchs oder Wolf durch kan, läffet in demselben eine Oeffnung, durch welche ein Schaf ohne Anstossen hinein gehen kan. Der Stall muß, damit die Schafe von den Wölfen frey gesehen werden mögen, unten her nicht verschlagen, hiernechst auch die Schafe vor der Kälte zu verwahren, mit vielem Wirt-Strroh, und nicht weniger mit genugsamer Fütterung versehen seyn. Rings um diese Verzäunung macht man noch einen andern Zaun, daß ein Zaun-Pfahl davon auf den andern der ersten Verzäunung sehe, und also einer gegen dem andern überstehe. Der Raum zwischen beyden Zäunen muß nicht über zwey Fuß oder einer Elle seyn, und im äussern Zaun, gegen der innern versperrten Thüre über, von B bis A, ebenfals eine Thüre in der Weite einer Elle gemacht, und bey A eingehängt werden. Ferner wird auch von B bis C eine leichte Thüre von dünnen Brettern einhänget, und solche, nebst der vorigen B, a mit Gewichtsen und in Wirbeln gehenden Leinwand dergestalt zugerichtet, daß, wenn an die Thüre B, C ein Wolf kommt, und nur ein wenig daran stößet, solche so gleich aufgehe, und sich öffne, die äussere Thüre aber sich schliesse, so bald aber der Wolf von F bis G fortgegangen, diese letztere von sich selbst sich wieder öffne, und hingegen die Thüre F sich schliesse. Ob nun gleich der Wolf an diese Thüre zurück kommt, und solche öffnet, so schläget ihm hingegen die äussere Thüre vor der Nase zu, daß er nicht hinaus kommen kan, sondern bey der Thüre F wieder zurück gehen muß. Und auf solche Weise kan nicht nur einer, sondern mehr Wölfe oder Füchse gefangen werden.

Wolfs-Grube, ist ein durch Menschenhände tief in die Erde gegrabenes Loch, welches also zugerichtet ist, daß sich die Wölfe selbst darinnen fangen müssen. Es wird in der Wildnis, wo Wölfe zu vermuthen oder gespüret werden, eine Grube, wenigstens neun Ellen tief, und sechs bis sieben Ellen weit ausgegraben, an den Seiten und am Boden mit

fünf bis sechs Zoll starcken eichenen Pfosten ausgeschaleet, solche Pfosten auch, daß die Wölfe mit den Klauen nicht haften können, glatt behohelt. Auf diese Gruben werden entweder geflochtene Decken von Stroh oder weidene Ruthen gemacht, durch deren Mitten eine Stange gehet, durch deren Mitten eine Stange gehet, daß sie mit einem gleichen Gegen-Gewicht aufstiegen, sonsten aber allertbalben frey sind, dergestalt, daß ein Wolf oder Fuchs, wenn er nur mit einem Vorder-Lauff darauf kömmt, den Deckel überschnappen macht, welcher das Thier mit einer sonderbaren Behendigkeit in die Grube wirft, sich aber so gleich wieder in sein voriges Lager und Gleich-Gewichte beziehet. Oder, man kan die Gruben nur mit Stell-Keisern, Zangel-Netzen, oder häselnen, subtilen Stänglein überlegen, und mit Stroh, Laub oder Streulung dem Erdboden ähnlich verwittern. Mitten auf dem Deckel wird eine Ente in einer mit Heu oder Stroh gefüllten Backschüssel (damit sie warm sitze), fest aufgebunden; Oder, man setzet, wenn die Grube nur mit Reis bedeckt wird, in der Mitte eine alatte geschälte Stange der Gruben hoch auf, stecket ein kleines Schubfaren-Käblein darauf, und bindet ein lebendiges Schaaß oder Lamm feste darauf an. Wenn nun der Wolf das Schreyen der Ente, oder des Lammes höret, und so nahe kommt, daß er eines von diesen beyden auf wenig Schritte vor sich merckt, so schleicht er auf dem Bauch so lange, bis er es in einem Sprung zu erwischen verhofft, und wenn er denn springt, so fällt er mit grosser Gewalt in die Grube, und die Ente oder das Lamm bleibt unversehrt. Damit aber der Wolf nicht beweg spaziere, so wird auf beyden Seiten ein Zaun von Winds-Brüchen verhalten, und mit Reiß-Stangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durchzukommen, so bleibet der Wolf auf dem ordentlichen Gange. Es muß aber solcher Zaun von Natur recht wild, wüste und verfallen aussehen, sonst dürfte der Wolf die Nachstellung leichtlich merken. Das Luder, so auf allen Wechselln an eine Wiede gebunden oder angehaaket wird, muß man nicht mit den Händen angreifen oder an Stricke binden, weiln solches die Wölfe riechen würden, ja man muß auch die Schuhsohlen mit Vierde-Milch umbinden, und bisweilen vom Luder etwas liegen lassen, so wird dieser Gast nicht leicht vordrey kommen, sondern sich wohl fangen. Soll nun der Wolf lebendia aus der Grube heraus gebracht werden, steigt man auf einer Leiter hinunter, hält ihm einen starcken Knebel, wie eine Krücke vor, daß er darein beißet, von oben her aber drückt man ihm den Kopf mit einer starcken eisernen Gabel, läffet den Wolfs-Kasten hinunter in die Grube, öffnet dessen Thüre, thut ihn mit dem Hinter-Leibe rückwärts hinein, und läffet die Gabel gehen, drückt, stat dessen, mit der Fall-Thüre so lange auf den Hals, bis der mit der Krücke ihn vollends hinein stößet, und die Fall-Thüre zumachet; So denn wird der Kasten aus der Grube gezogen, aufgeladen, und weggeführt. Theils geben ihm auch in der Grube

Grube eine Holtz-Kette ins Maul, und schließ sie im Genick zu, welchenfalls sie ihn gar leichte führen können. Die Wolffs-Gruben sind heutiges Tages denen Basallen scharff verboten, sonderlich denen, welche nahe an des Landes-Herrn Gehäge, und Wild-Bahne gelegen sind, und angrenzen, diereil in solchen Gruben oft und viel mahl trächziges Wildpret, Hirsche, Säuen, Neze und andere Thiere, auch das kleinste hinein zu fallen vsetzet, ja wohl gar öfters Menschen bey großem Schnee und Windwehen darein verfallen und umkommen. Doch werden sie noch auf den Grenzen grosser Herren Länder, nach dem ihre Vergleiche wegen der Grenz-Säume geschlossen sind, auch, wo nicht sonderlich Viehohes Wildpret zu finden ist, denen Basallen hönnavendo verstatet.

Wolffs-Hunger, siehe Hunds-Hunger.

Wolffs-Jagd, wird also angefallet: Man ziehet mit vielem Volk gen Holz, und läset es erst mit Netzen umgeben: Weil aber bey starkem Frost die Löcher zu den Furekeln nicht mit Haaken und Nadeln oder Spitz-Haaken zu machen, weil solches bey gestornter Erde zu sehr schollen, und die Wölffe, wenn sie es hören, zu zeitig ausreissen möchten, so werden solche mit einigen Frost-Wehrern gemacht: Die Haaken und Hesttel an die Bäume gebunden, und also in aller Stille gestellet. Die Netze müssen wenigstens fünf Schuh hoch, und nicht gar hart gespannt seyn, das sich die Wölffe leicht dar ein verwickeln können. Wenn nun alles bereit und fertig ist, werden die Treiber mit drey Trommeln eingetheilt und angefallet, vom rechten Flügel durch ein Hüft-Horn ein Zeichen gegeben, und von dem linken geantwortet, hierauf fort- und auf die Neze zu- auch drey bis vier mal hin und wieder getrieben, in gleichen auch starke Schäfer- oder Fleischer-Hunde, oder andere Bauer-Nüden zum Aufsuchen hinein gelassen, da denn die in solchem Tumult von den Treibern und Hunden in die Neze gejagten Wölffe von denen aufserhalb der Stallung auf sechs bis acht Schritt von einander vorfirten Bauern mit Axten, Prügeln und Keulen zu tode geschlagen werden.

Wolffs-Kasten, ist ein eichener mit Eisen wohlbeschlagener Kasten, darinnen ein gefangener Wolff, welchen man lebendig zur Hake aufbehalten will, eingesperrt, und an gehörigen Ort geführet wird. Man macht ihn ganz und gar, wie einen Sau-Kasten, nur das man von außen, an statt der wilden Schweine, Wölffe daran zu mahlen pfleget.

Wolffs-Klau, ist ein mosichtes Kraut, welches oft in seiner Länge sechs und mehr Ellen hat, und in Gestalt eines Stricks oder Seils an der Erden hin und wieder krecht. Man findet es auf Hügeln, Berg und Felsen, und zwar an manchen Orten in grosser Menge; des Saamens aber kan man wenig haben, welcher gelblich und so klein, als kein Staub ist. Es trägt gelbe Röhlein oder Blüthen und

wenn derselbige zeitig ist, welches im Junio geschieht, so bekomt das Kraut Säpfein, wie die Hasel-Stauden. Der Saame plaket, wenn er in ein brennendes Licht gesprengt wird, und dienet zu den Blut-Flüssen, Durchbruch, rothen Ruhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Wolffs-Milch, Teuffels-Milch, ist ein Kraut, so dem Lein-Kraut gleicht, hat einen röthlichen Stengel, Blätter, den Fichten-Nadeln ähnlich, doch weicher, trägt Dolden mit rothgelben Blumen, woraus dreneckige Saamen = Häuslein werden. Die Wurzel ist mit einer dicken Rinde bedeckt und das ganze Gewächse voll Milch. Es wächst wild neben den Säunen und Aekern, wird aber auch in den Gärten unterhalten. Seine Tugend bestehet in einer brennenden Schärffe und flüchtigem Sals. Die Milch und die Rinde von der Wurzel geben eine starke Reimigung, die den kalten, zähen und tartarischen Schleim aus allen Aenderlein hervor ziehet, daher sie auch der Bauer Nhabarbar genennet wird; ist aber so bloß, wegen ihrer Schärffe, nicht sicher zu gebrauchen, die zwar durch die Zubereitung in einem Zucker aus den Blumen und Blättern, in gleichen dem Extract oder Willen aus der Rinde etwas gemäßiget wird, dennoch aber eine starke Complexion erfordert. Ausser dieser Gattung sind noch vier andere, nemlich die Wolffs-Milch mit Mandel Blättern, die Sonnenwendige, die Cyressen = Wolffs-Milch, und die Staudige. Die Indiansche Wolffs-Milch, so aus Egypten zu uns kommen, und in Gärten gezelet wird, ist ein groß Gewächse, und dienet in einem Winkel an der Wand hingesezt zu werden. Zur Blüthe kommt sie schwerlich, doch dauret sie den Winter über im Lande, wenn sie bedeckt wird. Eine kleinere Art derselben wird nicht über drey Fuß hoch, ist auch nicht so voll Milch, und bis daher nur als ein Schirm-Gewächse gehalten worden.

Wolffs-Monat, siehe December.

Wolffs-Neze, gehören zum Jagd-Zeug, und müssen vierzig gedoppelte Schritte stellen. Die Leinchen, davon das Garn gestrickt, werden von klarem Hechel-Hanf, und sechs Faden, als ein starker Feder = Kiel dicke zusammen gedreht, und die Maschen ins Bierkantige fünf Zoll breit, und fünf Zoll lang gemacht; das Neze wird zwanzig solcher Maschen hoch, das es also über drey Ellen hoch stellen kan, und doch Busen genug hat. Die Leinen sind fast Daumens dicke stark von achtzehn Garn = Faden, so ebenfals von gutem Hechel-Hanf seyn müssen. Die Ober- und Unter-Leine an iedwedem Ende, welche dem Neze wohl zwey Clafftern vorgehen, werden an den Haaken und dessen Hesttel feste angeschlinget. Diese Haaken und Hesttel macht man gerne von weiß-büchenem oder fettem Weisldorn-Holze, und läset sie oben mit eisernen Ringen beschlagen. Diese Neze läset man bis an den Ort der Stallung fahren, da sie abgenommen, auf Haaken von den

den Stell = Leuten getragen, und nach der gehauenen Stallung abgelassen werden.

