

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 Vorgegenheit also auszieren will, daß dergleichen eben das Ansehen gewinnt, als wären am Rande herum eine gleiche Art von Zäckgen gesetzt, so pfleget man diese mit einem sauber ausgezäckten scharffen Eisen dahinein zu schlagen und selbiges auf diese Art auszuzäckgen, 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 fommen denn solche auf ein Vierer 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 Ros 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 regieren kan. Der Kehrl-Kiemer soll ziemlich weit eingethan, und das Nasen-Band oder der Kiemer 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 vorsehn 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 Ros auf diese Art aufzazäumen 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

ist leise und vor sich geschweifte Stangen, sonst ist die Ubersäumung das nächste. Ein kurzer, schwerer und dicker Hals und Kopf will durch nicht mit harten langen Stangen gefangen seyn, sondern man muß ihm kurze gerade Stangen geben, die über sich richten; so muß auch des Reuters Faust über sich geführt werden. Ein langer Hirsch-Hals erfordert kurze, leise Stangen, woben des Reuters Faust ganz tieff muß geführt werden. Einem Pferd, das unter von Hals und Kopf, soll man leise gefasste Stangen, nebst einem ganzen Mundschweifte Stangen, nebst einem ganzen Mundstück geben. Ein Pferd, das die Zunge ausstreckt, erfordert ein gewerbiges Mundstück, welches spielend macht, und eine gute Reuters-Faust. Ein Pferd, so die Zunge über sich ausstreckt, erfordert einen hohen Galgen, der aber in der Munde ziemlich weit ist. So ein Pferd das Maul krümmt, soll man selbigem gerade Stangen mit einem ganzen Mundstück geben. Die das Maul aufsperrt, denen soll man keine hohe Galgen, und den Nasen-Riemen feste zuschnallen. Todten-Laden, so voller Schwiele, soll man ein leises Hohl-Biß geben, und das Pferd auf die Zungen und Keim zäumen. Einem abgeschliffenen Fuchs-Kinn soll man eine Manser-Kette mit kleinen wohl gedrängten gleichen Gliedern geben, denn diese steigen nicht leicht, dahero sie meistens vor alle Pferde zu gebrauchen. Setzt ein Pferd den Kopf auf die Brust, und gehet durch, dem giebt man Zungen-Frenheit, und ein paar geschweifte Stangen. Man kan auch ein Cantarragen mit einlegen selches Wechselfeise zu gebrauchen, mit welchem viele Fehler können corrigirt werden. Einem krummenden Pferde muß die allergelindeste Zäumung gegeben werden. In Samma, man muß in allem nicht allein auf die Postur der Pferde sehen, sondern auch an etlichen dieselbe nicht achten, massen nicht alle Pferde darnach gewachsen, daß sie gute Postur machen können, sondern, wenn einem ein solches übel gemachtens Pferd zu Handen kömmt, muß man es zäumen, wie es dessen Kopf und Hals zuläßt.

Zäumen, heißet auch in denen Rützen, denen abzurühten, ausgenommenen und rein gewaschenen Hünern, Capaunen zc. ehe sie an den Brat-Spieß gesteket, oder auch gesochet werden, die eine zusammen gebogene Reule durch den Durchschnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, stecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopf und Schnabel einverleiben.

Zahl oder Zaal, nennet man in Thüringen den Schwanz an einem Hunde.

Zahl, wenn man mehr als eine Einheit zusammen nimmt, und damit die Menge oder Größe eines Dinges ausdrückt, so heißet solches eine Zahl in der Rechen-Kunst. Vielseiten bedeutet es auch das Zeichen einer Zahl oder eine Ziffer.

Zahle, nennet man, wenn auf der Zehl-Weisse zehn Gebinde, deren jedes vierzig Fäden hält, oder auf der Hand-Weisse zwanzig Gebinde, deren jedes aus zwanzig Fäden bestehet, geweiffet zu finden. Zwey solcher Zahlen machen einen Strehn, und zwölf Zahlen ein Stücke. Gemeinlich wird nur das grobe Garn Zahlen weise geweiffet, weil es sich nicht so gut tractiren läßet, noch so geschmeidig zusammen leget, als das klare, folglich nur der Leineweber den besten Nutzen davon zu ziehen pfleget.

Zahl-Perlen, siehe Perlen.

Zahn, Zähne sind kleine und sonderbar harte Beine, welche in denen Kinnbacken stecken, und zu Zermalmung der Speifen in dem Munde dienen, oder auch die Zerkäung des Futters befördern, ausser diesem aber auch noch bey dem Vieh den Nutzen haben, daß man das Alter gewisser Thiere, und zwar vornemlich des Schaafs, Rind- und Pferde-Viehes, daran erkennen kan: Denn die Schaaf haben im ersten Jahre vorne im Maul sechs kleine Zähne, im zweyten bekommen sie auf den Seiten zwey groffe, im dritten vier breite, im vierten Jahr sechs, und denn heißen sie züsätzgi, weil sie keine mehr bekommen. Ochsen und Kühe stoßen innerhalt zehn Monaten die vordern Zähne ab, darnach in denen folgenden sechs Monaten die nächsten darben, am Ende des dritten Jahres aber stoßen sie vollends alle mit einander ab. Wenn sie im Stillstande, sind die Zähne gleich weiß und lang; da sie aber hernachmahls zu altern beginnen, werden ihnen die Zähne kurz, ungleich und schwarz. Die Vierde haben vierzig Zähne, welche folgender Gestalt unterschieden sind: Die vordern oder Nas-Zähne stehen vorne im Maul, und zwar oben sechs und unten sechs, aus welchen zwölf Zähnen, nebst denen vier Haaken- oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird. Hernach sind der Stock-Zähne zwölf unten und zwölf oben, mit welchen das Räuen geschicket, denn so bald ein Fohlen gebohen wird, hat es alle seine Zähne, ausser denen vier Haaken-Zähnen. Wenn nun ein Fohlen in das vierte Jahr gehet, (biweilen geschiehet es auch vor dem Ende des dritten Jahres, aber gar selten), so fangen die Haaken- oder Hunds-Zähne an zu wachsen, an welchen man das Alter eines Pferdes gar wohl erkennen kan, (siehe Tab. XIX. Num. 1, 2, in der Fig. A, und Num. 3, 4, in der Fig. B); denn je jünger ein Pferd ist, je schärffer, kürzer und dünner sie sind, je älter aber das Pferd ist, je vollkommener, gröffer und runder dieselben werden: Deswegen in diesem Vag sich für dem Betrug wohl fürzusehen, weil man sie dünn und spitzig feilen kan, damit das Pferd desto jünger scheine: Allein man darff dieselben nur innen dig begreifen; sind sie glatt und eben, so sind sie gefeilet worden: Denn die von Natur junge Haaken-Zähne sind innen dig nicht glatt, sondern haben Gruben oder eine Höhle, wovbey man diesen Unterschied wohl merken kan. Ja, etliche schlagen ihnen solche Haaken Zähne gar

aus, damit man das Alter nicht erkennen möge, welches insonderheit die Krautgößen thun sollen. An denen vordersten Zähnen wird das Alter der Pferde folgender Gestalt erkannt: Bey Herannahung des dritten Jahres, bey manchem Pferde auch später, fallen einem Pferde die mittelften vier vordern Zähne, als zwey oben und zwey unten aus. Siehe Lit. A Num. 5, 6, Lit. B Num. 7, 8, welches Ausfallen auch Schieben oder Brechen genennet wird. Wenn das vierte Jahr herben nahet, so schiebet oder bricht es wiederum zwey unten und zwey oben, die nächsten neben denen, die es vorn Jahre geschoben, nemlich No. 9, 10, 11, 12. Im annehmenden fünfften schiebet es die äußersten vier, als zwey oben und zwey unten, No. 13, 14, 15, 16. Wenn es nun ausgebrochen, oder völlig geschoben, alsdenn ist es bey seinem rechten Gewächse, und fängt das Pferd an in die Breite und Dicke zu wachsen: Denn ein Pferd wächst in die Höhe bis ins fünfte, und in die Breite bis ins sechste Jahr. Die geschobenen Zähne sind nicht so weiß, als die, welche es aus Mutterleib mit sich gebracht, sondern Honig-Farb mit eingetiefften Grüblein oder schwarzen Flecken oder Büncklein darinnen, welche letztere man die Kemung, Bohne oder den Kern nennet: Denn, wenn diese Zähne oben ganz glatt und weiß sind, so ist das Pferd alt, und hat die Bohnen ausgefreßen; wiewohl ein Hengst sie ebender austriffet, als eine Stute oder Wallache. Gleichwie nun ein Pferd in seinen jungen Jahren seine Brüche gethan, ebener müssen und in gleichen Jahren verlieret es den Kern oder die Bohnen an denselben Zähnen, die es der Ordnung nach geschoben hat: Denn erstlich triffet es den Kern aus an denen vier vordersten Zähnen, 5, 6, 7, 8, im siebenden, (denn im sechsten Jahr siehet es stille) 9, 10, 11, 12 im achten, 13, 14, 15, 16 im neunten Jahr. Nach dem neunten Jahr hat es keinen Kern oder Bohnen mehr, sondern die Zähne sind glatt, vollkommen, und fangen an weiß zu werden; desgleichen auch die Haaken Zähne nunmehr vollkommen, rund und stark werden. Wobey zu merken, daß die Fohlen, wenn sie ihre andere Zähne schieben, zugleich auch die Stock-Zähne schieben, als nemlich im dritten Jahr No. 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24. Im vierten No. 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32. Im fünfften Jahr No. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40. Betrügerische Rog-Kämme pflegen denen Pferden die Zähne kürzer zu feilen, ihnen mit einem Meißlein die Zähne wieder hohl zu schlagen, Schwefel oder Mandelkern in die Grüblein hinein zu legen, und ein altes Eisen darauf zu halten, damit die Zähne wieder schwarze Bohnen, oder den Kern bekommen; man fan aber diesen gemachten Kern, wenn man mit einem scharfen Pfeisamen oder spritzigen Eisen darinnen gräbet, auch wieder heraus thun, welches hingegen an jungen Pferden nicht geschehen kan; zu dem so wird man einem Pferd die Zähne nimmermehr so gleich formiren können, als sie ihm von Natur gewachsen. Die Stuten bekommen auch zum Theil, aber nicht eine ieder, ihre Haaken-Zähne, sondern

nur diejenige, welche sehr hitziger Natur sind, derowegen solche zum Gesüß und zur Zucht nicht so tauglich als die andern, müssen sie wenig Fohlen bringen, auch zum öftern unfruchtbar, außer diesen aber für die allerarbeitfamste und daberhaffte Pferde zu achten und zu halten sind. Die Menschen bekommen ihre Zähne nach und nach, und zählen die Manns-Personen derer ordentlich dreyßig, die Weibs-Personen aber nur gemeinlich acht und zwanzig, darunter die zwey hintersten Zähne öftt erst im dreyßigsten Jahre hervor kommen, ja, sie bleiben bey einigen wohl gar auffen, und werden die Weisheits-Zähne genennet. Sie sind aber nicht alle einander gleich, sondern ihre Figur ist also beschaffen, wie es der Gebrauch dererjelden erfordert: einige theilen sie demnach ein in Schneide-Zähne, welche zum Abbeißen dienen, schmah und schneidig, wie eine Schere seyn, gleich vorne im Munde stehen, und nur eine einfache Wurzel haben. In zermalnende, welche zum Kauen gebraucht werden, und zu beyden Seiten an den Backen stehen, daher man sie auch die Backen-Zähne zu nennen pflegt: sie sind darun breit und stark, und haben gemeinlich eine dreyfache, ja die obern auch wohl eine vierfache Wurzel, welche mit ihren Spitzen in den Kinn-Backen steckt, damit auch die härtesten Sachen dadurch zerbitzen und bequem zerrieben werden können. In Augen- oder Kunds-Zähne, die etwas von den Schneide-Zähnen und Back-Zähnen haben, und auch zwischen diesen beyden ihre Stelle im Munde haben, auf einer zweyactierten Wurzel stehen, und dazu dienen, daß die Speisen, so mittelmaßig hart, damit zerbröckel werden können. Von der Beweugung der Zähne ist zum Beschluß noch zu halten, daß die obere Reihe derselben unbeweglich, die untere hingegen alleine sich bewege, indem man sie entweder stark von unten in die Höhe drückt, oder daß wir sie an die obern nach der Seite ziehen.

Zahn-Würflein, ist das subtile Instrument in Form einer Wehr-Hürst, mit einem etwas langen, doch zarten Stiel, womit man aber nicht gar zu derb den Schleim zwischen den Zähnen und dem Zahn-Fleisch heraus zu bröcken pfleget. Es sollen daran die Borsten nicht allzu hart, sondern fein weich und desto dichter eingesezt seyn, damit dieselben dem Zahn-Fleisch nicht so sehr empfindlich werden.

Zähnen, wird nicht nur gesagt von den jungen Kindern, wenn sie die ersten Zähne bekommen, darbey sie vielmalen sich ganz unendlich bezeigen; sondern man braucht es auch zumeylen von einem andern Instrument, wenn dasselbe an seinen äußersten Theilen, wie z. E. ein Rad in einer Uhr, die Stange an einer Fuhrmanns Winde u. s. f. eingeschnitten, und also nach gewissen Abtheilungen Kerben hinein gefeilet werden, daß darbey ein Zwischen-Raum stehen bleibet, der, zu beyden Seiten genommen, die Wurzel eines Augens-Zahnes vorstellet, welche Spitzen gleichsam in das Getrie-

Getriebe einbeissen, und dahero auch wirklich Zähne genennet werden.

Zahn-Fleisch, ist bekannt, ist auch vielen Gebrechen unterworfen. Denn es wächst aus wie ein schwammig Fleisch, es entzündet sich, es schwindet, es wird schwärzig, alles kommt von unreinem und scharffen Geblüte und Verstopfung der Säfte, welche denn am besten innerlich zu heben.

Zahn-Gebrechen, derer Pferde sind vielerley, und unter denen selbst die bekanntesten folgende: 1) Bekommen etliche Pferde kleine feisige Zähne, so man **Wolfs-Zähne** nennet. Diese wachsen neben den andern Zähnen heran, und thun nicht allein dem Pferd sehr wehe, das sie ihre Fütterung davor nicht recht genießen können, sondern es nehmen auch solche Pferde am Leibe nicht recht zu, so laue solche Zähne da sind. Man muß sie dahero denen Pferden im abnehmenden Monden mit einem scharffen Meißel ausschlagen, oder mit einer Zangen austreiben, oder wohl Achtung geben, daß man sie mit der Wurzel heraus bringe. 2) Werden auch den Pferden so wohl die Haackental-Steck-Zähne, mit zunehmendem Alter, jedoch an einem ebender, als an dem andern, sintermahl es auch denen Fohlen zu geschehen pfleget, sehr lana und spizig, wovon die Pferde sich in die Backen hauen, und nicht recht füttern können, dahero man ihnen solche mit einem langen Eisen abschlagen und eben machen muß. 3) Bekommen die Pferde auch den Zahn-Schmerzen von den Klüssen, welche von dem Haupt herab fallen, wovon das Zahn-Fleisch roth, geschwollen, hisig und entzündet wird, das Pferd lästet darneben viel Schaum aus dem Maul fallen. Demselben soll man den dritten Stoßel (im Gaumen) stechen, die Adern unter der Zungen lassen, und das Maul, wie auch die Zähne selbst täglich mit Esig und Sals unter einander vermischt wohl abreiben, und hernach solandes auf das Zahn-Fleisch schmieren: Nimm gepulverten Bertram zwey Loth, Campher ein Quinlein, Honig acht Loth, misch es unter einander zu einer Salbe. Oder nimm zwey Loth pulverisirte Granat-Aepffel-Schalen und Honig, so viel genug ist, zu einer Salbe; Oder nimm Honig, Wachs, frische Butter, Baum-Del, Speck und Harz, eines so viel als des andern, zerlasse es über einem gelinden Kohl-Feuer zu einer Salbe. Oder siehe Weiden-Laub in Honig-Wasser, und wasche dem Pferde das Zahn-Fleisch damit, und streue ihm das Pulver von Weiden-Blättern auf das Zahn-Fleisch. 4) Wird denen Pferden auch der Zahn-Schmerzen erregt von denen scharffen Mundstücken, welche ihnen nicht allein die Läden wund machen und zerreißen, sondern auch das Bein gar von einander schneiden, welches ihnen sehr wehe thut, und langsam heilet. Diesen soll man den Schaden oft mit Esig darinnen Sals, Alaun und Heydnisches Wundkraut gesetzt worden, auswachen, und mit Honig, worinnen das Pulver von Osterlucey vermischt, schmieren. Wenn aber das Zahn-

Fleisch weiß und gleichsam erstorben wäre, und die Hise nicht gar zu groß ist, soll man dem Pferd täglich das Zahn-Fleisch und Klion-Bäcken mit warmen Esig, in welchem Bertram und Wolsenmuth gesörten sind, auswachen, und nachmals, bis es sich in das Geschwür vertheilet, das Zahn-Fleisch mit solgender Mixtur oft schmieren und reiben: Nimm Bertram und Senf-Mehl, jedes drey Loth, vermische es mit Honig zu einer Salbe. 5) Bekommen die Pferde auch Zahn-Schmerzen, wenn sie die Zähne schieben, da es sie bisweilen sehr hart ankömmt, bevorab im fünften Jahr, da es den letzten Bruch thut, daß sie auch bisweilen gar nicht fressen können; die Augen sind ihnen dunkel, das Maul hisig, und laufft ihnen viel Geiffer und Schleim aus dem Maul. Diesen Pferden ist anders nichts zu gebrauchen, als daß man ihnen das Maul oft mit obbeschriebenem Esig auswache, und bis der Bruch vorüber, ihnen geschrotenes Futter, auch Weizen-Kleien mit Honig-Wasser vermischt, zu fressen gebe, und sie daneben mit laulichem Wasser, in welchem schönes Mehl und ein wenig Honig vermischt seye, träncke. 6) Bekommen auch die Pferde Geschwäre in und auf dem Zahn-Fleisch. Solche soll man, wenn sie zeitig sind, mit einer Kliesen- oder sonstigen einem scharffen und spizigen Instrumente öffnen, die Materie wohl heraus drücken, und die Wunden mit warmen Esig, worinnen Osterlucey gesörter worden, wohl auswachen, und so es trucken worden, mit nachfolgender Salbe oft schmieren: Nimm gepulverten Gall-Aepffel und Granat-Aepffel-Schalen, jedes zwey Loth, mit Honig, so viel genug ist, zu einer Salben vermischt. 7) Denen Pferden sähret auch zuweilen inwendig in dem Rachen bey den Hunds-Zähnen ein Geschwür in der Größe einer Bohne oder Hafels-Nuß auf, welches aus Ueberfluß des Geblütes und andern Feuchtigkeiten seinen Ursprung hat. Dieses Geschwür muß man nach der Quere mit einer Klette oder Genssen-Horn austreiben, oder mit einem heißen Eisen cauterisiren oder brennen, das Blut wohl ausdrücken, den Ort mit Esig und Sals, oder mit der Bräbe von Del-Baum-Laub mit Myrthen vermischt, wohl auswachen, dem Pferd, in Zeit wärender Cur, Kleien mit Sals vermischt zu fressen geben, auch so das Pferd blut-reich, ihm eine Hals-Adern, und eine Spor-Adern springen lassen. Manchen Pferden hängen auch die Mankeln oder Falten von der äußersten Haut oft so weit über die Zähne, daß, so das Pferd das Futter mit den Zähnen fasset, es sich in solche Haut selbst hauer, und vor grossen Schmerzen das Futter nicht halten kan, sondern dasselbe mit einer grossen Menge Schaum wieder muß fallen lassen; solche Falten soll man cauterisiren, und mit unter einander gemisstem Honig und Esig oft schmieren, auch solche Salben gebrauchen, deren oben bey dem Wehetag der Zähne gedacht worden. Gebrechen der Zähne an den Menschen sind 1) die Zahn-Schmerzen, welche von scharffen und sauren Flüssigkeiten entstehen, die