Wolfs-Wurz, oder Hunds-Tod, welches Wort nachzusehen, ist ein Kraut, aus dessen Zweigen fünf Blätter wachsen, die unterhalb weißlich sind. Sein röthlicher, platter und schwacher Stengel ist bey vier Fuß hoch. Die Blume, ehe sie zu ihrer Reifung kommt, gleichet sie einem eisernen Sturm = Hute. Dieses Gewächse, welches vor ein tödtliches Gift gehalten wird, wächst auf den Bergen und in Thälern. Es soll so giftig seyn, daß es tödten kan, wenn es bloß in der Hand gehalten wird, bis es erkaltet; und ist nicht leicht ein Mittel zu finden, so seinem Gift widerstehe, wenn es den Leib eingenommen. Um der Blume willen, welche schön blau, gelb oder Purpur = farb, bisweilen auch weiß sind, wird es in den Gärten gehalten. Es giebt dessen mancherley Arten, welche alle zaserige Wurkeln haben, bis auf die Winter-Wolfs-Wurzel, so eine knollige Wurzel hat, aus welcher es sehr früh im Jahre etliche an Spannen = oder andert = halb Spannen langen Stielen sitzende, gleich einem Stern, aber mit stumpffen Enden angeschnitzene Blätter, und in der Mitte eine gelb = grüne und bleiche Blume hervor treibet, davon hernach Schötlein kommen, die den Saamen in sich halten. Dieses Gewächse, wenn man sie ja aus Curiosität in einem Garten halten will, soll von dem Gärtner an einen sicheren Ort gestellet werden, damit niemand Fremdes, Unwissendes oder Vornissiges dazu kommen und Schaden dadurch nehmen möge.

Wolfs = Zahn, nebst denen Zähnen, so die Ferkel alsobald mit auf die Welt bringen, finden sich auch bisweilen zu beyden Seiten austrwärts schwarze spitzige Zahnlein, dar an sich dieselben unter dem Fressen stechen, und weil sie davon Schmerzen empfinden, lieber Hunger leiden, mithin, wo ihnen nicht bey Zeiten geholffen wird, verderben und zu Schanden gehen; und dieses werden die Wolfs = Zähne genennet, welche man denen Ferkeln, wenn sie ohngefehr vier Wochen alt, mit einem scharffen Zänglein aus = oder entzwey brechen muß.

Wohlgemuth, siehe Dosten.

Wolle, dieser giebt es unterschiedene Arten, als einige, die von den Camel = Thieren in den Morgenländischen Orten abgeschoren wird; eine Wolle, die man von gewissen Kräutern und Strauchern auf dem Felde samlet; die Baum = Wolle oder Schafs = Wolle, welche alle zu Verfertigung gewisser Manufacturen dienet und gesamlet wird, von welchen andern Arten der Wolle unter ihren besondern Benennungen Meldung geschehen, dahero nur an diesem Orte von der Schaf = Wolle gehandelt werden soll. Diese heisset eigentlich das Haar, womit die Haut der Schafe bedeckt ist. Sie ist eine von denen ansehnlichsten

Nutzungen, die ein Haus = Vater, der bey seinem Gute mit einer Schäferey besegnet ist, von derselben aufzuheben hat, und die ohne Abgang des Viehes alljährlich wieder kommt, dahero er auch Fleiß anzuwenden hat, durch ordentliches Umgeben dieselbe gehörig zu unterhalten. Man ziehe auch den Artikel Schaaf hierbey zu rathe. Diejenach sollen die Schafse einen Tag vor der Schur bey schönem Wetter geschwemmet, sauber gewaschen, und wieder wohl getrocknet werden, damit die Wolle, wenn sie abgenommen wird, rein und nicht feucht sey. Bey dem Scheeren soll eine jede Sorte besonders, erlich die Stäb = re oder Schaf = Böcke, denn die Mutter = Schafe, hierauf die Lämmer, und endlich die Hammel hergenommen, auch die Wolle also, oder doch wenigstens die Lämmer = Wolle, weil sie die feinste, und höher im Preis, als die andern, verkauffet wird, absondert werden, damit die Käufer ihre Gattung nach Begehren finden mögen. Die abgeschorene Wolle soll, wenn das Schaf unter der Schur geschwizet, erst getrocknet, hernach fein ordentlich aufgewickelt, und nicht in einander verwirret werden. Die Wolle ist entweder ein = oder zweyschürig; jene kommt von denen Schafen, die des Jahres nur einmal geschoren werden, und wird denselben im Früh = Jahr zu Ausgang des Aprils oder Anfang des May abgenommen; Diese gewinnt man von denen Schafen, so des Jahres zwey mahl, und zwar das erste mahl etwa drey Wochen vor Himmelfahrt, das andere mahl aber die Woche vor Michaelis geschoren werden. Diese wird die Sommer = jene aber die Winter = Wolle genennet. Die einschürige Wolle ist länger und feiner, als die zweyschürige; und unter dieser wird die Sommer = Wolle, weil sie reiner und feiner ist, der Winter = Wolle vorgezogen. Die Wolle ist sehr unterschiedlicher Gattung und Güte, nach dem Unterschied der Länder, oder auch der Weiden in einem Lande. Insgemein wird die Spanische Wolle vor die beste gehalten, welcher hernach die andere Arten, z. E. die Englische, Brabandische, Böhmische, Polnische und Deutsche folgen; so giebt auch in dem besten Lande ein Strich Erdreich vor dem anderen gute Wolle. Diejenach geben auch hohe und trockene Weiden eine bessere Wolle, als die niedrigen und feuchten. So hält man ebenfalls die Baren = Wolle nicht vor so reine, und immer geringer als die von den grossen Schäfereyen, denn es ist ihnen meist Triff und Futter sehr knap zugeschnitten, sonderlich wo zugleich grosse Schäfereyen sind. Die Englische Wolle soll ihre Feine zum Theil davon haben, daß die Schafse daselbst nicht gemolken werden, und eben dieses ist auch hier zu Lande der Erfahrung gemäß. Arglistige Schäfer pflegen auch unzulässige Vortheile zu gebrauchen, indem sie Ziegen = Böcke zu den Schafen lassen, davon die Art mehr Wolle am Gerichte, aber die sehr grob und straubig ist, geben soll, welches aber in verschiedenen Policey = Ordnun = gen

gen verboten ist. Die weiße Wolle wird den andern vorgezogen, weil sie allerley Farben besser annimmt, wiewohl die braune und schwarze auch ihren nützlichen Gebrauch haben. Die Wolle dient zu unzähligen Manufacturen, in welchen daraus allerhand Tücher, Stoffe, Hosen, Tapeten, Strümpfe, Hüte, Crepene, und sonst viel andere zur Kleidung gehörige Sachen bereitet werden, welche sich nach der Güte der dazu gebrauchten Wolle richten, und um so viel edler ausfallen, als besser die Wolle gewesen ist.

Woll-Kraut, siehe Königs-Kerze.

Woll Kad, heist ein Spinn-Kad ohne Wocken, worauf die Wolle gesponnen wird, ist mit einer Spule, Fißel, Stroh-Fißel und Spindel versehen, und wird wie ein anders Spinn-Kad aetretet.

Woll-Schnure, ist ein fester von Hanf gedrehter Bindfaden, womit die abgeschorene Wolle in Ballen abunden wird, daß man sie desto besser wägen und fortbringen kan.

Woll-Schure, siehe Schaaf-Schure.

Wolstand, siehe Meister-Wurg.

Wolverley, ist ein Kraut, so in Hollstein wild wächst, bey uns aber in Gärten gezelet wird. Es hat Blätter fast wie der Begerich, und einen dünnen haarigen Stengel, an dessen Spitze Gold-gelbe Blumen im Junio erscheinen, hat einen bittern scharffen Würz-Geschmack, und zertheilt, in Bier oder Wein gesotten und davon getruncken, das geronnene Gebüt im Leibe. In Bier gefocht und davon getruncken, ist es ein Put-reinigendes und Schweiß-treibendes, auch wider das Fieber dienliches Mittel. Von der Wurgel getruncken, zermalmet den Lenden Stein, und heilet die Geschwüre der Gedärme. Kraut und Wurzel gepulvert, dienet dem Vieh bey ansteckenden Seuchen; gefocht und dem Vieh zu sauffen gegeben, wehret dem Gifte von innen und außen.

Wroge, heisset an einigen Orten der muthwillige Schade, so im Feld, an Aeckern, Wiesen, Gärten u. s. w. verübet wird.

Wucher, dieses Wort wird im guten und bösen Verstande genommen. Denn man versteht oft allen Gewinn, den man mit dem Seinigen im Verkehr von dem andern an Gelde oder Geldes werth, oder auch nur an Gelde, (in welchem Fall es Zins, Interesse heisset) als Nutzung und Vortheil nach denen Rechten der Billigkeit und Gleichheit erlanget, weil man eines andern Nutzen und Gewinn mit dem seinigen befördert, und also wiederum etwas Nutzen dagegen zu haben billig ist. Und überhaupt ist also nicht wider Gottes Befehl, in diesem Verstande mit dem seinigen zu wuchern. Ein Kaufmann wendet auf die Waare 1) Geld an ihren Preis, Impost, Fracht und andere Kosten, das kan er nun 2) eine Zeitlang nicht als ein Mittel seines Wohlstandes brauchen, daher entgeheth ihm auf so lange der Gewinn. 3) Wendet er

darauf Mühe und Arbeit. 4) Während der Zeit muß er leben mit denen, die er dazu hält. 5) Es wird endlich auch durch die Zeit oft etwas verdorben. Da würde er nun um eines andern willen, dem zu gefallen ers feimen läset, und an sich hält, an dem seinigen einbüßen, wenn er nicht auch dieses auf die Waare schlagen dürffte. Er muß endlich auch Kosten 6) auf ihre Verwahrung, nachdem sie lange dauert, wenden. Alles dieses schlägt er also bey dem Verkehr billig auf die Waare, und es würde unbillig seyn, daß, da der andere die Waare an einem Ort, zu gewisser Zeit, ohne Mühe, und bequem zu seinem Nutzen oder Gebrauch durch den Dienst des Kaufmanns haben kan, wenn dieser nichts ansetzen solte, als was ihm die Waare wirklich kostet. Alles übrige nun an Interesse und Mühe heisset sein eigentlicher Gewinn, der solchergehalt nach Unterschied in der Ausreihung auf die Waare bald groß bald gering, ja wohl gar öfters nach denen Umständen nichts, oder gar Verlust seyn kan. Man siehet also gar leicht, daß es sehr schwer, auch die Leute dieser Wirtschaft so gleich eines Wuchers zu beschuldigen, wenn sie gleich theuer seyn. Man siehet hiernächst auch, daß nach denen Gesetzen der Liebe und Klugheit ein Kaufmann von seinen Waaren, sonderlich die er wieder vereinzelt, nach Unterschied der Zeiten, und der reichen und armen Käufer, mittelst Bieten und Wiederbieten, und verschiedener Accords, eine Partie theurer, die andere wohlfeiler 2c. geben, ja gar an einer Partie verlieren, an der andern aber eben dieses zu gewinnen suchen könne, und das alles doch ein rechtmäßiges Wuchern oder Gewinnen heisse. Leute, die sich hier so leicht mit Urtheilen übereilen, haben wenig Begriffe von Wucher und von Handel und Wandel. Allein hiernächst wird auch das Wort Wucher in bösem Verstande, und zwar heut zu Tage meistens genommen, mithin von rechtmäßigem Gewinn, Interessen und Verdienst unterschieden, folglich theils im weitläufftigen Verstande von allem unrechtmäßigen Gewinn, oder aber im engerm Verstande, von unrechtmäßigem Gewinn und Nutzung genommen, welche man im Verkehr mit seinem Gelde auf verdeckte offenkundige oder verkleinerte oder verdeckte Weise an Geld und Geldes-Werth von seinem Nächsten ziehet. Wucher und Wucher treiben heist aber, allerhand rechtliche und wirtschaftliche Geschäfte, grob und listig und so verkehrt brauchen, damit man solchen desto leichter und sicherer von seinem Nächsten erlangen könne, wie denn dazu allerhand Contracte mit einander verbunden, und allerhand Verträge darauf gar sein eingerichtet werden können; welche deswegen wucherliche Contracte genennet werden. Und man siehet leicht, daß ein Wirt diese gottlose Sache als eine Pest, und als die größte Bosheit, die mit Gewalt und Betrug ausgeübet wird, ja welche eine Entwendung und eine besondere Art der Dieberey ist, siehet

fliehen und meiden müsse, sonderlich da derselben Wucher, wenn auch keine positive Strafe wegen mancher angewendeter List, Verhütungsfähigkeit oder Macht und Ansehen, oder wegen nachlässiger Policey erfelact, doch meistens viele natürliche Folgen, hat natürliche Strafen nach sich ziehet, und endlich doch Gewinn und Haupt-Gut verlohren gehet. Allein hier ist nun die Haupt-Frage: Was ist unrechtmäßiger Gewinn, Nuße, Interesse oder Zins? Alle Rechtmäßigkeit beziehet sich auf ein Gesetz. Da wir nun das göttliche allgemeine natürliche, und das menschliche bürgerliche Gesetze jedes Landes haben, so wird man eine natürliche, und bürgerliche Unrechtmäßigkeit auch hier finden. Was die erste anbelanget, so bestimmet zwar das göttliche natürliche Gesetz überhaupt so viel: der Gewinn und Nußen ist erlaubt, er soll aber billig seyn. Das ist, es soll eine Gleichheit beobachtet werden, wenn allein vom Schaden und Nußen zweyer Verkehrender die Rede ist. Wenn aber der allgemeine Nußen oder Schade einer ganzen Gesellschaft mit dem Nußen oder Schaden eines einzeln zusammen kommt, müsse der letzte dem ersten weichen. Und einer, der solches in theurer Zeit bey dieser durchgängig unentbehrlichen Waare, obet Wucher im schlimmen Verstand aus, wenn er das Korn zurücke hält, und recht hoch hinaus bringen will. In nach diesen allgemeinen Grund-Gesetzen würde, wenn Gewinn und Schade zweyer Verkehrenden nur betrachtet wird, erlaubt und recht seyn, wenn der andere mit meinem Gute und Gelde 20 und mehr pro Cent gewinnen könnte, entweder die Hälfte, z. E. 10 pro Cento, oder da man noch betrachten müsse, daß der andere, um dieses zu gewinnen, erst viel mehr Mühe, als ich haben müsse, wenigstens 8 pro Cento zu nehmen. Dahingegen würde auch folgen, daß, wenn er weniger oder gar nichts gewinnt, ich auch weniger oder nichts von ihm nehmen, sondern nur mit dem Haupt-Stuhl müße zufrieden seyn, als welches insonderheit bey Dürffigen in acht zu nehmen. Denn denen eigentlichen Armen schencket man gar Theile des Haupt-Stuhls. Allein was würden nicht bey dieser allgemeinen Bestimmung der natürlichen Billigkeit, dem ohngeachtet unter denen gewinnfüchtigen und ungerechten Menschen, so wohl an der einen als der andern Seite vor Betrügeren und Ungerechtigkeiten im Schwange gehen? Dannenhero hat, wie in andern Folgen unsers Sünden-Falls, die in der bürgerlichen Gesellschaft erkannte höchste Gewalt, theils im Handel und Wandel überhaupt, wo es füglich geschehen, und etwas gewisses gesetzet werden können, oder wenn die allgemeine Wohlfahrt der ganzen Gesellschaft es sonderlich erfordert, a) durch besondere öffentliche Taxe derer zu verkehrenden Dinge, b) durch Unterscheidung derer Negotien und derer gewinnenden Personen, in Ansehung des Gewinnes und Nußens im

Verkehr überhaupt, ein gewisses Maas und Ziel gesetzet, endlich aber auch c) insonderheit bey dem Geld-Leihen, entweder nach Unterschied oder überhaupt verboten, mehr nicht Zins oder Interesse, als wie bey uns 5 oder 6 pro Cento zu nehmen. Wo es aber nicht möglich zu bestimmen gewesen, hat man es freylich noch auf die Grenzen des natürlichen Rechts und eines jeden Gewinnes müssen ankommen lassen, dergleichen, z. E. der meiste Kaufmanns-Gewinn mit denen meisten, sonderlich einzeln zu verkauffenden Waaren, insoleichen, wenn Geld eine Waare, und also verkauft oder vertauschet, und wechselt wird, ohnfreylich ist. Denn hier hat man ohnmöglich dieses Maas oder ein gewisses setzen können, sondern freylich allenthalben noch mehr als 5 bis 6 pro Cento zu lassen müssen. Weil der Gewinn und Verlust hier sehr schwer auf Jahre zu bestimmen, und auch eine Handlung nicht sowohl nach ihrem einzeln Verkauf und Nußen, als nach ihrem ganzen Negotio betrachtet werden muß; allein in diesem Betracht kan nicht sowohl, was in diesem und jenem kleinen einzeln Verkauf der Waare, oder einer einzigen Waare, sondern überhaupt mit dem ganzen Capital in der ganzen Handlung jährlich oder viel mehr ein Jahr ins andre gerechnet, binnen einer viel längern Zeit gewonnen wird, gerechnet werden. Da es sich denn öfters findet, daß Abfall und Uebermaas in einander gerechnet, kaum 5 bis 6 pro Cento tragen, und also der Kaufmann, wosferne er auffer seinen Kosten nicht mehr als 6 pro Cento und etwas proportionirliches vor die Mühe auf die Waaren schlägt, ungleich mehr Mühe, Gefahr und Ungemach umsonst, und noch darüber, als derjenige anwende, welcher nur so sein Capital auf Wechsel und Hypothec auslehneth, und doch gleichwohl auch 5 bis 6 pro Cento nehmen darf. Allein eben diese Mühe und Arbeit ist so mannigfaltig unterschieden, nach denen Waaren, Handlungs-Arten, Zeiten, Orten, Personen, damit man zu thun hat, daß es ohnmöglich einen gewissen Fuß zu setzen, nach welchem das dafür anzusetzende zu determiniren wäre. Folglich kommt es hierinne aufs Gewissen des Kaufmanns an. Inzwischen hat man doch e) die Unrechtmäßigkeit eines Gewinnes und Nußens auch in diesen dunkeln Fällen einiger maassen durch das Verbot der wucherlichen Contracte bestimmet, und vor Wucher im schlimmen Sinn, nebst deme, was nach den Anmerkungen sub a, b, c ein unrechtmäßiger Gewinn und Nußen ist, erkläret, wo nur ein solcher Contract im Verkehr gebraucht und geschlossen worden. Und darauf hat man ehemals den Verlust des vierten Theils der Haupt-Summe, damit man vermittelst solcher Contracts gewonnen, zur Strafe gesetzet. Allein in Ehr-Sachsen erfolgt stat der Strafe nach neuern Gesetzen, der Verlust der ganzen Haupt-Summe auf Wucher. Und solche Wucherer sind von Reich und Abend-

mahl ausgeschlossen, anrünftig und ehrlos, unfähig zu Lemtern, Zeugniß zu geben, ein Testament zu machen, und einer ehrlichen solennem Verträbniß. Ja der auf Wucher borgende Schuldner wird ebenfalls, wenn ers verschweiget, hart gestrafet. Die wucherlichen Contracte oder Umschläge aber selbst bestehen darinnen, wenn eine höhere Summe verschrieben, als wirklich geliehen, wenn sie die Errichtung auf Geld an stat geliebener Münze, eine Geld-Strafe in Ansehung der Verschämniß der Zahlungs-Zeit accordiret, wenn man Nachsicht gegen Errichtung unmäßiger Interesse oder Steigerung der Haupt-Summe giebt, wenn man Waare hoch anschlägt und vor baar Geld rechnet, ja solche wohl gar durch die dritte und vierte Hand gegen ein geringes wieder an sich bringet, wenn man sich sonderlich Verehrung und Dienst-Geld, oder Aufwelder in gewisser Zeit zu entrichten versprechen lästet, durchs Darlehn theuere Waaren vor ein geringes erhandelt, oder ausdinget, daß das nicht einlösete Pfand vor eine geringe Summe soll verstanden seyn. Ingleichen Zinsen von Zinsen bey einerley Schuldner nehmen und zum Capital schlagen &c. Ja an vielen Orten hat man, da sich die bösen Menschen noch auf neuere betrügerliche Schliche geleyet, noch andere Arten dafür erkletet, z. E. allerhand Einschreib- und Zahl-Geld, als vom Rthlr. 1, 2 gr. aufs Viertel-Jahr voraus oder überhaupt zu nehmen. Aus diesen Anmerkungen wird also verhoffentlich diese in der Wirtschaft so nöthige, und vielen Wirten so unbekante Materie, nemlich vom Wucher, denen Ungelehrten sonderlich juldänlich erleutert seyn, damit man sich dafür hüten könne. Denn man beschuldiget immer die Juden des Wuchers, und nennet auch deshalb solchen unrechtmäßigen Gewinn Juden-Wucher; Es ist auch wohl nicht zu leugnen, daß sich dieses Volk zum Theil darauf lege: Allein man findet auch unter christlichen Wirten in diesem Stücke leider so schlimme Wucherer als unter jenen.

Wucherliche Contracte, siehe den Artikel **Wucher**.

Wuhne, nennen die Fischer ein grosses Loch, welches man zur Winter-Zeit auf denen zugefrorenen Teichen in das Eis hauet, damit die Fische Luft bekommen, und unter dem Eise nicht ersticken. Je grösser der Frost ist, und tiefer das Eis wird, je mehr muß man Wuhnen machen, und solches auch desto öfter wiederholen.

Wirgen, sagt man, wenn die Wölffe sich mit einander beißen. Ausser diesem wird es auch in der Küche g. braucht von der Verrichtung, da man die Hühner, Enten, Tauben, Gänse und dergleichen Vieh gehörig abschlächtet.

Wirtel, siehe **Wirtel**.

Würze, siehe **Gewürze**.

Würze, heisset auch im Brau-Hause das Bier, ehe noch der Hopfen darzu gekommen,

denn nach diesem bekömmt es den Nahmen **Bier**.

Würz-Mühle, siehe **Pfeffer-Mühle**.
Würz-Nägelein oder **Würz-Melken**, siehe **Nägelein**.

Würz-Topff, siehe **Blumen-Topff**.
Würz-Trog, See-Grand, ist ein geräumiger von Eichen-Holz ausgearbeiteter Trog, welcher unter dem Nösch-Vottige in der Erde siehet, damit aus gedachtem Vottige bey Ziehung des Jarrens die Würze von denen Träbern ab- und dahinein laufen könne.

Wüstung, heissen unbearbeitete Felder, die mit Holze angeflogen, oder mit Gebüsche bewachsen, und vorher gebauet gewesen.

Wütender Zunde-Biß, siehe **Wut**.

Wüterich, siehe **Schirling**.

Wull-Kraut, siehe **Königs-Kerge**. Das **Constantinopolitanische Wull-Kraut** ist ein Schirm-Gewächse, welches um seiner Blumen willen in den Gärten gehalten wird. Sein Stengel ist ohngefehr einer Elle oder zweyen Schuh hoch, und mit vielen Fächlein oder kleinen Hülsen umgeben; wenn sich diese zeigen und hervor schossen, bringen sie eine grosse Menge kleiner Knöpfe, die, wenn sie aufgegangen, einen Blumen-Ball formiren, und diese Blumen, welche voller rother Blätter sind, sehen dem Margareth-Blümlein gleich. Dieses Gewächse, welches den ganzen Sommer durch blühet, siehet gerne in einem fetten Erdreich, und an der Sonnen, will auch fleißig begossen seyn. Seine Wurzel schneidet man in Stücken, und setzet solche im Eingang des Frühlings zwen Finger tief in Löpffe, und begiesset sie fleißig. Im Winter bringet man die Gewächse an einen warmen Ort, und im Sommer, wenn es blühet, wird es in Schatten gestellt, damit seine Blumen desto länger dauern, und schöner werden.

Wunder-Baum, **Creuz-Baum**, ist ein Gewächse, das, wenn es in einem ihm anständigen Grund siehet, in kurzer Zeit zu einer ansehnlichen Höhe aufsteiget. Es hat einen dicken hohlen Stengel, voller Knoten oder Gelencke, an deren iedem die breiten sechs oder sieben mal zertheilten und am Rande eingekerbten Blätter hervor kommen; zwischen denenselben und dem Stengel wachsen die gelben und moosigten Blumen, und dreyeckigten Schoten, die mit lindem Stacheln besetzt, heraus, deren jede drey bunte länglichte Körner, inwendig mit einem weissen ölichten Kern erfüllt, beschliesset. Die Wurzel ist sehr zäsig. In Egypten wächst er wild, und wird aus seinem Saamen ein Del gepresset, so zur Leuchtung und Salbung, aber nicht an die Speisen dienet; daselbst, wie auch in andern warmen Ländern, dauret er etliche Jahr, und erwächst zur Grösse eines Baums bey uns aber wird er jährlich aus dem Saamen zur Zeit in den Gärten gezelet. Die Saam-Körner machen eine starke Abführung von oben und unten, sind aber widerlich im Gebrauch, und beschwerlich in der Wirkung, und

und werden dahero besser ungebraucht gelassen. Dieses Gewächs ist zweyerley: der gemeine Wunder-Baum, dessen Saame im Frühling zwen Tage nach dem neuen Mond in ein gutes fettes Erdreich gesteckt wird, und der Americanische, welcher grossen Saamen hat, aber nicht so leichte, wie der erste, fort kömmt.

Wunder-Blume, siehe Schweizer-Zosen.

Wund-Holz, wird das zu gewisser Zeit gefällte Holz von Eschen-Bäumen genennet, welches man zu Heilung frischer und noch blutender Wunden, ingleichen zu: Verreibung der Geschwulsten an Menschen und Vieh zu gebrauchen pfleget. Suche Eschen-Baum.

Wund-Kraut, dieser Nahme wird ausser dem Geschwulst-Kraut, oder der so genauntten fetten Senne, noch verschiedenen Kräutern bezeuget, als da ist Augen-Trost, Mond-Kraut, Nagelieben, zc. wovon an ihrem Orte ein mehrers.