die sich in die zarten Häutlein, so da die Wurzeln der Zähne inwendig bekleiden, dahinein begeben, und die schmerzhafteste Empfindung verursachen. 2) Der Scorbut oder Scharbock, welcher aus einer grossen Schärfe des Geblüts entsteht, und dessen Vorboten meistens seyn, wenn das Zahn-Fleisch immerzu blutet, und die Zähne wackelnd werden. Dieses zu verwehren brauchet man folgende Einctur: Nehmet ein halb Loth Armenischen Solum, ein halb Quintlein gebrannten Alaun, und eben so viel Salpeter, zerstoßets so viel möglich in Löffelkraut-Erdbeer- und Wegrich-Wasser, thut ein wenig Kugel-Lack darunter, rüttelts wohl durch einander, laßets durch ein Löffel-Papier laufen, und waschet alsdenn die Zähne und das Zahn-Fleisch damit. 3) Schwarze und faule Zähne, daran der saure Schleim erhärtet, und gleichsam zu einem Weinstein wird, der die Zähne zerfrisst, daß sie mürbe werden und abbrechen. Ein gutes Zahn-Pulver davor ist folgendes: Löschet schöne Kiesel-Steine, nachdem ihr sie recht glühend gemacht, in Wasser oder Wein so oft ab, bis sie zu einem Pulver zerfallen; dieses Pulvers nehmet ein Loth, zu Pulver açstossenen Weinstein ein halb Loth, weißes Fischbein ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Quintlein, destillirtes Rosen-Öel sechs Tropfen, mischet alles wohl durch einander, und verwahret es zum Gebrauch. 4) Hohle Zähne, welche entstehen, wenn entweder scharfe kalte Flüsse sich darein setzen, oder auch die Zähne von Würmen Schaden leiden. Dergleichen ausgeschöhlte Zähne wiederum zu füllen, damit sich die Speisen nicht so dahinein legen und dem Mund einen üblen Geruch zuwege bringen, so ist unter allen wohl das beste Mittel, wenn man Mastix-Körner mit ein wenig Terpentin zerschleichen läßet, und alsdenn den hohlen Zahn damit ausfüllet. Denn ob schon andere hierzu geschlagenes Silber- oder Gold-Blätlein gebrauchen, nutzt dieses dennoch nicht viel, weil nicht nur durch die Schärfe der Speisen das Silber leicht anlaufft, blau und grünlicht wird, sondern auch sodenn nach Art des Vitriols die Zähne selbst angreiffet und zerfrisst. Wer überhaupt gute und schöne Zähne erhalten will, der muß sich vor folgenden Stücken wohl in Acht nehmen: Daß er mit selbigen auf nicht allzu heiße, und sonderlich fetzte Speisen komme; auf warme Speisen nicht gleich kalt Getränke in Mund bringe, oder des Morgens früh, sonderlich im Winter, kaltes Wasser in Mund nehme; daß er nicht viel Zucker, saure und scharffe Dinge damit kane, oder sonst etwas allzuhartes damit aufbeisse, in den Zähnen nicht stoehere, und denn endlich alle Tage des Morgens früh, Mittag und Abends nach der Mahlzeit den Mund wohl ausspüle.

Zahn-Kraut, Zahn-Wurz, Schuppen-Wurz, ist ein Kraut, welches in Wäldern und Gebirgen an schattiaten Orten wächst, und im Frühlinge bald herfür kommt, mit Eingang des Junii aber schon wieder verdorret und vergehet. Man hat dessen vielerley Gattungen: Die erste bringet sieben Blätter an einem Stiel, und

wird dahero Heparphyllos beygenahmet. Die zweyte und dritte, weil sie nur fünf oder drey Blätter bringen, führen die Beynahmen Pentaphyllos und Triphyllos. Die vierthe und letzte aber heisset Aphyllos, weil sie an stat der Blätter dünne Häutlein, wie Dehrlin hat. Die Wurzel ist durchgehends wie aus Schuppen, so den Zähnen gleichen, zusammengesetzt, weiß, weich und safftig; die Stengel sind einer Spannen hoch, rund und safftig, an welchen aus der Mitte bis an die Spitze Purpur-farbene Blümlein kommen, die einen kleinen schwarzen runden Saamen in kleinen Knöpfen bringen. Es dienet für Schlag, Lähme und Entzündungen, und wird aus dem Kraute samt der Wurzel ein Wasser gezogen, welches wider die schwere Noth der Kinder vortreflich ist: wie denn auch der aus dem Saft der Wurzel bereitete Syrup gleiche Wirkung thut.

Zahn-Pulver, ist ein Pulver, welches die Zähne, wenn sie damit abgerieben werden, weiß, rein und gut erhält, und vor der Mundsäule präserviret. Etliche brauchen pure, jedoch ilrgestiebte Tabacks-Asche oder zu Pulver gebrannte Rinde von grobem Brote; andere, die es besser haben wollen, brennen ein Pfund Roggen-Brot, wie zu einer Kohle, nehmen es gar sauberlich aus dem Feuer, daß keine Asche daran bleibe, stossen es so klar, als nur möglich, thun eine Hand voll Salben-Blätter und eine Hand voll Löffel-Kraut, so beides wohl getrocknet und gestossen, zwey Loth Weinstein, ein halb Loth rothe Corallen, und den vierten Theil von einer geriebenen Muscaten-Nuß dazu, pulverisiren und mischen es alles zusammen, und brauchen es alle Tage. Oder sie nehmen zwey Loth präparirte Corallen, zwey Loth präparirte Crystallen, ein Loth Canarien-Zucker, ein halb Loth rothen Sandel, ein Quintlein Alaun, ein halb Quintlein Würz-Nelken, und eben so viel Zinnet-Rinde, pulverisiren dieses alles, und reiben mit solchem alle Morgen die Zähne fleißig und wohl. Es erhält sie nicht allein weiß, präserviret sie vor dem Weinstein, und das Zahn-Fleisch vor dem Scharbock, sondern es verhütet auch die Zahn-Schmerzen, wenn man sich fleißig damit reibet, und ist sehr wohlriechend und lieblich zu gebrauchen.

Zahnstocher, ist theils ein von Silber, theils ein von zarten Elffenein, theils aus einer Feders-Niel, theils aus Buchs-Baum oder Flieder-Holz zugepitztes Instrument, welches bisweilen auf das zierlichste mit Gold- oder Silber-Drat umwunden, womit dasjenige, was einem ohnzugehr bey dem Essen in den Zähnen hängen geblieben, wiederum heraus gelöst wird, und damit dergleichen allezeit reinlich und bequem bey sich zu traagen seyn möge, hat man darzu ein stählern, silbern, oder von andern Metall verfertigt Futteral, darein man dergleichen etliche zu stecken pfelet.

Zahn-Wurz, siehe Zahn-Kraut.

Zander, Nagmaul, Schill, See-Pärsch, ist ein Raub-Fisch, so in der Oder und Spree, auch in grossen Seen in der Mark-Brandenburg,

hura, Pommern und Preussen häufig ange-
troffen und gefangen wird. Er gleicht mit dem
Korff, weil er schmal, einem Hecht, mit dem
übrigen Leibe aber einem Wärsch, hat weißliche
Augen, harte, rauhe Schuppen, und grau-
blaue Floss-Federn, ist auf dem Rücken grün-
lich grau, auf dem Bauch weiß, und am Lei-
be mit schwarzen Flecken besprenet. Er ist
sehr fräßig, wird bisweilen einer Ellen lang,
laihet im Martio oder April, und ist fast das
ganze Jahr über aut. Sein Fleisch ist weiß,
zart, wohlschmeckend und gesund. Er kan gleich
den Hechten und Wärschen zugerichtet werden,
besonders aber pfleget man ihn ganz zu kochen,
und mit einer klaren Butter- oder mit einer
Senf-Brühe zu begießen. Wenn er Schei-
den-weise zerschneiden, und etliche Stunden
mit Salt eingeprenget gelassen wird, kan er
zu der Delicatesse eines Schell-Fisches gebracht
werden. Dieser Fisch wird auch im Ammer-
See, in Bayern, etliche Meilen von Landsberg,
bey dem Markt Flecken Diefen, doch gar sel-
ten gefangen, weil er die meiste Zeit daselbst
in der Tiefe bleibet, und sich selten über sich
beiehet.

Zange, ist ein eisernes Werkzeug, zu man-
cherley Gebrauch, wo etwas mit Stärke oder
Behendigkeit anzugreifen, oder etwas zu fas-
sen, da man die bloße Hand nicht gebrauchen
kan. Also dienet in der Haushaltung die ge-
meine Feuer Zange, das Feuer auf dem Her-
de und in dem Camine zu regieren, die Heiß-
oder Kneip-Zange, eingeschlagene Nägel auszu-
ziehen u. s. w. Bey der Jägerrey hat man große
Zangen, die Dächse und Füchse mit aus ihren
Bauen, oder Wölffe und Luchse aus denen Kä-
sten hervor zu ziehen. Einige haben dieselbe
von Holz, weil aber die Erfahrung bezeuget,
was vor eine Gewalt ein solches starkes grim-
miges Thier, als ein Wolf oder Luchs habe,
und wie behutsam mit den Füchsen und Däch-
sen zu verfahren, wie leicht diese Thiere um sich
kneipen, und einem Menschen Schaden zufü-
gen können, sind selbige besser, wenn sie von gu-
tem festen Eisen, nach der Grösse des Thieres
Hals gemacht werden, weil ein solch hölzer-
nes Werkzeug leicht zerbrechen könnte. Und
kan man mit solchem das Thier so wohl um den
Hals fassen, als auch damit vorhalten, daß es
einbeißen mus, da man es mit demselben in die
Kinnbacken fassen und aus dem Winkel oder
Kasten hervor ziehen kan: Massen dergleichen
Thiere, wenn sie Hunde merken, nicht gerne
aus Tage-Licht wollen, so, daß man sie hierzu
nöthigen mus.

Zapffe, heisset eigentlich ein rund-zugespit-
tes Stücklein Holz, so in das Loch eines Kaf-
Fobens gestossen, und durch dessen Anziehen,
das darinnen enthaltene Getränke daraus ge-
zapffet wird. So führen auch eben diesen Nah-
men diejenigen Stücken Eisen, welche an den
einem langen Ende spitz- und viereckigt, an dem
andern aber wie ein Zapffen abgerundet, mit
welchen langen Enden sie in die Mitte einer
Welle zu beyden Seiten eingetrieben, mit den

andern kürzern und abgerundeten aber in so
genannte Pfannen gelegt werden, wenn sich
dieselbe in die Runde bewegen soll.

Zapffe, Zauch, Zuch, Zuch, heisset auch
das hinten am Halse über dem Schlunde hän-
gende länglich runde Stückgen Fleisch in dem
Munde eines Menschen, welches sonderlich
zur Stimme und Sprache nöthig ist, auch zur
bessern Verwahrung des Schlundes und der
Luft-Röhre dienet. Es liegen auch eben
bey demselben zwey grosse Drüsen, wie Man-
del-Kerne, so daher Mandeln genennet wer-
den. Beyde sind gar leicht allerhand Zufäl-
len, sonderlich Entzündungen, Geschwulsten,
ja wohl gar der Ereiterung unterworfen. Und
es ist nichts gewöhnlicher, als daß einem der
Zapffen geschossen sey, oder entzündet werde,
daben man Stechen im Schlunde empfindet.
Der Nieder-Sachse spricht: es sey ihm der
Huch geschossen. Dawider brauchet man zu
Haus-Mitteln, ein gelindes Laxans, hiernächst
befördert man die Ausdünstung durch warmen
Thee, oder brauchet folgendes Gurgel-Was-
ser: Pimpinell-Wurzel, Kletten-Wurzel, Sas-
saparilla, jedes zwey Loth, Salbey, Fion, Bru-
nellien und Klatsch-Rosen, jedes eine Hand-
voll, gestossenen Alaun und feinen Zimmet,
jedes ein Oventgen, acht Stücklein gemach-
te Feigen, alles wohl vermischet, eine halbe
Hand voll genommen, wie Thee gekocht und
gebraucht. Es dienet dieses Wasser nicht nur
den Zapffen in die Höhe zu bringen, sondern
auch vor die Mandeln, ja vor die Schwämme der
Kinder im Munde, wenn er damit gepinsel-
t wird. Mit dem sonst gewöhnlichen Heben,
vermittelst einer Messerspitze und darauf ge-
legten Pfeffers, oder dem Ziehen, Zapffen
an gewissen Haaren auf dem Wirbel oder
auch den Spann des Mundes über dem krum-
men Daumen, welches man bey dem Zapffen
brauchet, hat es ohne andere Mittel nicht
viel zu bedeuten.

Zapffe, heisset auch die schuppige Frucht des
Tangel-Holzes, nemlich der Kiefern, Tannen
und Fichten. Diese Zapffen kommen anfäng-
lich fast in Gestalt einer Erd-Beere hervor,
haben einen lieblichen Geruch, und sind schön-
er Violet- und grüner Farbe, werden aber, in-
dem sie nach und nach grösser wachsen, von Zei-
ten zu Zeiten grüner, denn dunkel-grün, und
endlich braun und gelblich. In solchen Za-
pffen ist der Saame verborgen, und jede und alle
Körnlein besonders mit Liedern oder Schuppen
eingeschlossen, daß ein einziger solcher Zapffen,
sonderlich an Fichten, hundert und mehr Saam-
en-Körnlein in sich hat, und unter einem Lie-
de oder einer Schuppe auch zuweilen zwey
Körnlein stecken. Die Fichte hat die läng-
sten Zapffen, welche unten ganz spitzig anzuse-
hen; die Tannen-Zapffen hingegen sind et-
was kürzer, und unten faulicht, oder etwas ab-
gestumpft, die Kiefern aber noch kürzer.
Wenn es viel Tannen- und Fichten Zapffen
giebet, so giebt es nicht viel Hars, weil sich die-
ses so dann in gedachte Zapffen ziehet. Die
jungern

jungen Zaun-Zapffen, wenn sie noch ganz frisch sind, werden in Zucker eingemacht, gesortet, und nebst andern Confituren auf reicher Leute Tafeln mit aufgesetzt. Man schickt sie Schachtel-weise aus dem Erz-Gebirgischen Kreise hieher nach Leipzig. Man pfleget sie auch in den Thee zu thun, deme sie einen rechten balsamischen Geschmack zu wege bringen, der nicht allein der Zunge angenehm, sondern auch dem menschlichen Corper überaus gesund ist.

Zapffe oder Schlegel, wird auch das umgekehrte Stücklein eines abgetürzten runden oder viereckigten Kegels genennet, welches man vor das Loch der Ablass-Rinne in einem Teiche steckt, damit das Wasser nicht durchgehen könne. Er ist oben mit einem Creute versehen, dabey man ihn, wenn man den Teich fischen, und das Wasser durch die Rinne ablassen will, anfassen und heraus ziehen kan. Die Zapffen-Löcher oder Spunde sollen auf die Ablass-Rinnen, so wohl als die Zapffen selbst, lieber rund, als viereckigt gemacht werden, (obgleich diese letztere sehr gebräuchlich sind), weil die eckigten nach und nach an denen Ecken sehr anfallen, und von keiner Währung sind. Die Ablass-Rinnen sollen wenigstens zehn Schuhe in den Teich oder Weiher reichen, damit durch muthwilligen Schmutz oder Bosheit der Zapffen oder Schlegel nicht so balde gezogen werden kan.

Zapffen-Bier, wird das im Zapffen-Zapf sich sammelnde Bier genennet.

Zapffen-Zapf, ist ein kleines flaches Gefässe, von Hörtlicher-Arbeit, welches unter den Wein- und Bier-Hahn in den Keller gesetzt wird, und die herab träufelnden Tropfen auffängt.

Zapffen-Hauslein, ist ein verschlossenes Gebäude in einem Teich, welches just über dem Zapffen steht, und denselben verwahret, daß er von muthwilligen oder böshaffigen Leuten nicht gezogen werden kan.

Zapffen-Kraut, Kehl- oder Zäpfel-Kraut, Aussenblat, Hals-Kraut, Zaunden- oder Zocker-Blat, Wald-Blöcklein, ist ein Gewächse, so bey uns in den Gärten gezelet wird, in warmen Ländern aber auf den Gebirgen wild wächst. Es ist zweyerley, das große und das kleine, die von einander sonst nicht, es in der Größe unterschieden. Die dritte Art wird bey uns Zungen-Blat oder Zungen-Kraut genennet, weil auf dem großen Blat ein kleines, wie ein Zünglein aufsteigt, und trägt eine rotthe Frucht an einem Stiel, gleich den Kirschen. Alle Satzungen sind ein gut Wund-Kraut, werden aber vornemlich in Wein oder Wasser gesortet, zu Mund-Wassern wider das abgefallene Zäpflein, Mund-Häule und Geschwüre im Munde gebraucht.

Zapffen-Ständer, siehe Ständer.

Zapffen-Wein, wird der im Zapffen-Zapf sich sammelnde Wein genennet.

Zaserichte Gewächse, siehe Gewächse.

Zaum, ist eine Zusammenfügung unterschiedener lederner Riemen, so das Haupt-Gestelle genennet werden, woran das eiserne Gebiß, so dem Pferd in das Maul gelegt wird, feste gemacht ist. Er dienet das Pferd in Zucht und Gehorsam zu erhalten, und nach des Reiters Willen dasselbe zu lenken und zu lenken. Der Zaum giebt es vornemlich dreyerley Arten: Als Wapp-Zäume, Stangen-Zäume und Treusen oder Cantaren. Von der ersten und letzten Art ist bereits an gehörigen Orten gehandelt. Die Stangen-Zäume haben ihren Nahmen von denen zu beyden Seiten des Mund-Stückes befestigten Stangen, an denen die Zügel angemacht sind; wovon an seinem Ort ein mehrers. Der Zaum darf dem Pferd nicht zu lang gelassen, auch nicht zu kurz angezogen werden. Wenn ein Pferd verhandelt wird, pfleget insgemein der Zaum, den es bey dem Verkauffe aufgehät, dabey zu verbleiben, und muß dafür ein besonderes Zaum-Geld, so der Stall-Knecht gemisset, entrichtet werden.

Zaum-Geld, siehe Zaum.

Zaun, ist eine von Holz verfertigte Einfassung eines Stücke Feldes oder Wiese, vornemlich aber eines Gartens oder Weinbergs, wodurch dieselbige so wohl vor den Anlauff der wilden und zahmen Thiere, als muthwilliger und böser Leute verichert werden. Der Zaun giebt es verschiedene Arten: Wo das Holz in Ueberfluß vorhanden, werden die Pfahl-Zaune stark gebraucht, da man nemlich lange gespaltene Hölzer, oder eichene Stackere (welche man jedoch in den jungen noch wachsenden Holz-Stäten nicht schlagen, sondern vielmehr nur aus denen alten großen Wäldern, und zwar vornemlich an solchen Plätzen, wo dieses Holz ohnedem vergeblich ersticket und verderben würde, hernehmen soll) neben einander in die Erde einsetzt, nachdem sie zuvor unten, so weit sie in die Erde zu stehen kommen, ein wenig angebraunt, oben aber spitzig gemacht worden, hernachmals werden solche an dem obern Theile gegen denen Spitzen zu mit jähnen Weiden so fest zusammen gestochten, daß man sie nicht wieder ausziehen kan. Ein solcher Zaun dauret wohl über vierzig Jahr, und wenn gleich unten das Angebrante in der Erde verfaulet, so kan doch das Verfaulte daran alsdenn abgehauen, und das andere nach einander, wie vorher wieder eingesetzt werden, so, daß man sich mit einem solchen Zaune gar lange behelfen kan. Ein gestochener Zaun ist, da eine Reihe Zaun-Pfähle in maßiger Weite von einander in den Erdboden eingestossen, und mit Weiden, Haseln und dergleichen Reisern zu der erforderlichen Höhe eingestochten werden. Oder es werden zwey oder drey Stangen in gewisser Höhe über einander nach der Länge an Pfählen befestiget, und dazwischen

zwischen mit Zaun-Gerten ausgeföchten. Jedoch alle diese Zaune sind wider eine gute Holz-Deconomie. Die beste und schönste Art von Zäunen sind die so genannten lebendigen oder selbst-wachsenden Zaune oder Setzen, denn sie schicken sich nicht nur am besten vor die Aecker und Wiesen, gegen die Straßen und Erfften, damit sie von solcher Seite vor allem Anlauff versichert, oder wie das eigentliche Wort lautet, verfriedet werden, sondern sie haben auch ihren Gebrauch um die Gärten, zum Theil wegen der Ersparung der Kosten, weil sie beständig sind, und keiner Besserung bedürffen, zum Theil auch zur Zierde und Lustigkeit des Ansehens, sonderslich, wenn sie ordentlich unter der Scheere gehalten werden. Ja man kan auch Brenn-Holz daraus haben. Das gemeinste und beste Holz dazu, ist der Weißdorn- oder Mehlbeer-Strauch, davon im Herbst entweder die Zweige zum Saamen gesammelt, oder die Beyläklinge abgestochen, und der Saame in Gruben eines Schubes weit von einander, und gleich so tief, so den Winter über offen und aufgeworfen stehen bleiben, im Frühling, bey wachsendem Mond, eingestreuet; die Abfätklinge aber im October bey vollem Mond egesetzt, auch wenn sie ausgeföchten, mit Säsen und Beschneiden zu rechter Zeit fleißig gewartet werden müssen, damit sie unten am Boden recht dicht und fest durch einander wachsen, und sowohl den Dieben, als dem Vieh den Durchgang verwehren. Wenn sie denn nach etlichen Jahren zu der verlangten Höhe erwachsen, werden sie von oben und auf den Seiten fleißig unter der Scheere gehalten, da sie denn immer dichter werden, und neben dem Schutz auch eine besondere Zierde dem Garten geben. Man kan dergleichen Zaune auch mit Schnittlingen von Hagedorn und Schlehens- oder Schwarzdorn ansetzen, wenn man sie am aroben Ort ein wenig spaltet, u. in ein gutes Erdreich, bey wachsendem Monde, einlegt, daß sie nur drey Finger hoch über die Erde herfür ragen, und sechs Finger weit von einander zu liegen kommen. Man kan auch Stach-Palmen, Berberis oder Weinschierling und andere stachlichte Stauden-Gewächse, ingleichen Rhein-Weiden oder Hartriegel, Faul-Bäumen-Schießbeeren- und dergleichen Holz dazu nehmen, und von sechs zu sechs, oder auch nur von vier zu vier Ellen eine junge Küster, oder Pappel-Baum dazwischen pflanzen, und solche mit einflechten. Um einen solchen neu-angelegten Zaun oder Hecke muß man einen schlechten Zaun herum führen, damit jener von denen Ziegen, Schweinen und andern Thieren ohneschädiget bleiben möge. Der darf aber nur etliche Jahre, so lange er die Nahrung hat, dauern, hernach aber, und so bald der lebendige Zaun sich verstärket, und zur gehörigen Höhe und Dicke gewachsen, mag man ihn wieder hinweg schaffen. Mehr Arten siehe unter denen Art. Setze, Pflaumen. Es darf niemand, zu Schmälerung gemeiner Weide und Erfft, einen Acker oder Wiese mit einem Zaun verwahren, auch sonst einen offe-