Wund-Tranck, wird von bewährten Wund-Kräutern abgekocht, und denen Pferden eingegeben, die Heilung der Wunden, alter Schäden, Geschwüre und Fisteln zu befördern. Ein guter Wund-Tranck nicht nur allein, wenn ein Pferd verwundet ist, sondern auch, wenn es den Husten hat und nicht zunehmen will, ist folgender: Nimm heidnisches Wund-Kraut, Rheinfahren-Kraut, Odermannige, Wohlge-muth, Camillen, rothen Beyfuß, Ehrenpreis, St. Johannis-Kraut, Wallwürgen, eines so viel als des andern, koch es in Wasser, und laß das Pferd acht oder zehen Tage davon sauffen, und auch das Futter damit nehen. Heidnisches Wund-Kraut, Sinau und Wintergrün giebt ebenfalls einen guten Wund-Tranck. Oder nimm spitzigen Wegerich, heidnisches Wund-Kraut, Schlüssel-Blumen, Sinau und Erd-beer-Kraut, stosse es mit Bier oder Wasser ab, und mache es zu einem Tranck. Oder, nimm Braunnellen-Kraut und Winter-Grün jedes gleich viel, stosse es zusammen in einem Mörsel, laß es mit zwey Maas Wein in einem verglasten Topf heden, und gib dem Pferd alle Morgen ein Gläslein davon zu sauffen.

Wund-Wurzel, siehe Waldrian.

Wurffen oder **Wurffeln**, heist das ausge-droschene Getraide, nachdem es vorher, so viel möglich, von den Stürkeln und der groben Spreu, vermittelst des Flederwisches gesäubert worden, mit einer Schaufel gegen dem Winde zu an den andern Ort der Lemne sein in die Höhe hinwerfen, damit sich die Körner theilen, und der Wind die Spreuer absondern und zurück wehen könne; siehet man, daß des Windes zu wenig ist, so muß man desto öfter mit dem Flederwisch das gewurffte Getraide abkehren, damit es fein rein werde, und keine Spreuer darinnen bleiben. So aber der Wind auch gar zu stark, und das Getraide etwas geringe wäre, so muß man die Scheun-Thore nicht allzu weit aufmachen, damit der Wind nicht allzu stark auf die Lemne gehe, und das

geringe Getraide nicht zu sehr unter die Spreu verwehen könne. Ist der Hauffen ganz gewurfft, so beschauet man das gewurffte Getraide, wie weit es rein ist, und so weit läset man dasselbige vor sich liegen, und nimmt das andere um dieselbige Gegend ein wenig mehr als die Helffte wiederum ab, stößt es mit dem Rechen wieder in den vorigen Ort, (doch daß die Spreu zuvor zusammen und benseits gethan werde,) und das wird also aufs neue gewurfft. Dieses Abnehmen und Wurffen wird zu vier, fünf und mehrmalen wiederholet, nachdem der Wind gehet, und das Getraide rein wird.

Wurff-Garn, **Wurff-Netz**, ist ein Kegelförmig gestricktes Fisch-Garn, welches unten am weiten Ende rings am Rande herum mit Bley-Kugeln versehen ist, und wenn es auf gewisse Art ins Wasser geworffen wird, schnell zu Grunde sincket, und alles, was damit bedeckt worden, beschliesset. Dieses Garn oder Fisch-Netz muß mit zwölf, zwen Zoll weiten Maschen aufgenommen oder angefangen, und in die Rundung gestrickt, auch so fort nach einander zehen Maschen Reiben daran über eben den Modell, über den man es aufgenommen, gemacht werden; hernach aber nimmt man einm um ein halb Viertel kleinern Modell, und strickt zehen andere Reiben von Maschen darüber, die nicht so groß seyn, denn die erste, wechselt auch solcher gestalt bey ieden jetzenden Reiben den Model ab bis an das Ende des Garns, welches dahero, nachdem man immerdar gleichförmig Stufen-weise einen kleinen Model genommen, zu unterst so kleine Maschen krieget, daß man bloß die Spitze des kleinen Fingers hinein stecken, und also sowohl die kleine als grosse Fische damit fangen kan. Sonsten muß unter dem Stricken in der zweyten Reihe, nachdem man das Garn angefangen, bey ieder sechsten Masche eine Masche eingefeset, welches auch in der vierten und sechsten Reihe continuiret, in der dritten und fünften aber unterlassen, und immerdar in den nachfolgenden Reiben wechsels-weis darmit fortgeföhren werden, bis das Garn acht oder neun Schuh hoch worden. Sollen aber lauter grosse Fische damit gefangen werden, so darff man den Model nur allein bey ieder funffzehenden Maschen-Reihe abwechseln. Dieses Netz muß aus guten dreyfachen gewirnten Faden bestehen, und wenn es ausgestrickt ist, braun gefärbet werden. Au das äußerste Seil dieses Garnes werden, nachdem es weit oder eng, aufs wenigste zwanzig bis funff und zwanzig Pfund bleyerne Kugeln, welche wie die Flinten-Kugeln seyn können, und in der Mitte ein Loch haben müssen, gehänget, jedoch, daß zwischen einer ieden solchen Kugel allemal ein starker Knoten an das Seil geknüpff werde, damit die Kugeln nicht zusammen rollen. Nach diesem knüpffet man etliche Stücke starken Bindfadens, jedes bey funffzehen Zoll lang von Schuh zu Schuh mit dem einen Ende an das unterste Seil, woran die Kugeln gebunden, mit dem andern Ende aber achtzehen bis zwanzig Zoll hoch über denselben an das Garn, welches hierdurch, wenn es nach dem Wurff gezogen

zogen wird, rings umher einen Sack oder Bauch befömmet, darein sich die Fische verfangen, und sodenn mit leichter Mühe, durch den oben am Garne angemachten Strick, können heraus gezogen werden. Es wird auch dieses Wurff-Garn gar artig mit einem Ring und solchen Bindfäden gemacht, die in gerader Linie durch den Ring, welcher ziemlich weit, und etwa drey Viertel Zoll dick seyn muß, gehen, und gleichfalls ieder einen Schuh weit von dem andern geknüpffet seyn sollen, oben aber alle zusammen lauffen müssen. Wenn nun das Netz oder Garn, wie das vorige ausgeworffen, und wieder mit dem Seil zurück oder heraus gezogen wird, so läßt man den Ring hinab zu denen Kugeln rollen, welcher denn die Fische in die Höhe des Garnes treibet, selbstien aber bis hinab zu denen Kugeln fällt, und also das Garn in Gestalt eines Beutels zuschliesset, das also kein Fisch, er müste denn gar klein seyn, heraus kommen kan; denn es raffet dieses Garn alles, worauf es nur fällt, mit fort, also daß es auch Steine, Holz und anders mehr mit in die Höhe bringet. Wenn man diese zwey Garnie werffen will, so macht man nur an das obere Theil, oder, wo es ist zu stricken angefangen worden, ein Seil, von etlichen Ellen lang; an das andere Ende wird eine Schleife, wodurch man den linken Arm steckt, geknüpffet. Darauf fasset man mit eben der linken Hand, ohngefähr zwey Schuh hoch von denen Bley-Kugeln, das ganze Netz zusammen, daß die Kugeln zu unterst kommen, den dritten Theil aber von diesem Netz ergreiffet man mit der rechten, und schlägt es über die linke Achsel hinüber. Wenn nun das Garn so gehalten, und zu dem Ort, wo es soll geworffen werden, gebracht wird, so drehet man sich erstlich auf die linke Seite, aber alsbald wieder zurück auf die rechte, nur, daß man den Schwung befömmet, und schleudert es so viel möglich von sich ab, da es sich denn in einem Circel auf dem Wasser ausbreitet, unterfincket, und alles, was es antrifft, gefangen hält; und ist hierbey nichts weiter zu remarquiren, als daß man 1) im Werffen keine Knörffe, oder sonst etwas an sich habe, daran es könnte behangen bleiben, denn sonst würde es den, der es wirfft, etendialich mit unter das Wasser reiffen. Zum 2) daß das Garn nicht ohne sonderbare Noth an diejenigen Derter geworffen werde, wo viel Steine, Holz oder dergleichen Genisse lieget, denn dasselbe wird hierdurch verderbet und zerrissen.

Wurff-Schauffel, ist eine hölzerne Schauffel, damit die ansgedroschenen Körner gewurfft werden. Insgemein nehmen zwar die Drescher die ordentlichen Korn-Schauffeln dazu, womit man sonst das Getraide auf denen Böden zu wenden pflegt, und zwar mehr um ihrer Bequemlichkeit willen, als daß sie gute Dienste damit verrichten sollten; es sind ihnen aber solche nicht zuzulassen, sondern, daß sie sich kurze Wurff-Schauffeln anschaffen sollen, anzuhalten; denn je kürzer die Schauffel ist, je

reiner das Getraide im Wurffen damit gemacht wird.

Wurm, ist ein unvollkommenes Thier, darunter viele des Gesichts und des Gehörs ermangeln, ohne Füße, eines scheußlichen und eckelhaften Ansehens, dergleichen in der Erden, im Wasser, in Früchten, in lebendigen Thieren, und in leblosen Körpern gefunden werden. Insgemein ist das Gewürm schädlich, doch sind einige, die wozu nütze sind, als da ist der Seidenwurm, der einen köstlichen Faden spinnet; der Regen-Wurm, der in der Arznei statliche Wirkung thut, und andere mehr. So ein Pferd Würme im Leibe hat, so wird es gemeinlich mager, und crepiret endlich gar, wo ihm nicht in Zeiten geholfen wird; denn wenn die Würme den Magen und die Gedärme durchgefressen haben, so fällt ein Pferd plötzlich dahin und stirbet. Sie finden sich in dem Magen, in dem Gedärme, im Sack, intestinum caecum genannt, und in dem Mast-Darm, entstehen aus faulem Futter, ungesunder und fetter Weide, und sonsten aus schleimichter fauler Materie, die sich in erstermeldten innerlichen Gliedern befindet. Die Magen-Würme sind wie die kleinen Käfer, rund, an der Farbe röthlich oder braun, mit spizigen schwarzen Mäulern, welche aussehen, als wenn sie von Horn wären, und womit sie sich im Magen, wie die Blut-Egeln anhängen, und denselben durchfressen. Die andern Würme wachsen und halten sich auf im Sack, sind den Regenwürmern an der Gestalt gleich, jedoch breit; sie wachsen sehr groß, und machen Nestern in diesem Gedärm, welches sie, wenn ihnen nicht gesteuert wird, endlich auch durchnagen, und dem Pferd den Tod verursachen. Die dritte Art Würme sind in dem Mast-Darm, und wachsen aus faulem Roth. Die Zeichen der Käfer-Würme sind folgende: 1) Hängt am Hintern zu Ausgang des Mast-Darms eine Feuchtigkeit, gleich einer gestetteten Bohne, so nichts anders ist, als ein Eiter aus den Bissen der Würme, welche, wenn sie sonst keine Nahrung finden, den Magen, und das Gedärme angreifen; 2) wälhet sich das Pferd, und wirfft sich gemeinlich auf den Rück-Grad, weil es daselbst den Schmerzen am meisten fühlet, massen die Röhre des Magens am Rück-Grad angeheffet ist, deswegen die Würme in Einnahm des Futters aufwärts steigen, und sich an demselben hängen; 3) hat es gemeinlich dabey das Maul-Gesperr, welches in vier und zwanzig Stunden, bey ermangelter Hülffe, es vollends mit dem Pferde ausmacht. Diejenigen Rosse, so sich mehrentheils von der Weide erhalten müssen, bekommen solche Käfer-Würme gemeinlich am meisten. Dieselben nun zu vertreiben soll man für allen Dingen dem Pferde Knoblauch und Teufels-Dreck auf das Mund-Stück binden, und es ein paar Stunden sehen lassen, hernach aber folgendes Clostier appliciren: Nimm Milch anderthalb Maas oder Kannen, Eyer-Dottern an der Zahl eilffe, und Thomaz-Zucker ein Viertel-Pfund, mische es unter einander zu einem Clostier, und gieb ihm alsbald einen Ein-
güß