Oeconom. Lexic. II. Theil.

nen Ort nicht beschließen, und zu Garten-Recht machen, wenn es auf demselben nicht hergebracht ist; doch siehet an etlichen Orten denen Unterthanen frey, ihre Aecker gegen den Anlauff des Wildes zur Nothdurfft zu verzaunen; es müssen aber die Zaune dergestalt gemacht seyn, daß sich das Wild nicht darein spießen, oder sonst einigen Schaden dadurch nehmen möge.

Zaun-Gerten, Zaun-Ruthen, Zaun-Strecken, heißet das weidene Reiß-Holz, so nicht zu Say-Weiden gebraucht werden kan, hingegen aber zu Anflechtung der Zäune gute Dienste thut. Es ist theurer, als anderes nur zum Brennen taugliches Reiß-Holz, und wird entweder Bündweise, oder, wenn viele Bündel vorhanden, Schockweise verkauffet. Wenn man bey Verfertigung eines Zaunes nicht weidene Gerten haben kan, mag man auch Häfelne, Faulbäumene oder Schießbeerne Ruthen dazu gebrauchen, oder sonstigen Holz, das sich biegen und tractiren läßt. Es ist aber auch dieses eine Holz-Verschwendung.

Zaunkönig, Königlein, Schneekönig, wird insgemein für den kleinsten unter allen bey uns bekanten Vögeln gehalten, es giebt aber der Augenschein, daß das Goldhähnlein noch merklich kleiner sey, als das Zaunköniglein. Er ist am Leibe braun, mit weiß und schwarz subtil eingesprenget, auf dem Rücken aber schwarz braun, dergleichen Farbe auch der Schwanz hat. Das Weiblein siehet dem Männlein so vollkommen gleich, daß kein Unterschied zwischen ihnen zu finden. Sie halten sich sowohl in- als außerhalb denen Gehölzen auf, und nähren sich von Spinnen und anderem kleinen Gewürme. Sie machen ihr Nest gerne in die mit Gebüsch oder umgefallenen Bäumen bedeckte Erdrisse, auch wohl, wo Wind-Brüche sind, in die Wurzeln der umgestürzten Bäume, und bauen es sehr dicht und dauerhaft, in Gestalt eines Topffs, rund verwölbet, das nur ein kleines Loch zum Eingang darinnen bleibt: inwendig bereiten sie selbiges mit Wolle und zarten Moos dermassen künstlich, daß sich darob zu verwundern, und die sehr kleinen Eyerlein überaus warm liegen. Sie bringen acht bis neun Junge aus. Sie ziehen nicht, sondern bleiben beständig an ihrem Ort: Jedoch verstreichen die Jungen, sonst müste man im Winter mehr sehen, als im Sommer; wo sie aber hinkommen, ist zur Zeit noch unbekant. Dieser kleine Vogel hat eine solche starke Stimme, daß, wenn er anfänget zu singen, welches mehrentheils bey Aenderung des Wetters zu geschehen pfleget, man ihn vor einen weit größern Vogel halten sollte, als er in der That ist. Er ist seines angenehmen Gesanges wegen wohl werth, gefangen und ernährt zu werden. Wer nun dergleichen zu fangen verlanget, der kan im Martio, da sie streichen, gar leicht dazu kommen, wenn er nur einen sehr engen Weisenschlaa nimmt, und, wie bey einer Nachtigall, deroes Geschlecht das Schnee- oder Zaunköniglein ist, einen Mehl-Wurm hinein steckt, sodenn selb-

F f f

698

ges darauf zutreibt: Denn man trifft sie diesen Monat in allen Stauden an. Im May be-
kommt man es bey seinen Jungen, die aber, ob
gleich die Alten auch sehr böse thun, nicht so
leicht, als die Nachtigallen zu finden, jedoch
eben so leicht, und auf eben die Weise aufzu-
ziehen sind. Im Junio geht es noch an, wie im
May; wer aber nach der Zeit eines haben will,
der muß manchesmal sehr lang vergebliche
Mühe anwenden, ehe er eines bekömmt: Denn
sie hören auf zu singen, und bleiben nicht mehr
an einem Ort, sondern sind bald dort, bald da,
und noch dazu meistens an solchen Orten, wo
man nicht beykommen kan. Am besten dürfte
erthau seyn, an solche Orte, wo man ohngefehr
eines gesehen, eine Hütte zu machen, und auf
die Art, als bey dem Häher gemeldet worden,
wie eine Eule zu ruffen: doch müste man die
Leim-Spindeln, und zwar sehr kleine Rütlein,
nicht hoch, sondern rings um die Hütte her ste-
cken, so ist nicht zu zweifeln, daß man nicht ei-
nes bekömmen solte, sonderlich, wenn man den
Fang nicht Nachmittag, sondern früh vor der
Sonnen-Aufgang anstellte. Im October, wenn
es reiffet, fangen sie erst an wiederum näher zu
den Häusern zu kommen: Wer denn eines ha-
ben will, der darf nur, wo etwan Bau-Holz
lieget, oder sonst an Orten, wo es wüste aus-
siehet, einen Meisen-schlag hinstellen, um selbi-
gen rings herum Mehl-Würmer an Streck-Ra-
deln aufsetzen, den Meisen-schlag aber stellen,
daß er nicht zu fallen könne, so wird das Saun-
Königlein, wenn sich dafelbst eines aufhält, und
die Würme nicht etwan von einem Nothföhli-
gen oder von Meisen aufgefressen werden, sich
bald einstellen, und sie nach einander holen:
wenn man dieses siehet, so richte man den an-
dern Morgen den Meisen-schlag nur, daß er zu-
fallen kan, und stecke einen Mehl-Wurm hin-
ein, so wird man das Saunköniglein bald gefan-
gen sehen. Man muß einen besondern engen
Bogelbauer darzu haben. Wenn man es in
der Stube fliegen läset, wo man es jedoch gar
leicht verliert, ist es auch ganz angenehm:
allein man habe es, wo man wolle, so will es
nicht weniger wohl tractirt seyn, als eine
Nachtigall; hingegen frist es nicht so viel,
als dieselbe, und kostet also weniger zu unter-
halten.

Saun-Reben, Saun-Rübe, Bryonien,
Sicht-Rübe, Stickwurz, ist ein Gewächs,
das allenthalben in den Hecken, Gesträuch und
Zäunen fortkömmt, wo es sich mit seinen zarten
Rancken überall anhänget, und in die Höhe
läufft. Es hat fünfseckigte Blätter, den Wein-
Blättern nicht ungleich, so kleine, weisse, Trau-
benweise an einander sitzende Blume, und rothe
oder schwarze Beeren tragen, welche beyderley
gebrauchet, die ersten aber vor die besten geach-
tet werden. Die Wurzel wird ausgenommen,
und zur Beschattung an die Sommer-Lauben
gepflanzt, wie wohl ihr Laub gegen den Win-
ter bald verfällt. Die Wurzel soll zur Arzney
im Frühling gesammlet werden; sie führt den
zähen und wässerigen Schleim kräftig ab, zer-
theilet das geronnene Geblüt, dämpffet die

Säure, und dienet sonderlich wider die Was-
sersucht, wenn ein Quintlein davon gepulvert,
oder ein Loth in einem Aufguss genommen wird.
Aeußerlich mit Ziegen-Koth zu einem Pflaster
gerieben, über den Bauch gelegt, heilet sie
gleichfalls die Wasser-sucht, und wenn sie auf
die Schläfe und Wulse der Arme gelegt wird,
das viertägige Fieber.

Saun-Ruthe, siehe Saun-Getre.

Saun-Wicken, siehe Wicken.

Seche, heisset an etlichen Orten eine Zunft
oder Gemeinde, und die darein gehören, werden
Zech-Genossen genennet. Wo in den Dor-
fern kein eigener Hirte gehalten, sondern das
gemeine Vieh um die Seche, das ist, Wechfels-
weise von einem Hauswirt um den andern ge-
hütet wird, da sind der Priefer und Schulmeis-
ter von solcher Zech-Zut besreyet.

Zehend, heisset ein gewisses Antheil der Nu-
zung, so ein Zehend-Herr von dem Zehend-ba-
ren Gut zu gemessen hat. Dieses Antheil be-
siehet oft in einem bestimmten, namhaftigen
Maas, ob gleich dasselbe den zehenden Theil der
Nutzung nicht ausmacht, zuweilen aber genau
in dem zehenden Theil, welches der Zehend-
Herr von dem Feide oder von der Tenne auf-
nimmt; jenes wird ein Zehr-Zehend, dieses
ein Schepfel-Zehend genennet, welchen letztern
man nicht mit gehäuften, sondern mit gestrich-
nem Maas zu entrichten pfleget. Insgemein
wird der Zehend abgerheilet: in den grossen,
von allen Früchten, so der Halm trägt; in den
Kleinen, von Yeu, Obst, Kraut, Rüben, Flachs
und dergleichen, und in den lebendigen oder
Blut-Zehend, von allem zugezogenen Vieh und
Ehern, wohin auch der Fisch-Zehend gehört.
Es wird auch, wo es hergebracht, Holz-Wild-
und Bienen-Zehend gegeben. Ueberhaupt ist
zu beobachten, daß gemeinlich alles, was mit
dem Pflug, mit der Haue oder Hand zu Feide al-
lenenthalben auf Zehend-baren Gründen erbauet
worden, unangesehen, wer der Besitzer sey, den
Zehenden abricht, als da sind: Wein-Getraide,
Hülfs-Früchte, Safran, Flachs, Hanff,
Kraut, Rüben, u. s. w. und mag von solchem
Boden nichts entzogen, noch frey gemacht wer-
den: Daß, wenn ein Zehend-barer Acker zum
andernmal in einem Jahr gebauet würde, ben-
demal der Zehend davon abzurichten sey: Daß,
wenn auch die Nutzung des Grundes verändert,
und aus einem Stücke Feld oder Bau-Land eine
Wiese, oder diese zu Bau-Land gemacht
würde, der Zehende darauf hauffend bleibe:
Daß Neubrüche, (dafür allein diese zu halten,
wo sie bevor keine Furche gesehen, und die auch
niemal angebauet worden) so auf einem Zehend-
baren Boden gelegen, wenn sie ungetreuet und
gebauet werden, allein das erste Jahr ihres An-
baues Zehend-frey sind: Daß der Ackermann
die Früchte von dem Zehend-baren Boden nicht
heimführen möge, bevor die Auszehdung ges-
chehen, bey Vermeidung doppelter Ersatzung:
Daß der Zehend-Herr auch in eines an-
dern Gerichten und auf fremden Boden, durch
seine Zehendner oder Zehend-Knechte, ohne
des

des Grund-Herrn Zutheil od. r. Hinderung sei-
ne Gerechtigkeit beobachten möge: Daß der Ze-
hend-Untertan dem Zehend-Herrn, und
wenn dreyer mehr sind, einem jeden besonders,
vor dem Abschneiden die Ansage zu thun schul-
dig sey, damit der oder dieselbe den Zehenden
ausstrecken, das ist, den zehenden Hauffen durch
Ausstreckung eines grünen Zweiges, oder andern
Merkmahls, aussondern und heimführen zu
lassen, die Anstalt zu rechter Zeit versäuen mö-
gen: Daß auch der Haus-Zehend von vierfüßi-
gem und Feder-Wich trenlich abgerichtet wer-
de, bey Strafe doppelter Erstattung. Wo an
Wich nicht so viel gefallen, daß er das Zehende
auswerffe, wird an einigen Orten von jedem
Haupt ein gewisses Geld entrichtet: Daß dem
Zehend-Herrn frey stehe, seinen Zehenden selb-
sten einzuführen, oder an jemand anders um
Geld oder Körner zu verlassen oder zu verpach-
ten: Daß dem Zehender wegen der Bestel-
lungs-Kosten nichts abgerechnet, noch die Ent-
richtung des Zehenden durch Abrechnung ge-
hemmet: Inwiefern, daß der Zehend wider
Willen des Zehend-Herrn mit Gelde nicht ge-
löst werden möge. Wo statt des Zehenden
ein gewisses Maas oder Zahl zu entrichten ist,
mag bey fruchtbarren Jahren ein mehrers so we-
nig gefordert, als bey Miswachs oder Feld-
Schaden ein wenigers geboten werden. Wenn
der Acker in dem Zehend-District lieget, so
braucht derjenige, der ihn fordert, seine Be-
fugniß nicht zu erweisen, sondern der, so da-
von befreuet seyn will, muß solche Freyheit
darthun. Man muß auch nicht mit dem Zeh-
den verwirren, wenn ausser einem Zehend-Di-
strict von einem nur gewisse Garben oder
Eshocke gegeben werden müssen, welches meist-
entheils alte Hete-Garben sind. An einigen
Orten haben die Dörffer auch das Recht zu
viduiren, daß der Zehend und mithin das
Stroh nicht aus dem Dorffe geführt, sondern
ihnen verstatet werde, den Zehenden mit
Gelde zu bezahlen, welches der Dingung we-
gen geschieht. Ubrigens wird das Eshock-
Zehend-Getraide durch die Bank vor 2 bis
2 Rthlr. 12 Gr. bey solchen Fällen, oder bey
Verdachtungen und Verkauf solcher Güter
emachlagen. Endlich ist auch bekannt, wie
Nanban in seinem Diktme Royale den Univer-
sal-Zehenden als eine viel bequemere Art, die
Contribution aufzubringen, als die Steuern
und andern Abgaben vorgeschlagen. Der Hr.
von Schröder ist gleicher Meinung gewesen,
und einer, der sich Peregrinus nennet, hat
destweilen in Deutscher Sprache ein Büch-
lein vom Universal-Zehenden geschrieben.

Zehender, heisset derjenige, so von dem Ze-
hend-Herrn verpflichtet, die Abgebung auf
den Zehend-baren Feldern vorzunehmen,
und den Zehenden in seinem Nahmen einzu-
bringen.

Zehend-Schnitter, heisset man die, so die
reiffen Feld-Früchte um die zehende Garbe mit
der Sichel abschneiden. Weil diese Leute ge-
meinlich einen Vortheil in Werfertigung der

Garben und Sezung der Mandeln suchen, so
thut ein Hanswirt oder Verwalter wohl,
wenn er ihnen nicht so eigentlich den zehenden
Hauffen oder Mandel zu ihrem Lohne zu-
eignet, sondern wenn eine Breite abgebracht
ist, die Schnitter losen lassen, welche Mandel
oder Hauffe unter zehen allezeit das Lohn seyn
soll, und solches bey jeden Gebreiten continui-
ren. Denn auf solche Art sind die Zehends-
Schnitter gezwungen, die Garben, so viel mög-
lich, gleich zu machen, weil sie vorher nicht
wissen können, welches ihnen zum Lohn fallen
möchte.

Zehl-Weisse, siehe Weisse.

Zeheling, siehe Buch-Finde.

Zehr-Pfennig, bedeutet das Vermögen,
welches man theils zu seiner Nothdurfft, theils
zur Bequemlichkeit gegenwärtig anzuwenden
Ursach hat. Wie nun der Mensch auf einen
dreyfachen Pfennig, das ist, einen Noth-Zehr-
und Ehren-Pfennig bedacht seyn soll: also ist
auch nicht gnug, daß man nur so viel habe,
als man zu seiner Bedürfnis und Bequemlichkeit
benötiget, welches eben der gegenwärtige
Zehr-Pfennig; sondern es gehört sich auch
noch etwas über dieses, theils vor den Wohl-
stand, so der Ehren-Pfennig, theils und haupt-
sächlich vor den Noth-Pfennig, daß man sich im
Fall der Noth damit retten könne. Siehe
Reichthum.

Zehr-Wurg, siehe Aron.

Zeichnen, heisset bey der Mästerey, so viel als
mit Buchstaben und Zahlen den Nahmen und
die Jahrzahl in die weisse Wäsche und das Bett-
Geräthe nehen, welches nach dem Repell-Buch
vermittelt an einander gehangener und nach
den Fäden abgezehlter Creutzgen geschieht.
Ausser diesem aber wird das Zeichnen noch gar
verschiedentlich vorgenommen, und ist heut zu
Tage eine einem Wirtschaftse-Verständigen
sehr nützliche Kunst, um Gebäude, Werkzeuge,
Machinen und andere Dinge, abzuzeichnen.
Sonst ist das Bezeichnen in vielen andern
Dingen nöthig: Denn da pflegt man nicht
nur die Fässer, Ballen, Kisten, oder auf an-
dere Art emballirte Güter, die versendet wer-
den sollen, mit gewissen Nummern oder
Handlungs-Marquen vermittelt schwarzer
Farbe zu bezeichnen, oder es werden auch der-
gleichen Marken in die Fässer eingeschnitten
und gebrennet, wobey denn zu erinnern, daß
alle zerbrechliche, Glas-Perceellan- oder sonst
zarte, feinerne Waaren und dergleichen an den
Theil der Kiste, welcher allezeit oben stehen soll,
bezeichnet, und ein Glas, Spiegel, Cron-Hand
und s. f. darauf gemahlet werden: sondern es
werden auch bey einigen Fabriken und Hand-
lungen die Waaren selbst, theils durch Nahmen,
theils durch ein gewisses Sinnbild, Marque,
Nummer und dergleichen bezeichnet, und ent-
weder in Kupffer gestochen, auf Papier ge-
druckt, oder mit einem glühenden Eisen eingest-
brennt, oder gar mit dem Hammer eingeschla-
gen und gestempelt, wie an Eisen-Zinn-Silber

oder Gold-Waaren. Wie die Schafe gezeichnet werden, ist an seinem Orte gemeldet. Hierher gehören auch die Grenz- it. die Haus-Zeichen.

Zeidelbast, siehe Seidelbast.

Zeidlen, siehe Bienen-Zeideln.

Zeidler, heisset ein Bienen-Wärter, so mit den Blumen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs und Wachses und s. w. wohl umzugehen weiß. Vor Zeiten waren die Zeidler Kayserliche Forst Bediente, so den Honig-Bau in den Wäldern vornemlich in Aufricht oder auch zu Lehen hatten, und ihre Bekändner oder Pächter, so den Honig sammeln, hießen Uffter-Zeidler. Dergleichen Zeidler, ob sie gleich keine immediate Kayserliche Forst-Bediente sind, finden sich um Nürnberg herum, massen vermöge eines vom Kayser Carl dem Vierten Anno 1350 löblich ermeldeter Stadt ertheilten Privilegii, in den Nürnbergischen Wäldern (welche höchstgedachter Kayser sein und des Reichs Bienen-Garten in nur erwehntem Privilegio nennet) niemand, als die Zeidler die Bienen fassen, auch niemand, als dieselbe, Bienen daselbst halten dürfen, vor welche Freyheit denn erst berührte Zeidler ein gewisses Honig-Geld, oder Honig-Zins zu entrichten pflegen. Ein fleißiger Bienen-Wärter soll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bienen = Stöcken bey der Hand haben, und allezeit mit Bienen-Pulver und andern Arzneyen versehen seyn, deder er sich im Nothfall bedienen könne. Bey dem Zeideln oder Honig-Ausnehmen hat er nöthig eine Bienen-Haube oder Kappe von grober Leinwand, die den Kopf und Hals wohl bedeckt, vor dem Gesichte aber mit einem feinen Dat-Sitter verwahrt sey, Handschuhe von grobem Tuch, da die Bienen nicht durchstechen, aber auch den Stachel nicht, wie im Leder stecken lassen und umkommen, und Stiefel an den Füßen. Er braucht zwey Zeidel-Messer, von gehöriger Länge: Deren ein muß zweyschneidig seyn, und vorne eine Spitze haben, damit man mit solcher so scharff stechen, als mit der Schneiden schneiden könne. Und dieses braucht er vornemlich zu Beschneidung der Stöcke. Zu denen Körben aber gehört ein Messer, so nur auf einer Seite scharff, auf der andern aber stumpff ist; stat der Spitze muß es eine Krümme haben, die auf einen Theil eben so scharff, als auf dem schneidenden Theile ist: damit man in dem Korbe recht aufwärts schneiden, und zwischen die Wachstafeln bequem hinein fahren möge. Diese Messer hat er in einem Gefäß mit Wasser neben sich, und wenn er eins gebraucht, legt er es wieder hin. Er hat ferner nöthig eine Honig-Gabel, die Honig-Blätter damit zu halten und zu fassen; ein Rauch-Gefäß; Kehr- oder Flederwische, die Bienen beim Zeideln im Stocke mit ab- und weg zu kehren damit derselben nicht so viel im Honig umkommen: Schüsseln, Asche, Mulden oder andere Gefässe, nicht nur die leeren, sondern auch die mit Honig gefüllten Wachstafeln darein zu legen; diese sollen