auf von Mercurio dulci, oder vom gefotenen Mercurial-Wasser darauf ein. Dieses letztere wird also gemacht: Man siedet ein halb Quint Quecksilber in zwey Maas Brunnenwasser, bis daß ein Maas davor eingefotten ist, denn sethet man das Wasser davon, und gießet solches dem Pferd auf einmal ein, läßt es wohl zudecken, und eine halbe Stunde darauf reuten. Das Quecksilber kan man wieder zu fernem Gebrauch aufheben und solchen Einguß etliche Morgen nach einander brauchen, des Abends oder ein Clystier appliciren. Dieses ist ein General-Hülffsmittel wider alle Würme. Oder, rotthe Steinbrech und Gauchheil, jedes eine Hand voll, Läschel-Kraut zwö Händ voll, Nessel-Saamen ein Loth, Meerrettig zwö Händ voll, und Farrenwurz eine Hand voll, in einem Maas halb Wein und halb Eßig gefotten, und dem Pferd auf einmal laulich eingegeben. Item, nim ein Quecksilber ein Quinten, gefotenen Zucker sechs Loth, reibe den Zucker mit etlichen Tropfen Wassers auf einem Marmelstein, daß es die Dicke des Honigs bekommet, denn reibe das Quecksilber darunter mit Zerschüttung etlicher Tropfen Mandel-Oels, welches das Quecksilber zertheilen hilft, daß es nicht zuwammen laufft, thue daran acht Loth Rosen Conserb, mische es unter einander, und giebe dem Noß zu verschlingen, hernach gieß ein halbes Maas Wasser darauf dem Pferd in den Hals. Oder, nim ein Glälein voll Schusserschwärze, und so viel sauren Eßig, gefotenen oder pulverisirten Knoblauch, Wermut und Sade-Baum, so groß als eine Hasel-Nuß, mische alles durch einander, laß dem Pferd die Eyer- oder am Bauche schlagen, fange das Blut auf, thue es unter obgemeldte Stücke, und geuß es ihm mit einander warm ein, laß es warm zudecken, und bey zwey oder drey Stunden umher führen, und gieb ihm sodenn im Stall eine Hand voll gutt Heu, und ein wenig Futter. Das andere Geschlecht der Würme, welche sich in dem Darm, der Sack genant, aufhalten, wird aus folgenden Zeichen erkannt: 1) Das Pferd wälzet sich; 2) beißet sich in die Seiten und Rippen; 3) sperret das Maul auf und gähnet; 4) hat Schaum auf der Zungen; 5) und schlägt sich mit den hintern Füßen an den Bauch. Für diese Würme kan man sich aller obbeschriebenen Mittel, insonderheit des Quecksilbers, wie auch des Mercurii dulcis bedienen. Oder, nim Pfirsing-Laub drey Händ voll, hebe es in einem Maas Milch, thue darzu ein halb Loth Teufels-Dreck und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder, nim eine Hand voll Büchsen-Laub, und eine Hand voll Hollunder-Laub, laß es wohl im Wasser sieden, und, wenn es kalt worden, geuß dem Pferd ein ziemlich Glas voll ein, gieß ihm unter das Futter gepulverten Sade-Baum, Stabwurz und Vriemen-Kraut, und thue ihm bey sechs oder sieben Tagen in das Wasser, davon es süßet, täglich eine gute Geuße voll Sals. Oder, nim des Pulvers von den gedörren Würmern, so außgetrieben worden, ein halb Loth, Knoblauch drey Loth, Eßig ein halb Maas, mische es unter

einander, und geuß dem Noß auf einmal ein. Das dritte Geschlecht der Würme, so sich im Mast-Darme aufhalten, verursachen, daß die Pferde weder das Futter annehmen noch verdauen können, auch den Schwanz ohne Aufstößen hin und wieder reiffen, und den Hintern an die Wand reiben. Hierwider kan man alle Mittel, die wider das erste und andere Geschlecht der Würme verordnet worden, gebrauchen. Oder, nim Weiswurz, Blutwurz oder Tormentill, Kron Farrenwurz, Noßjungewurzel, Braunwurz, jedes drey Loth, St. Johannis-Kraut eine Hand voll, pulverisire, und mische es unter einander, und gieß dem Pferd davon auf einmal drey Loth in Wein ein. Oder, nim gedörte rotthe Ameisen ein Loth, Eisen-Roß ein halb Loth, gepulverten Eyer-Schalen, Gauchheil jedes ein Loth, mische es unter einander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maas Eßig ein. Vor die Würmer, so die Pferde im Graße fressen, ist auch folgendes ein gutes Recept: Nim Meisterwurz, Engian, Lorbeern, Wermut-Aische, Wurmkrautwurz, foenum graecum und Sadebaum, nach Gelegenheit der Pferde, dörre ein jedes besonders, und, wenn es pulverisirt, menge es ihm unter den etwas genekten Haber, und lasse es ihm also sechs Tage nach einander unter Futter fressen. Zu Verhütung der Würmer und anderer Seuchen kan man auch den Pferden die in dem May-Monat gegrabene orküne Tormentillwurz unter das Futter geschnitten geben; man soll ihnen auch zur Verwahrung alle Monat einmal Sals mit gepulverten langen Messer und Engian vermengt, unter das Futter geben, weil solches keine Würmer wachsen läßet, und, wenn sie auch schon gewachsen sind, doch bald wieder vertreibt. Die mit den Würmern beaffete Pferde sollen in einem mittelmaßig warmen und trockenen Stall gestellet, und mit einer arten Streu versehen seyn, auch reines Futter und lauliches Saufen, worinnen Quecksilber oder Nachtsichtentwurz, Tormentillwurz und Schenckenzkraut gefotten worden, bekommen und öfters clystret werden. Dem Kind Vieh die Würme aus dem Leibe zu treiben, soll man Schusserschwärze mit Gewalt eingieffen, sie mögen sich auch darwider streuben, wie sie nur immer wollen. Oder man verbiete den Fressen und Mägden, sie zwey ganzer Tage über zu träncken, und lasse sie so lange Durst leiden, darnach gebe man ihnen an einem dunkeln Ort, lauliches mit einem guten Theil Baum-Del vermischtes Wasser, so werden die Würme bald fortgehen. Bisweilen bekommen die Schweine Würme oder Maden in den Ohren, daß sie ihnen rings umher geschwellen und auf eine Seite hangen; wenn denn die Geschwulst außbricht, so blutet es sehr. Wo man dieses an ihnen mercket, so behalte man sie zu Hause, zerstoße Pflersich-Laub zwischen zweyen Seinen, drücke den Saft durch ein Lächlein, thue Niesewurz unter den Saft, laß die Schweine nieder, räume ihnen die Ohren mit einem Holz aus, und gieße ihnen den zugerichteten Saft hinein.

hinein. Doch muß man sie, weil sie sonst in dieser Krankheit nicht gerne etwas anders freffen wollen, mit Broet füttern und unterhalten. Wenn ein Pferd dergleichen Würmer in den Ohren hat, so sühlet mit den Fingern an die Ohren, wo es weich ist, da liegen solche; diesen Ort schneidet Kreuzweis auf, reibet Grünspan, Alaun und zerstoßene Veine darein, und heilet es wieder mit einer Salbe. Wenn auch einem Pferde in denen Schäden Würmer wachsen, so wäschet erstlich den Schaden mit warmen Wein rein aus, und streuet sodenn Pulver von wilden Cucumern oder Gurcken darein. Wachsen denen Hunden Würmer in denen Schäden, so stosset Schmeer und Brunn-Kreß durch einander, machet eine Salbe daraus, streichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaster auf.

Wurm, ist auch eine Krankheit der Pferde, so von dickem, saulem und unreinem Geblüte herkommt, und gleich dem Krebs, Haut und Fleisch angreift. Er ist unterschiedlicher Art, der reitende, der laufende, der auswerfende, der französische u. s. w. Sie sind alle ansteckend, so gar, daß der Stand, in welchem ein solch Pferd eingefallet worden, über lange noch anstecken kan. Der Wurm zwischen Fell und Fleisch ist dreierley. Der erste hebt vornen an der Nasen des Pferdes an zu wühlen, und wo er liegt, da wird eine Beule einer Erbse groß; diesen Ort oder Stätte brenne mit einem heissen Eisen ein wenig, und streue Grünspan und zu Pulver gebranntes Roßbein darein, so stirbet er bald; oder nimme ein Bein von einem Pferd, das am Wurm gestorben ist, und henck es dem kranken Pferd an den Hals, so stirbt der Wurm davon. Der andere Wurm hält sich gern auf zwischen den Weinen und dem Huf, und wo er liegt, da wird eine Beule, als eine Nuß. Wenn sich diese ereignet, so nimme zwey starke Hirsch-lederne Riemen, und binde dem Roß das behaftete Bein unter- und oberhalb des Wurms wohl damit, und laß es also gebunden stehen, wo es des andern Morgens nicht aufgebrochen, muß die Beule mit einem heissen Eisen Kreuz-weise gebrannt, und gepülverter Grünspan, nebst gestossenem Benedischen Glas darein gerieben, auch gehörig verbunden werden, so wird der Wurm in drey Tagen absterben. Lieget er aber über den Knien, so bindet man das Pferd mit gedachten Riemen an der Brust, und brennet die sich ereignenden Beulen Kreuz-weis, oder schneidet sie auf, und streuet das vorgeschriebene Pulver drein; welches auch geschehen soll, wenn der Wurm am Bauch zwischen Fell und Fleisch ist. Oder machet aus Hütten-Rauch und Honig eine Salbe, und schmieret damit die Beulen. Der dritte Wurm hält sich auf bey dem Schloß, auf dem Schwweif und bey dem Hintern, da findet sich gleichfalls eine Beule, und das Pferd reibet sich an die Wände und jucket sich; wird man dieses gewahr, so öffne man die Haut Kreuz-weis mit einem Messer oder Flieten, reibe Grünspan und Galiken-Stein darein, und binde mit altem Schmeer gemengten Bilsen-Saa-

men darüber. Oder, man brenne die Beulen, und nehme pulverisirte Roß-Beine, (absonderlich, so es zu haben, von einem Pferd, das an dem Wurm gestorben), Grünspan und Schwefel eines so viel als des andern, und streue es darein. Oder, man nehme Wermut-Safft so viel, daß man ein Tuch darinnen nehen kan, und streue in die gebrannte Stelle, das nächst vorher beschriebene Pulver, binde sodenn das mit dem Wermut-Safft genezte Tuch um das Pferd sieben Tage lang, so wird es wieder gesund. Sonsten, so ein Pferd den Wurm an den Backen hat, so schneidet ihm die Haut daselbst auf, schiebet die Wurzel vom grossen Wulkrant darein, und befestets wieder zu, daß sie nicht heraus falle. Wenn der Wurm an der Brust ist, so schlaget ihm die Hals-Adern, beyde Bug-Adern, und beyde Spor-Adern, und laßet sie ziemlich bluten, damit das böse Geblüte heraus komme; darnach leget ihm zwey Haar-Seile an die Brust, oder inwendig an die Beine, ziehet aber solche nicht eher hin und wieder, bis das Pferd also zwey oder drey Tage gestanden, nach diesem thut man es alltäglich früh und Abends ein oder etliche mal, doch sein sittsam, so wird die böse Feuchtigkeit heraus fließen, und nicht mehr hinab in die Beine sinken. Wolte aber der Wurm oder die Beulen hievon nicht vergehen, so schneidet die Haut der Länge nach, von einander, leget reines Werk, so in Ezer-weiß genezt, in die Wunden, und bindet sie mit einem Tuche zu, damit die Luft nicht daran gehe, laßet es also drey Tage stehen, hernach wäschet die Wunde alle Tage zweymal mit warmen Wein aus, nehmet ferner guten Vitriol, Honig, Mehl und Salz gleich viel, machet daraus einen Kuchen, döret denselben in einem Backofen, stösset ihn zu Pulver, und streuet daselbe in die Wunde, bis sie heilet, und in der Zeit laßet es alle Tage reiten, und wenn es in den Stall gebracht, jedes mal die Haar-Seile regen. Wenn der Wurm dem Pferd an das Geschrot oder Gemächte kommt, so nehmet gepülverten Armenischen Bolum, machet ihn an mit Eßig, dich des Saffts von Wintergrün, Zwiebeln und Nachtschatten dazu, schlagets über den Schaden; nehmet ferner den Saamen von weissen Berg-Disteln, zerstoßet ihn wohl, zerreibet vier Unzen Benedischen Theriac in einem Quartier guten warmen Wein, menget den Saamen darunter, und gießet es dem Pferd lautlich ein. Ist der Wurm an der Riebe des Schwanges, so schneidet ihm das Haar hinweg, und die Haut einer guten averen Hand lang auf, stösset Grünspan, Schwefel, Schmeer und Bilsen-Saamen wohl durch einander, und streichet es in die Wunde. Vor den auswerfenden Wurm: Nehmet Bilsen-Saamen oder das Kraut mit der Wurzel, und laßet es in einem Topf, welcher recht verkleibet seyn muß, daß der Dampff nicht heraus gehe, wohl sieden; bähret oder wäschet die Stelle wohl damit, da der Wurm ist, so werden die Beulen aufbrechen, das thut drey oder vier Tage, und zwar des Tages zweymal, so heiß als es das Pferd erleiden kan; stösset sodenn eine Hand voll Sadebaum