aber, so bald sie voll seyn, hinweg getragen und in Schattengeseket werden: Denn, wenn die Schüsseln oder Gefässe mit Honig stehen bleiben, so fallen die Bienen gerne darauf, ersaufen, und gehen ihrer dabei viel zu Grunde. Von solchem Honig verwahrt man das beste zur Fütterung, wenn die jungen und geringen Stöcke auf den Frühling dergleichen benöthiget seyn dürfften. Endlich hat der Zeidler bey seiner Arbeit noch einen Gehülffen nöthig, welcher, wenn der Zeidler ein Blat nach dem andern abschneidet, solches so bald von ihm nimmt, und wenn noch viel Bienen daran sind, selbige mit einem Reiß, oder Flederwisch fehr subtil ab- und auf die Erde kehret.

Zeiland, siehe Seidelbast.

Zeile, heisset bey dem Feld-Bau, wenn etwas in einer geraden Linie nach einander gelegt oder geseket wird. Also wird der auf die Felder geführte Mist oder andere Dünger auf denen Acker-Beeten der Länge nach in einer geziemenden Weite von einander in Zeilen geschlagen und das weisse oder Kappes-Kraut zeilenweise gesteckt.

Zeifig, Zeislein, Erlen-Fincke, ist ein kleiner Vogel, grünlich auf dem Rücken, und gelbe am Leibe, wie ein grüner Canarien-Vogel, mit einem schwarzen Fleck auf dem Kopfe und an der Kehle. Die Flügel, sonderlich die grossen Federn sind ganz dunkel-grün, daß sie fast schwärzlich scheinen; der Schwanz ist wie die Flieg-Federn, jedoch zu beyden Seiten mit gelben Spiegeln gezieret. Das Weiblein ist von dem Männlein gar sehr unterschieden, und fast am ganzen Leibe graulich. Der Grösse nach ist es wie eine Blau-Weise, hat eine gute Gestalt, einen hübschen Kopf und Schnäbelein, fast auf die Art, wie die Stieglitz, doch nicht so lang und spitzig, und eine breite Brust; die Füße sind ziemlich kurz, und der Schwanz ist auch nicht unter die langen zu rechnen. Seinem Aufenthalt nach ist er ein Wald-Vogel: Denn er findet viel Nahrung im Wald, und ob er gleich im Herbst und Winter das Holz fast aänzlich verlässt, außer, daß er seine Nacht-Ruh in denen Vor-Hölzern suchet, so kehret er doch im Frühling wieder zurück, und begiebt sich in die tieffste Wälder. Seine gemeinste Nahrung ist der Fichten- und Erlen-Saame. Von seiner Brut ist nichts gewisses zu sagen, denn er bauet vermuthlich sein Nest auf die Spitzen der höchsten Bäume in grossen Tannen-Wäldern, und bringet daselbst seine Jungen aus, und wird man von keinem Vogelsteller oder Weydmann mit Grund der Wahrheit gehöret haben, daß er dergleichen gefunden; daher denn das Gedichte entstanden, als ob dieser Vogel, vermittelst eines gewissen Steinleins sein Nest unsichtbar machte. Sie fliegen haufenweise, und ziehen gröfftestentheils hinweg: Denn ob sie wohl zur Winters-Zeit in grossen Schaaren auf den Erlen-Bäumen liegen, so sind doch solche Schaaren, wie bey den Hänflingen und Stieglitzen, nur das Überbleibsel von

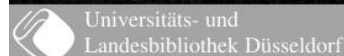
denen, so vorher im Herbst, obwohl in kleineren Schaaren, hinwea gestrichen: Es fängt aber ihr Strich im October an, und veranlaßet sie, an alle Orte sich auszubreiten: Alsdenn ist es der Mühe werth, einen besondern Herd zu schlagen, und sie mit Hanff, (am besten mit unausgedroschenem Hanff, den man zu solchem Ende aufhebet, und in Kammern, der Mäuse wegen, an Stricken aufhängt) anzukörnen; wo man das thut, sammlet sich in wenig Tagen eine unbeschreibliche Menge, von welchen man, wenn die ganze Schaar auf einmahl gefangen wird, wiederum etliche ausläßet, damit dieselbe andere herziehen, und man in kurzen einen zweyten oder gar dritten Zug thun könne. Im November währet der Fang meistens noch fort, welcher darum lustig, weil er so lang dauret, und sich so nahe bey dem Haus anstellen läßet: massen man den Herd gar leicht nur etliche Schritte von dem Haus schlagen, und aus einem Fenster rücken kan. Im December nimmt solcher Fang auf einmahl ab; aber kaum ist das Neue Jahr vorbei, so gehen sie im Wieder-Strich, und stellen sich im Januario, noch mehr aber im Februario mit desto grössern Schaaren ein; zu welcher Zeit sie, sowohl als im Martio, da der Saamen von denen Erlen oder Erlezen-Bäumen schon abgefallen, und sonst nichts mehr an denen Bäumen zu finden, sich, auf die Erde zu fallen, und unter denen Bäumen solchen, von Frost und Wind herab gejagten, Saamen zu suchen und aufzulesen, gewöhnen, welches den Fang, der auch im Herbst leicht ist, noch leichter machet. Denn man darff nur einen einzigen Lock- Zeisig nahe bey Erlezen-Bäumen in einem Vogel-Bauer hinsetzen, und Hanff herum streuen, so sammeln sie sich dergestalt daß in etlichen Tagen drey- bis vierhundert auf einmahl gezogen werden können. Im April pflaget man mit Nutzen die Leim-Ruthen zu gebrauchen, und solche, nebst einem Lock- Vogel, auf eine dartzu gerichtete Kletten-Stange zu stellen. Im May, da sie zur Brut schreiten, ingleichen im Junio und Julio läßet sich kein Zeisig bey uns sehen; hingegen im Augusto, und zwar manchemahl gleich zu Anfang desselben, fliegen sie an etlichen Orten schon in die Gärten, und fallen auf das stenglichte Gras, da sie denn mit denen Lock- Zeisigen in Menge zu fangen sind; welches auch im September angehet, bis der Strich, wie obgedacht, im October seinen Anfang nimmt. Er wird leicht zahm, lernet sein Wasser in einem Eimerlein anzusehen, und sein Futter, welches in purem Hanff besteht, aus einem Käflein holen, frißt aus der Hand und dergleichen. Sein Fleisch ist gut zu essen. Von dem Meer-Zeisig oder Gräslein, ingleichen von dem Weiden-Zeisig siehe an seinem Orte ein mehrers.

Zeit, bedeutet der natürlichen Dinge Eigenschaft, daß sie nemlich ihren Anfang und Ende haben; die Daurung nun dieses Zwischen-Raumes heißet die Zeit, und wird der

Ewigkeit entgegen gesetzt, die ohne Anfang und Ende ist, wenn das Wort eigentlich genommen wird. Denn sonst bedeutet es auch eine lange, und ihrem Anfang und Ende nach undeterminirte Zeit. Diese in einer Reihe auf einander folgende Theile der Zeit, werden nach dem Lauf der Sterne, und sonderlich der Sonne und des Mondes abgemessen, und zwar hat man zum Anfang derselben, als den gerinnsten und kürzesten Theil den Schlag einer Puls-Ader gesetzt, welcher eine Secunde heißet, sechzig solcher Schläge machen eine Minute; sechzig Minuten, oder 3600 solcher Schläge sind eine Stunde; 24 Stunden werden vor einen Tag gerechnet; sieben Tage zu einer Woche, und 52 Wochen zu einem Jahr; Hundert Jahr sind ein Seculum. Wiewohl in diesem die Völker unterschieden. Denn man hat auch nur 30 Jahr zu einem Seculo bisweilen gerechnet. Die Eintheilung dieser Zeit bestehet endlich in der vergangenem, gegenwärtigen und zukünftigen. Wie nun ein ieder Mensch sich in die Zeit zu schicken lernen, und dieselbe zu seinem Nutzen wohl anwenden soll; also hat insonderheit ein guter Haushalter vor allen Dingen darauf zu sehen, wie er aus der vergangenen Zeit sich gute Lehren und Regeln sammle, daß er sich derer bey der gegenwärtigen bedienen könne, und seine Sachen also darnach anstelle, damit er in der künftigen Zeit sich keines verwaßten und ihm selbst zugezogenen Schadens besorgen dürffe. Und in eben dieser Absicht ist auch gegenwärtiges Buch aus den bewährtesten Oeconomiischen Schriften und eigener Erfahrung zusammen getragen worden, damit man bey vorfallender Gelegenheit erwünschete Nachricht finden könne, wie es nemlich in der vergangenen Zeit mit einer Sache gehalten worden, wenn ein wahrer Nutzen daraus erwachsen ist.

Zeit-Sammel, siehe Sammel.