und alt Schmeer wohl unter einander, machet ein Pfaster daraus, leget es auf den Schaden, und lassset es etwa drey Tage darauf liegen, so bilfft es. Oder, nehmet Benedisch Glas, so bilfft es klein zu Pulver, ein halb Loth zu Pulver gestoßenen langen Pfeffer, Honig und Rinds-Galle, machet einen Teig daraus, streichet denselben auf ein neues Tuch, und legt es dem Pferde auf die Stäte, da es den Wurm hat, und lassset es bis auf den dritten Tag liegen. Man kan auch einem solchen Pferde die Wurzel von der grossen Pimpernelle anhängen, und das Kraut klein zerschneiden mit dem Futter vermengen, auch solches in sein Trinken legen, und das Pferd davon sauffen lassen, oder man mag das Kraut zu Pulver stoßen, und dem Pferd des Tages dreymal, jedesmahl vier Loth, mit warmen Wasser zerrieben eingiesßen. Oder nehmet gut neu Honig, Benedisch Glas, Weizen-Mehl und Hütten-Rauch, mischet es zu einer Salbe, und bestreichet die mit einer Pleister aufgesetzene Beulen damit. Vor den laufenden Wurm siedet Brot-Rinden in Wasser, schüttest sie also heiß in ein Tuch, und bestreichet die Beulen damit, wo der Wurm lieget. Oder, nehmet Kagen-Koth, zerreibet und menget denselben mit Baum-Oel, machet es warm, und schmieret den Schaden damit. Vor den grossen Wurm in Ober-Gerüste, siedet Bulen-Kraut-Wurzel, bähst dem Kopf damit die Beule, daß sie weich wird, machet mit einer Klieren Löchlein darein, und leget etliche Tage nach einander Menschen Koth in Berg darüber. Vor den reitenden Wurm nehmet ein halb Köffel Wein-Eßig, eine Hand voll Wermut, und vier Loth Frauen-Milch, lassset es durch einander warm werden, und gießset es dem Pferd also ein, schmieret auch den Hals, wo der Wurm liegt, mit unter einander gemengten Euphorbium und Lor-Oel. Vor den französischen Wurm: Nehmet grauen Schwefel, Queck Silber, Focuum graecum, Niesse-Wurzel, eines jeden ein halb Loth, alt Schmeer zwey Pfund, machet es zu einer Salbe, und schmieret den Schaden damit. Nehmet ferner Hibergeil, rothe Myrrhen, Zeuseis-Dreck, eines jeden drey Loth, Alant-Wurz ein Viertel-Pfund, stoffet alles klein, thut es mit einem Maßß Eßig in einen neuen Leff, machet ihn oben feste zu, lassset es eine halbe Stunde sieden, gebet sodenn dem Pferde des Morgens die eine, und des andern Morgens die andere Helffte ein; es soll aber diese Cur im abnehmenden Monden geschehen. Sonsten ist folgendes vor den Wurm insgemein noch ein treffliches Mittel: Man machet aus Honig und ganz klein gepulverten Arsenico eine Salbe, führet das Pferd in einen Kerb-Stall, brennet die Beulen bis auf die Tiefe, machet Meißel oder Wiecken aus künfftem Berg, die den gebrannten Löchern gemäß sind, und beschmieret sie mit icht gedachter Salbe, thut in ein jedes Löchlein einen Meißel oder Wiecke, und lassset solche drey

oder vier Tage darinnen, so fallen sie selbstn heraus, und der Schaden heilet auf das beste aus. Man muß sich aber in acht nehmen, daß man keine Flechse oder andere obnschad-hafte Stelle mit dem Brenn-Eisen oder Arsenico herühre, und dem Pferd dadurch eine Lähmung oder andern Schaden zuziehe. So ist auch zu merken, weil die meisten äußerlich applicirten Mittel theils Gift, theils aber sonstn scharffe Materien sind, daß man das Kopf jederzeit wohl verwahre, damit es sich nicht belecke, und das letzte Uebel ärger werde, als das erste. Ein Pferd, das den Wurm hat, soll in einen absonderlichen trocknen Stall gestellet, mit Kleyen, darunter etwas von gepulverten Schlangen-Balg gemenaet, gesütert, und mit Wasser, darinnen Wachholder-Späne, Cassiafras, China Chind, Cassaparilla, Fenchel und Abbis-Wurzel gesotten worden, getränkert werden.

Wurm, heisset man auch das weisse dicke Aederlein unter der Zunge der Hunde, welches einem runden und flachen Würmlein gleich siehet, und denenselben, weil sie noch jung sind, genommen werden muß. Man öffnet dem Hund das Maul mit Gewalt, hält die Zunge vornen bey der Spitze mit einem Lächlein fest, schneidet mit einem scharffen Messerlein auf der einen Seite, wo keine Adern sind, länglich herab, nimmet einen Wriemen, hebt besagtes Aederlein in der Mitte subtil damit über sich, bis man auf der andern Seite durchfähret, und es mit dem Wriemen heraus reisset, hernachmahls aber in die Wunde Salz und Asche reibet. Ein Hund, dem selchergestalt der Wurm genommen worden, wird von sich selbst nicht wütend, und wenn er gleich von einem solchen Hunde angestecket worden, soll er doch mit seinem Biß andern nicht schaden.

Wurm, ist eine Krankheit der Bäume, welcher in denenselben entweder Alters halber, oder wenn sie hart gestoßen, geschlagen, oder auf andere Weise verleset werden, entsiehet, da die Rinde sich von dem Holz ablöset, und Würmer darinnen wachsen, welche die Rinde durchfressen, daß der Nahrungs-Safft zum grossen Nachtheil der Bäume dadurch verrinnen muß. Dieses zu verhüten, muß man bey dem Ausgraben und Versetzen der Bäume, so viel möglich, zusehen, daß dieselben nicht verleset werden. Wenn aber dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird, so muß man solchen Unrath fleißig weg schaben, oder ausschneiden, und den Schaden wieder mit Baum-Salbe verstreichen. So kan auch nicht schaden, daß man die zerschwollene Rinde bis auf das Holzspalte oder ausschneide, damit die böse Feuchtigkeit, woraus die Würme wachsen, heraus fließen möge. Diese Krankheit kan auch mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemenaet, oder mit Schweins-Mist, so mit Menschen-Harn vermischt, und den Schaden

Schaden oder die Wurzel des Baumes damit begoßen, vertrieben werden. Man hat vermittelst der Vergrößerungs-Gläser wahrgenommen, daß bey allem wilden Baum-Saamen ein kleiner Wurm sich befindet, der mit bloßen Augen nicht zu erkennen; wenn solcher Saame nicht sehr wohl in Acht genommen, und temperirt gehalten wird, gekimmet der Wurm Leben und Wachsthum, und verzehret den Saamen, wie der Korn-Wurm das Getraide.

Wurm-Gebände, siehe Wurm-Bunde.

Wurm-Kraut, wird von einigen der gelbe Reinfahren genannt. Siehe Rheinfahren.

Wurm-Saame, siehe Zittwer-Saame.

Wurft, ist ein gefüllter Darm, so dem Menschen zur Speise dienet. Wie nun das, so darsin gefüllt wird, unterschiedlich ist, so bekommen auch die Würfte davon besondere Zunahmen: Als Brat-Würfte, Hirn-Würfte, Leber-Würfte, Blut- oder Schweiß-Würfte, Knack-Würfte, Cervelat-Würfte u. d. g. Die Brat-Würfte werden aus Schweine-Fleisch, Speck, und allerhand Gewürke zubereitet. Darzu nimmt man vom Schwein die Lenden-Braten, und das kurze Hals-Fleisch, hacket dieses durch einander ganz klein, mischet würfflicht geschnittenen Speck, halb gar gestossenen Pfeffer, geriebene Citronen-Schalen, und ein wenig Wein darunter, und setzet zugleich, was recht ist; nimmt ferner Schweins-Därme, streift solche sauber aus, auf daß sie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurft-Bügel hinein, machet sie drei Viertel-Ellen lang, und hänet sie hernach zusammen gebunden an ein Stängelchen auf, damit sie trocken. Oder man nimmt zwen Theile mager Schwein-Fleisch, einen Theil mager Rind-Fleisch, hackt es gar klein, und setzet es wohl, thut hernach klein gestossenen Zimmet, Nelken, Muscaten-Nüsse, Muscaten-Blumen, und arößlich zerfossenen Pfeffer, wie auch würfflicht geschnittenen Speck dazu, mischt es wohl unter einander, benehket es mit Wein, und füllet es in die Brat-Wurft-Därme, daß kein leerer Ort bleibe. Wenn sie feste eingefüllet, bindet man sie hernach zu, und hänet sie auf, daß sie trocken. Man kan auch unter die Würfte Cardamomen, Rosmarin und Majoran nehmen. Diese Würfte werden entweder auf einem Rost über Kohlen, oder in einem Tiesel in Fett oder Butter gebraten, und also genossen, oder mit einer Senff- oder Citronen-Brühe, oder auch mit saurem Rahm und Capern zugerichtet und aufgetragen. Die kleine Art der Saucisses oder Brat-Wurften bereitet man meistens aus jungem Schweine-Fleisch, auch welches besser aus etwas Roth-Fleisch, und Fett von Schweinen, welches alles sehr klar unter einander gehackt, und mit Sals, Pfeffer, Nelken, Muscaten, u. s. f. nebst Citronen-Schalen gewürzet, und in dünne Hammel-Därme, daß sie ohngefähr

nur Fingers dick seyn, gestossen werden muß. Man reibt auch wohl vorher nur beschriebene Fülle mit ein paar Löffel voll guten Rahm, und einem rohen daran geschlagenen Ey gehörig ab. Dergleichen Würften leset man zuvörderst in kochende Milch, und läset sie nur einen Aufwall thun, alsdenn thut man sie entweder in den Potage-Kessel und Casserel, worinnen Potagen eingerichtet sehn, läset sie nur also mit kochen, da sie hernach zum Garniren gedachter Potagen dienen können; oder man nimmt dieselben aus der Milch, legt sie auf einem mit Butter beschriebenen Hogen Papier in eine Lezten-Forme, setzet sie in einen geheizten Back-Ofen, daß sie darinnen braten. Wenn dieses geschehen, richtet man sie auf eine Schüssel an, giesset das Fett aus der Pfanne, darinnen sie gebraten haben, darüber her, bestreuet sie mit würfflicht geschnittenen Citronen-Schalen und geriebener Semmel, und träget sie also auf; man garnirt auch mit gleichen gebratenen Würften die Potagen; so dienen sie auch als Verlagen zum Braun-Kohl, grünen Kraut, welchen Rüben, durchstrichenen Erbßen, gebacktem Sauer-Kraut, Kumpis-Kraut und dergleichen. Hirn-Würfte zu machen, nimmt man von des Schweines Gehirne die Adern heraus, hacket solches klein, würzt es mit Sals, Muscaten-Blüthen, Ingber, Pfeffer, und Safran, rühret Corinthen oder kleine Rosinen, ausgekörnte und in Stücklein zerschnittene Erbsen oder große Rosinen, länglich geschnittene Mandeln, ein paar Eyer, und ein wenig Milch darunter, füllet es in das gereinigte Schweins-Gedärme, und bindet es auf beyden Seiten zu. Solche Würfte brüheth man etwas in Wasser, bräunet sie hernach auf einem Rost schön ab, bestreicht sie mit Butter, und brinet sie also warm zu Tische. Zu den Leber-Wurften, ob sie schon von der Leber allein den Nahmen haben, werden gleichwohl auch das Hers, die Milch, Gurgel und Lunge genommen, alles in Wasser ein wenig übersotten, denn durch einander, nebst etwas Speck, klein gehackt, hernach Sals, Ingber, Pfeffer und Würst-Nagelein darein gestreuet, in saubere Därme gefüllt, auf beyden Seiten zugebunden, im Wasser mit Sals gesotten, und solchends entweder kalt oder wie die Hirn-Würfte abgebräunt, verpfeiset. Oder, hacket eine zuvor übersottene Schweins-Leber klein, siedet in auter Milch eine Hand voll gerieben weiß Brot oder Semmeln, dicklich wie ein Nus oder Brey, werfft ein Stück Butter hinein, rühret, wenn es kalt, die gehackte Leber, nebst Sals, Pfeffer, Muscaten-Nuß, Nagelein, etwas zerschlichener Butter, und zehen Eyer darunter, füllet in die Gedärme und laß sie nur eine halbe Stunde lang im Wasser oder Fleisch-Brüh kochen, so kan man sie gleich samt ihrer Brüh zu Tische geben. Die Blut-Würfte, auch Roth- und Schweiß-Würfte genannt, werden von Schweins-Blut mit geschnit-

geschnittenem Speck und Fleisch vermischet, gemacht, und hierzu die Magen oder stärckere Därme genommen. Der Schweiß, oder die Blut vom Schwein, wird erstlich wohl durch einander gerührt, hernach das Halsfleisch vom Schwein, nebst dem Speck, Milz, Herzen und Leber abgekochet, solches würcklich geschnitten, mit Ingber, Pfeffer, Salz, Nelcken, und ein wenig Majoran befreuet, und wohl durch einander gemischet. Nach diesem gießet man ein halb Maßel Wasser unter den Schweiß, nimmt alsdenn abgeschchnittene Därme, und füllet das geschnittene darein, so daß der Darm bald voll werde; auf dieses gießet man von dem Schweiß hinein, und machet damit den Darm bey nahe voll, speiret ihn oben zu, schüttet das Fett, so inwendig, wohl durch einander, daß es nicht auf einem Klumpen beyfammen bleibe; verfertiget also Schweiß-Würste, so viel man will, und siebet solche in einem Sessel ab. Ehe man aber selbige siedet, so muß man mit einer Spick-Nadel, oder mit einem spitzen Holze Löcher hinein stechen, sonsten zerpringen sie. Wenn sie genug gesotten, so thut man sie heraus in kaltes Wasser, und leget selbige auf rein Stroh, daß sie abtrocknen. Einige nehmen so viel Milch, als sie abgerührten Schweiß haben, oder aber eben so viel Wasser, werfen Salz, Ingber, Pfeffer, und ein gut Theil würcklich geschnittenen Speck und Kümmel darein, rühren es wohl durch einander, und füllen sedem das große Gedärme damit an. Diese Würste können frisch verweiset oder geräuchert werden. Die Knack-Würste werden gleich den Brat-Würsten bereitet, etwas stärker gewürzt, und den andern Rauch, nachdem sie gemacht worden, wieder etwas nachgeröstet, daß sie recht derb werden, denn sonst bekommen sie Lücken. Man kan auch etwas Salpeter darunter nehmen, daß sie roth davon werden. Endlich werden sie in den Rauch gehängt, und wenn sie geräuchert, auf den Sommer verspart. Die Cervelat-Würste kommen aus Italien, sind kurz und dick, von Schweinen-Fleisch und Speck gemacht, wohl gewürzt, derb geferret, und geräuchert. Man genießet sie entweder also rohe, oder schneidet sie in Scheiben und garniret damit die Schüssel, oder braucher sie mit unter die Italiänischen Salate. In Nieder-Sachsen, im Reiche und andern Orten sind auch bekant die Kinds-Würste; Ja in Nieder-Sachsen hat man die bekantten Schlack-Würste, wozu man den Maß-Darm, den sie den Schlack-Darm nennen, nimmt. Es wird das Fleisch von Lenden-Braten, und das beste Fleisch von denen Speck-Seiten genommen, und sehr klein gehacket, hiernächst das Fett, sonderlich von dem Eis-Heine, klein-würcklich geschnitten. Zu diesen und den sämtlichen Brat-Würsten von drey Schweinen brauchet man ohnefehr ein Viertel-Pfund ganze Pfeffer-Körner, eine Hand voll Kümmel,

und seine gute Hand voll Salz, oder auch etwas Salpeter, damit sie fein roth werden, streuet solches darüber, und vermenget es wohl. Darauf werden sie sehr dicke gestopfet, massen es nicht nöthig, daß sie nachgestopfet werden, wenn es nur das erste mahl recht geschieht. Alsdenn knöbelt man sie mit einer Spille unten und oben zu, und leget sie in die Salz-Sohle etwan sechs bis acht Tage. Sie werden ferner darnach anfänglich mit Stroh bewunden, damit sie desto allmählicher räuchern, ehe sie in Schorstein kommen. Denn das ist der Haupt-Vorthail. In die eine Spille bindet man alsdenn ein Band, und hänget sie fein hoch im Schorstein, etwan acht bis vierzehn Tage, worauf sie erst in die Rauch-Kammer gebracht werden. Eine Wurst aus einem Span-Ferkel zubereiten, siehe Spanische Würste. Auch sind in Nieder-Sachsen bekant die sogenannten Grün-Würste, welche sie aus Gersten-Grünze und aus Kinds- oder Schweine-Fett zubereiten, und hernach als eine gemeine Haus-Kost bey dem Gesinde anzuwenden pflegen. Fricandellen heißen eigentlich die sogenannten Neiz-Würste, so von gebacktem Kalb-Fleisch in lange Streiffen von dem Kalbs-Neze gewickelt, und wie Würste formiret werden; es können aber unter demselben Nahmen begriffen werden alle die Arten kleiner Würste, so von Kalbs-Lebern oder Getrosse, von Krebsen, Capaunen, Span-Ferkeln, frischen Mergeln oder Erinat schmackhaft zubereitet, in zugerichtete Schöpfen-Därme, mittelst einer Wurst-Sprize gefüllet, und entweder allein, oder in Pasteten und Potagen gebraucher werden. Man machet auch Würste von frischem Speck und Eiern, Reis und andern Sachen, welche hernach mit guten Sossen aufgesetzt und verspeiset werden.

Wurst-Bügel, ist ein aus Messing, Horn oder Holz verfertigter Ring, mit einem kleinen Griff, vermittelst dessen die Wurst-Fülle in die Schweins-Därme gedrückt und gefüllet wird.

Wurzel, ist das erste Theil der Gewächse, so mit Erde bedeckt ist, und aus derselben den Nahrungs-Safft an sich ziehet, welcher von ihr hernach dem ganzen Gewächse mitgetheilet wird. Bey Versezung der Bäume ist vornemlich darauf zu sehen, daß die Wurzeln vorsichtig und in der Masse, wie es eines jeden Baumes Art erfordert, beschnitten, und mit guter, nicht todter, oder allzu bindiger Erde beschüttet, auch aller Zufluß faulen Wassers davon abgewendet werde; denn wie das Raß ist, welches dem Baum zu seiner Nahrung gedeihen soll, so wird auch das Gewächs gerathen. Die Spieß- oder Herz Wurzel ist diejenige, so gerade unter sich in die Erde gehet, und dem Baume zur Befestigung dienet. Diese muß bey Versezung der Nuß- und Birn-Bäume glatt weaggeschnitten werden, denn, weil sie gerade unter sich treibt, so ergreift sie alsobald die todte

und unartige Erde, darinnen weder gute Nahrung noch Kraft befindlich, derohalben auch solche dem Stamm keinen guten Saft und Wachsthum mittheilen kan, sondern sie wird anbrüchig, und verursacht, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen kan, und endlich gar verderben muß. Ist aber der Boden auch in der Tiefe gut, so schadet es auch nicht, wenn gleich denen Bäumen die Herz-Wurzeln gelassen werden. Der Wein-Stock hat dreyerley Wurzeln, nemlich eine gerade unter sich treibende, so die Pfeil-Wurzel genennet wird; Chau- oder Tage-Wurzeln, so zur Seite hinaus wachsen, und zwar so tief, als ungelehr der Chau eindringen kan, und die Wasser-Wurzeln, welche zwar auch auf den Seiten, aber ganz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen. Die Wurzeln der Kräuter, welche zur Arznei dienen sollen, müssen zu ihrer gewissen Zeit gesammelt werden; denn diejenigen, welche, wenn sie reif, zugleich auch holzig werden, müssen entweder im Frühling, oder ja, wenn sie in ihrer besten Kraft und Wachsthum stehen, andere aber, die ohne solche Veränderung zu ihrer Vollkommenheit gelangen, mögen auch im Herbst, wenn die Blätter schon abgefallen, ausgehoben werden. Man muß sie in trockner, und sonderlich die dünnen und kleinsten in gemäßigter Luft behalten. Die Wurzeln, so in der Küche dienen, werden in einem Keller in Sand verscharrt, damit sie lange frisch bleiben, und den Winter über genuset werden können.

Wurzel-Gewächse, die in der Küche zur Speise gebraucht werden, sind: Pastinack, weiße Rüben, Möhren, oder aeble Rüben, rote Rüben, Steck-Rüben, Zucker-Wurzeln, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapunkel, Seleri, Eicherien, Kettia, Monat-Kettig, Meer-Kettig, Habernourg, Scorzonere, Petersilien-Wurzeln, Zwiebeln, Schalotten, Lauch, Knoblauch, Erd-Appfel, Erd-Birnen, Erd-Wüffe, Tartuffeln etc.

Wut, ist eine von denen schlimmsten Krankheiten der Hunde, wovon sie entweder im Sommer bey allzu grosser Hitze, oder des Winters bey arimniger Kälte überfallen werden. Die gemeinen Kennzeichen sind: Daß sie ihren gewöhnlichen Fraß nicht achten, sondern lieber hunnarn, ihren Herrn nicht mehr kennen, mit denen Augen starr, auch scheu und klüchtig sich umsehen, das Maul vor Hitze stets offen halten, schäumen, und aus denen Nasen-Löchern schnauben, den Schwanz zwischen die Beine krümmen, selten und heisser belken, und alles anlaufen. Was sie beißen, wird auch toll. Sie laufen nicht über neun Tage, und sterben zulent gar schwerlich. Es soll aber die Wut oder das Nasen der Hunde siebenereley seyn: Als die hitzige Wut, die laufende Wut, die fahrende Wut, die fallende Wut, die schlaffende Wut, die grimmdende Wut, und die fließende Wut. Die erste, nem-

lich die hitzige Wut, ist unter allen die gefährlichste und unheilbarste, der man mit keiner Arznei vorzukommen vermag. Die Zeichen derselben sind: Erstlich traget ein solcher Hund seinen Schwanz gerade über sich und in die Höhe, welches bey denen übrigen Arten der Wut nicht geschieht; hernach hat er ein sehr schwarzes ohne Gesicht ganz trockenes Maul. Er laüfer alles an, was er vor sich findet, ohne Achtung zu gehen, ob er in Wasser oder Morast gerathe; alles lebendige, es sey Menschen oder Vieh, so er verleret und blutend beißet, wird auch wütend. Ein solcher Hund treibet es, wegen allzu grosser Schmecken, nicht lange, und, wenn es bald aus mit ihm ist, setzt er sich, und schreuet unnatürlich. Die andere, nemlich die laufende Wut ist zwar auch eine schlimme Krankheit, und gleichfalls unheilbar, jedoch ist der Biß nicht so vergiftet, noch so gefährlich, als der erstere; denn wenn ein Hund diese Wut hat, und einen andern Hund beißet, so bekommt der erste Hund, der gebissen wird, alles Gift, und wird wütend; aber die andern alle, so er selbigen Tages hernach beißen wird, werden nicht wütend. Solche Hunde greiffen nichts anders an, als allein Hunde, und geben Acht, wo sie Hunde bey einander sehen und hören, dafelbst laufen sie hin, und beißen sich mit ihnen herum ohne Urfach; sie laufen auch immer in Straßen fort, nehmen den Schwanz zwischen die Beine, und traben wie ein Fuchs. Wenn ein Hund diese laufende Wut bekommen soll, hat man folgende Zeichen: Erstlich fressen sie sehr wenig, beriechen die andern Hunde, und nachdem sie solche berochen, beißen sie dieselben mit gar freundlichen Geberden, und Schwanz-Wedeln, sie holen denn gar tiefen Athem, und blasen mit den Nasen Löchern, sehen nach der Obere, als ob sie schieleten, sind sehr kleinlaut und traurig, laufen auch nach denen Fliegen und Hünern, und geben andere närrische Zeichen und Gebärden mehr von sich. Wenn man dergleichen an denen Hunden siehet, muß man sie bey Zeiten von andern Hunden hinweg schaffen, denn ihr Athem machet die andern Hunde auch wütend. Ein Hund, dem in seiner Jugend, und zwar im abnehmenden Monden, der Wurm genommen worden, soll von sich selbst nicht wütend werden, und wenn er gleich von einem wütenden Hunde angeisset worden, soll doch dessen Biß andern nicht schädlich fallen. Einige lassen auch ihren Hunden den Schwanz verhauen, und die Nerv-Äder, welche durch die Gleiche des Rück-Grades der Länge nach bis an den Schwanz gehet, austraffen. Wenn ein Mensch von einem auf obige Arten wütend gewordenen Hunde gebissen wird, soll man einem solchen Hunde Haare austraffen, und über den Biß legen; oder man soll, wenn die Sonne im Löwen ist, im vollen Monden, lebendige Krebsen in einem wohl vermachten Geschirre verbren-

verbrennen, und zu Pulver stossen, und der ge-
bissenen Person einen Löffel voll dieses Pulvers
in Scorigonen- oder einem andern guten
Wasser eingeben; oder man soll zwischen den
zweyen Frauen-Tagen oder dem funfzehenden
Augusti und achten September Wegwarten,
und das klau Eisen-Kraut, mit Kraut und
Wurzeln eintragen, und dem gebissenen zwey
Etmal und Wurzeln gepulvert, in einem
warmen Wasser zu trincken geben. Wenn ein
Pferd von einem wütenden Hunde gebissen
werden, so nimm calcinirte Krebs Pulver, En-
zian jedes ein Loth, Rosmarin zwey Quint
Hoffenbein ein Loth, Disel-Wasser, oder die
gekottene Brühe ein halb Maß, mische es un-
ter einander, und guss dem Hoss auf einmal
ein; oder, nimm Disel-Blumen ein Loth,
milde Waschliden drei Loth, calcinirte Krebs-
Pulver ein Loth, weissen Wein ein Rößel un-
ter einander gemischt, und dem Hoss auf ein-
mal eingegossen. Die Wunden wasche wohl
mit laulichem Wasser und Wein, darinnen ein
wenig Sals ist, schabe auch die Wunden mit ei-
nem eisernen Instrument, alsdenn nimm wil-
de Waschlieben, Kraut und Blumen eine Hand
voll, Salben, Nanten, Hunds-Zunge, Scorigo-
nere, jedes eine halbe Hand voll, sechs Knob-
lauch-Zähnen, und ein halb Loth Sals, kesse es
alles unter einander, und lege es neun Tage
lang alle Tage über die Wunden. Man muß
auch von erst berührten Speciebus allezeit über
den andern Tag ein Decoctum mit einem Maß
weissen Wein machen, und täglich ein halb
Maß dem Pferd die neun Tage über eingies-
sen. Wenn ein toller wütender Huh einen
Ochsen oder Kuh gebissen, so nimm Schwalben-
Wurzel, Obermennig oder Fenchel-Kraut, zer-
sehe alles unter einander, drucke den Saft her-
aus, und vermenge ihn mit Theriak, wasche
daraus die Wunden damit sein rein und säu-
terlich, und gieß von dem andern Theil dem
Thier warm zu sauffen: man kan auch den
Schaden mit Scorigon-Del oder auter Seiffe,
so in Esig zerrieben worden, wohl reiben, und
ihn hernach mit der Brühe von abgekottetem
Kletten-Kraut, oder auch mit altem Sals-
Wasser sauber auswachen. Einige stossen ihr
Thier oder Hunde, so bald sie von einem wüten-
den Hunde gebissen worden, ins stießende Was-
ser, und halten davor, daß sich der Gift aus der
gebissenen Wunde ausziehen, oder durch die
Abführung gedämpfet, und unkräftig ge-
macht werden soll. Andere, wenn ihr Hund
von einem wütenden Hunde gebissen worden,
füllen alsobald einen Zuber mit Wasser, wer-
fen vier Hände voll Sals darein, rühren das
Sals mit einem Stecken wohl darunter, damit
es bald zergehe, schütten dem Hunde Mangolt-
Saft mit Hollunder-Mark in den Hals, und
tauchen alsdenn den Hund neunmal ganz und
gar hinein, waschen ihn auch wohl damit, und
verbüten dadurch, daß er nicht wütend werde.
Die folgenden fünf Arten der Wut sind bey
weitem nicht so gefährlich, wie die ersten bee-
den; denn die damit behafteten Hunde weder
etwas beißen noch anlaufen, auch leichter curi-

rer werden können. Die fahrende Wut,
welche im Geblute steckt, mag man daraus er-
kennen, wenn die Hunde nichts fressen wollen,
das Maul für und für offen haben, und mit be-
nen Füßen darein treten, als ob ihnen ein Stein
darinnen stecke, auch sich gemeinlich in kühle
fruchte Derter verbergen. Davor nimm den
Saft von Wandläuse-Kraut, und der schwar-
zen Nese-Wurzel, in gleichen Nanten-Saft,
eines so viel als des andern, siebe es zusammen
in einem neuen glastren Topff, mit so viel
weissen Wein, seibe es nachgehends durch ein
Tuch in ein Glas, mische zwey Quintlein un-
bereitete Scamoneam darunter, guss es dem
Hunde ein, und laß ihm im Magen etwas Blut.
Oder gieß dem Hunde des Saftes von Hunds-
zahn-Kraut zwey Loth schwer, mit ein wenig
Sals vermengset ein. Die fallende Wut
steckt denen Hunden im Kopffe, massen sie im-
merzu schweimelicht taumeln, und, wenn sie
gleich stehen bleiben wollen, dennoch niederfal-
len, als wenn sie die fallende Sucht hätten.
Hierwider nimm man den Saft von Peonien-
Blättern oder Peonien-Körnern, und Stic-
murs- oder Zannrüben-Saft, jedes gleich viel,
thut etwas wenigens von Läuse-Kraut-Saamen
darunter, und giebt es also unter einander ver-
mücht dem Hunde ein, reisset ihm soder die
Ohren mit einer Klette, daß sie bluten, und
läset ihm die zwey Adern auf der Brust, wel-
che von der Achsel herab in die Flüße gehen,
und bey den Kesseln die Bug-Adern genennet
werden. So es auf einmahl nicht wircket,
muß man solche Cur wiederholen. Die schla-
fende Wut entspringet von etlichen Wütm-
lein, so im Schlunde des Magens von ver-
derbter Feuchtigkeit wachsen. Hiervon sei-
den denen Hunden die Dämpffe und Dünste
über sich in das Gehirn, und machen sie schla-
fend, sterben auch, wo ihnen nicht in Zeiten
geholfen wird, also schlafend. Dafür nimm
von Wermut-Saft vier Loth, Klein gekessene
Nose zwey Loth, abkraut Hirschhorn zwey Loth,
Kerchen-Schwamm zwey Quintlein, müchet
alles wohl unter einander, thut etwas weissen
Wein dazu, und gießet es also dem Hunde
ein. Die grimmdende Wut, welche in denen
Gebärmen steckt, kommt von kalten Klüssen
und sthet Darung her, und wird durch war-
me Kräuter-Wäder von Heyfus, Rosmarin,
Creng-Salben, Eibisch oder Althea, Attich-
Kraut, Fenchel, weissen Andorn, Nanten, A-
lant, Menwel- oder Mengel-Wurz, Ochsen-
Zungen und Stein-Klee, auch einem Amei-
sen-Nest bereitet, vertrieben. Die letzte Art
wird die stießende Wut genennet. Derglei-
chen Hunden wird der Kopf groß und ge-
schwollen, und die Augen ganz hoch-gelb;
sie mögen nicht fressen, und bleiben also acht
oder neun Tage, beleidigen niemand, und
sterben nachmals vor Hunger: Man nimm,
sie zu curiren, Fenchel-Wurz-Wasser oder
Saft, und Erben-Wasser oder Saft, ie-
des vier Loth, pulverisirte Enzel-Wurz oder
Angelicke auch vier Loth, siebet alles zusam-
men in einem neuen Topff, und gießet fol-
ches,

ches, wenn es ein wenig erkaltet, dem kranken Hunde ein.

Zäckern, heißet an etlichen Orten die Furchen, Raine und Steine zwischen den Aekern einpflügen, überhäufeln oder verdecken. Dem Nachbar seinen Acker Abzäckern, heißet, von demselben etwas abpflügen. Zäckern nennet man auch einen sehr steifen und kurzen Trapp bey den kleinen Werden.

Zäckgen, werden die kleinen runden Canten und zugespitzten Ränder genennet, womit das Frauenzimmer gemeinlich Halstücher, Schürken, Ermel, Manschetten und dergleichen weisse Sachen rings herum an den Rändern zu besetzen pfleget. Wenn man das Tuch, Taffet, Floh u. s. f. gerne Vogenweise also ausziehen will, daß dergleichen eben das Ansehen gewinnt, als wären am Rande herum eine gleiche Art von Zäckgen gesetzet, so pfleget man diese mit einem sauber ausgezäckten scharffen Eisen dahinein zu schlagen und selbiges auf diese Art auszukäckten, welches Instrument daher auch Zäck-Wisen heißet.

Zämel, Zämer, ist das Schwanz-Stücke an einem ausgeschlachteten Rinde, wo das Eis-Wein oder das Bug-Stücke daran ist. Man muß das nicht verwechseln mit dem sogenannten braunen Zämel, weil es nicht so krummicht als wie dasselbe, denn selbiges ist aus der dicken Keule das rechte krummichte Fleisch.

Zäpffgen, Zäpffgen stecken, heißet dasjenige äußerliche Mittel, welches man bey hartleibig seyn, oder der Verstopfung gebraucht, indem nemlich aus Seifen und Honig oder andern lind machenden Zeuge ein Zäpfflein in der Größe eines kleinen Fingers formirt, und in den Mast-Darm geschoben wird, welches alsdenn den Stuhlgang erregt und befördert.

Zärten, heißet die junge Brut der Zanter oder See-Pärsche, welche einige zu mariniren oder in Salz-Wasser einzulegen pflegen.

Säumen, heißet eigentlich einem Pferde den Zaum anlegen, vermittelst dessen es der Reuter in Gehorsam erhalten, und, nach seinem Willen und Gefallen, regieren kan. Wenn ein junges Pferd hierzu angewöhnet werden soll, muß man vorher dessen Maul auswendig und inwendig besichtigen, ob es tief oder leicht, weit oder eng sey? Wie der Canal, die Haaken, Laden oder Bühler und Zunge beschaffen seyn: Damit man sehe, ob es ein großes, weites oder enges Mundstück, viel oder wenig Eisen, ganze, halbe oder gar keine Freyheit benöthiget; man hat ferner das Kinn, die Ganachen, den Hals, Nacken und die Brust zu betrachten, um zu erfahren: Ob die Stangen lang oder kurz, gerad oder geschweift, viel oder wenig vorgeschossen, hart, mittelmäßig oder gelinde seyn müssen? Es ist geschwind zu sehen, wenn man dem Pferd ein paar Probier-Stangen aufleget, (die man lang und kurz, gerad und krumm, auch nach Belieben ein Mundstück aus- und ein anderes

hinein schrauben kan), was ein Pferd vor eine Säumung erforderere, welches absonderlich denjenigen einen guten Behuf giebt, welche der Fundamental-Säumung nicht gar mächtig sind, die founnen denn solche auf ein Papier legen, dieselbige darnach leicht abzeichnen, und den Sporer verfertigen lassen. Insgemein gewöhnet man die jungen und erst aufgestellten Pferde an die gemeinen Hohl-Wisse oder geschlossene Mundstücke, welche gedachter massen nach des Mundes Eigenschaft und Beschaffenheit eingerichtet, und vorher an andern Pferden gebraucht seyn müssen, damit sie fein gewerbia und gänge seyn, und sich der Geschmack und Geruch vom Verzinnen verlohren habe. Denen jungen Pferden muß die Freyheit der Zunaen anfangs nicht gelassen werden, bis der Kopf wohl sieht, und das Pferd in eine gute Positur gerichtet ist. Die Stangen-Zügel müssen im Anfang nur ein wenig angezogen und sachte geführt werden, damit man dem jungen Roß das Maul nicht verderbe noch zerreisse. Das Mundstück muß beyderseits gleich hangen, und, damit es die Haaken nicht berühre, einen queren Finger über die Haaken gegürtet werden. Die Arbeit an solchen Mundstücken muß sauber, glatt und gleich, und nicht ein Theil dicker, schärffer, unebener, grösser oder kleiner, als der andere seyn. Die Kinn-Kette, oder, wie sie von andern genennet wird, der Kinn-Reiß, muß weder zu weit, noch zu eng eingelegt seyn, denn in jenem Fall schlottert das Gebiß, und die Stangen ziehen sich dem Pferde nach der Brust, da es sich denn, wenn es durchgehen will, übel halten lässet: diesen Falles aber wird das Mundstück im Maule starr, und das Maul über die Gebißre eingezogen, daß das Pferd solches nicht wohl regien kan. Der Kehrl-Riemen soll ziemlich weit eingethan, und das Nasen-Band oder der Riemen über die Nase fest zugegürtet werden. Also soll man die jungen, und neu-aufgestellten Pferde, alle Tage um die andere Nachmittag-Stunde auszäumen, im Stande umföhren, rein abstreichen, kämmen, und damit der Zaum am Kopff frey sey, den Kappen-Zaum oder die darzu mit Fleiß gemachte Halfter, über den Zaum anlegen. Den Kappen-Zaum, wenn man sich dessen bedienet, muß man über den Nasen-Knopfel gürtten. Der muß nicht zu weit noch zu eng seyn, wenn man das Pferd sowohl bequem regieren, als vorseyn will, daß es nicht wund werde. Man muß auch den Kappen-Zaum nicht zu hoch gürtten, weil er sonst keine Dienste thut, noch zu niedrig, weil es denn dem Pferde am Athemholen verhinndert ist. Die Stangen-Zügel soll man obgedachter massen ein wenig anziehen, oben auf dem Rücken, an dem Gurt, über die Decke anmachen, und das Roß auf diese Art aufzäumen und halb gerüstet über eine Stunde stehen lassen; damit es auch das Mundstück gerne annehme, und daran fauen und arbeiten lerne, soll man ihm oft Salz mit Haber vermengt in das Maul geben. Endlich ist bey Säumen noch folgendes zu betrachten: Einem Pferd, so einen langen und dünnen Hals hat, gebühren kurz