Zeitlosen, ist ein Blumen-Gewächse, zweyerley Arten: Die Wiesen-Zeitlosen, auch Nackigte Huren genannt, sind bleich; Purpur-farbene Blumen, mit brannen Käserlein und einem weissen Stifflein in der Mitten gezieret, auf glatten, braunlichen Stengeln, sehen fast denen Lilien gleich, nur daß die Blätter gerade über sich sehen. Nach der Blume wächst ein dreyeckiges Knöpflein voll gelbes Saamens. Die Blumen kommen im Herbst hervor, das Kraut und die Saamen-Hülßen aber solten allererst im künftigen Jahre. Derer Garten Zeitlosen giebt es mancherley Arten, einfache und gefüllte, mit breiten und kleinen Blättern, große und kleine, weiße, columbin- oder Purpur-blaue, Rosen- und Purpur-rotte, gelbe, gestriemte, schattirte, oder auch Schach-weiße, wie die Tritillarien, abgetheilt. Sie wollen einen guten, lockern Grund und mittelmäßige Sonne haben, und in die Erde vier quere Finger tief, und acht quere Finger weit von einander gesetzt, auch nicht ausgenommen werden,



werden, außer, wenn die Brut davon abgesetzt, welches etwan in zwey oder drey Jahren einmahl zu geschehen pfleget. Sie werden um Jacobi eingesehet, so bringen sie gemeinlich um Michaelis die Blumen, im folgenden Frühling aber erst das Kraut. Sie sind so lebhaft, daß sie auch, wenn sie gleich nicht gepflanzet werden, dennoch außserhalb der Erden in der Luft blühen. Wenn der Stengel oder Kiel zu jähling und zu weit hinab nach der Zwiebel zu faulet, so muß man selbige ausnehmen, das Faule davon schneiden, sie fein absäubern und wieder einlegen. Siehe Margarethen Blümlein.

Zeit-Schaaß, siehe Schaaß.

Zeitungen, sind eigentlich gedruckte Nachrichten von Begebenheiten, die sich begeben haben, oder noch bevorstehen, und vor alle dem, was man von andern zur geselligen Hilfe verlanger, oder womit man ihnen dienen will und kan, obwohl sonst auch jede mündliche Nachricht und ein öffentlicher Ruff eine Zeitung heißt. Die ersten sind einzutheilen in gelehrte Staats- und ökonomische Zeitungen. Ein Wirt braucht nach dem Unterschied seines Standes, seiner Geschicklichkeit und Umstände alle, und zwar mit vielem Nutzen. Denn ein Mensch muß, so lange er lebt, in der Erkänntniß der Wahrheit zu seiner Glückseligkeit theils durch Erfahrung, welches entweder die eigene oder fremde ist, theils durch Nachdenken lernen, sonst wird er bald in diesem und jenem Stück, sonderlich in der Gesellschaft der Menschen, die neben ihm sind, und immer weiter kommen, ein Janorant, und sich sowohl als andern unnütze werden. Zu der Erfahrung aber gehören diese gesellschaftliche Nachrichten unter andern Mitteln. Denn sonst dienen das Reisen, die Correspondenz, die Conversation, die Besuchung öffentlicher Dörter, ganze Journale, die Geschichts-Bücher, ja endlich allerhand andere Mittel, wodurch man etwas bekannt macht, z. E. öffentliche Tafeln zum Anschlagen, die man Intelligenz-Tafeln nennen kan, Anzeiger, Zeichen zc. dazu, derer man sich geschickt bedienen muß. Und eben deswegen ist denn auch nicht zu tadeln, daß ein Wirt Zeitungen lese und halte, sondern vielmehr zu rathen, wenn er solche zu lesen geschickt ist. Vielweniger ist es unrecht, unter andern eine öffentliche Anstalt zu Staats-Krieges- und Friedens-Zeitungen, die man, weil sie die gemeinsten, bekanntesten und beliebtesten sind, eigentlich Zeitungen, Nouvelles, Gazetten nennet, zu machen, folglich solche öffentliche Zeitungen täglich und wöchentlich durch angelegte Correspondenz in und außer Landes in alle Theile der Welt zu befördern, sein geziemend einrichten, drucken, und ausbreiten zu lassen, wodurch die Geschichte der Reiche und Staaten, sonderlich was die öffentlichen, bürgerlichen, Krieges- und kirchlichen Regierungs-Begebenheiten und Geschäfte betrifft, immer fortgesetzt und bekannt gemacht wird.

Denn zu geschweigen, daß dieses eine feine und ungewzwungene Revenue, so mit dem Post-Wesen zu verknüpfen, denen Commern abwirft, so hat es auch in der Regierung sonst seinen Nutzen. Und wenn auch eben keine öffentliche Anstalt deswegen gemacht ist, so haben doch auch die Privat-Zeitungen, die gedruckt werden, ihren Nutzen, wenn sie nur unter gewisser Ordnung stehen. Denn ein kluger Wirt kan nebst dem vielen Nutzen, den alle Historie, ja auch wohl eine erdichtete Fabel, ungewein hat, und nebst dem Vergnügen der menschlichen Neugierigkeit, oder auch dem Zeit-Vertreib, der zur Abwechslung und zur Ruhe der Seelen-Kräfte bisweilen nöthig ist, nur aber nicht in Müßiggang degenerieren muß, sehr viel ökonomische Schlüsse und besondere Erinnerungen zur nützlichen Anstellung seiner Wirtschafts-Geschäfte, die alle gewisser maßen weniger oder mehr in der Nähe und Ferne mit denen Begebenheiten der Welt zusammen hängen, machen. Sonderlich dienen sie in großen und sich weit ausbreitenden Wirtschafts-Geschäften, und daher Handwerckern, Manufakturiers und Kaufleuten ungewein. Doch diese Art der Zeitungen ist so bekannt, und schon so gemein und beliebt, daß fast der geringste Mensch, der fast keinen Nutzen als eine bloße Lust davon ziehet, solche liest, und oft viel Geld damit aus bloßer unnützer Neugierde verschwendet wird. Allein was die ökonomischen Zeitungen anbetrifft, so sind dieselben an denen meisten Dörtern, nebst dem ganken zum Behuff der öffentlichen Landes- und Privat-Wirtschaft wohl eingerichteten Intelligenz-Wesen, gank unbekannt, ohnerachtet sie obnserichtig vielen Menschen viel nöthiger und nützlicher, sonderlich bey unsren vielen und zunehmenden ökonomischen Veränderungen, als die andern, allen aber doch eben so nützlich sind. Denn man hat außer denen Brandenburgischen wöchentlichen Anzeigen und Intelligenz-Blättern, oder ökonomischen Zeitungen, die zu Halle, Magdeburg, Berlin zc. durch öffentliche Veranstaltung zum großen Nutzen der Deconomie und Policy sowohl, als zum Behuff des vor arme Soldaten-Kinder in Potsdam angelegten Warfen-Haufes, als dazu der Gewinn damit angewendet wird, herauskommen, anderwo sonst nichts als kleine, unvollkommene Versuche, die, da sie nur von Privat-Kräften unterhalten werden, nicht viel bedeuten. In Weimar wurden zwar An. 1734 auch unter Hoch-Fürstlicher Veranstaltung dergleichen ökonomische Zeitungen, oder Nachrichten und Anfragen, in Polizen-Commerciens- und andern dem Publico dienlichen Sachen veranstaltet, der Gewinn davon aber zur Unterhaltung derer Laternen in der Residenz angewendet. Allein sie haben sich bald geendiget. In Braunschweig, Hannover, Dresden zc. hat man gleichfalls solche löbliche Anstalten. Außer diesen aber findet man nichts ordentliches von öffentlichen ökonomischen Zeitun-

Zeitungen. Ja par rapport auf die Oeconomie und Policey sind sowohl dieses als andere Intelligens Mittel so gar in denen großen Handels-Städten, welches doch Schröter in seiner Fürstlichen Stadt- und Rentkammer schon so sehr recommendiret, und die Einrichtung gezeigt hat, ganz mangelhaftig, oder fehlen gar. Gleichwohl sind diese Art von Zeitungen allen Arten der Wirthe, und sonderlich ungelehrten und gemeinen Leuten höchst nöthig und nützlich zum Behuff der Nahrungs-Geschäfte u. s. f. Diese sollen alle lesen, ja viele solche zu lesen, gewisser massen angehalten werden, da hingegen vielerley die Staats-Zeitungen so viel als nichts nützen. Von dem grossen Nutzen dieser Zeitungen hat der sel. Cansler von Ludewig zu Halle einen eigenen Tractat geschrieben. Allein sie können ohnmöglich zum Nutzen recht eingerichtet, und auch recht distribuiret werden, wenn es nicht auctoritate publica geschieht. Die vornehmsten Artikel, so dahin gehören, sind folgende: 1) Anzeigen und Erläuterungen derer Landes-Geetze. 2) Erinnerungen abgegangener und aus der Observation aekommener Policey-Ordnungen und Ansalten. 3) Was gerichtlich zu verkaufen, zu verpachten u. 4) Was so verkauft worden. 5) Was außsergerichtlich, und wo es zu verkaufen, zu verpachten, zu vermieten. 6) Sachen und Personen, so verlohren worden. 7) Sachen und Personen, so verlangt werden. 8) Geld, so zu verleihen. 9) Geld, so verlangt wird. 10) Sachen, Personen und Dienste, die anzutreffen. 11) Warnungen von wirtschaftlichen Zufällen. 12) Anmerkungen und Erinnerungen zum Nutzen der Wirtschaft. 13) Neue Schriften dazu. 14) Gebörne, Getraffte, Verheyrathete, ankommende Fremde. 15) Der Werth und Preis der vornehmsten und nöthigsten Land-Waaren.

Zeller-Nuß, ist eine Gattung von Hasel-Nüssen, so den Lamperts-Nüssen in allem gleich ohne daß sie, an stat der rothen Schale, eine weiß-gelbe haben. Sie wachsen vornemlich um Zell, bey Würzburg, in Francken, sind aber auch an andern Orten gesauket und fortgebracht worden. Die Zeller-Nüsse kan man, vermittelst des Sandes, darein man sie gräbet, noch ziemlich lang frisch erhalten.

Zelt-Dach, ist ein Dach, welches auf allen vier Seiten abhängig ist. Siehe Dach.

Zelter, siehe Passagier

Zerlegen, siehe Zerwircken.

Zerrew, siehe Trammets-Vogel.

Zerte, ist ein Fisch, von mittel mäßiger Gröfse mit kleinen Schuppen bedeckt, fast gestaltet wie eine Lase, jedoch etwas schmaler, länglicher und dünner, Silber-farb auf dem Leibe, etwas Purpur-farbig auf dem Rücken, mit blaulichten Floss-Federn und Gold-gelben Augen. Er hat ein zartes, fettes, wohl-

schmeckendes Fleisch, welches sonderlich zu braten dienet, und hält sich in Seen und Strömen, sonderlich in der Oder auf, allwo sie zur Herbst-Zeit gefangen, gebraten, in Fätslein mit Ewig und etwas Gewürke geschlagen, und weit verführet werden, weil sie sich auf solche Weise lange Zeit halten können. Sie sind also ein gutes und fertiges Essen, erfordern aber einen starken Magen, weil ihre grosse Fettigkeit leicht einen Eckel und Fieber erwecken kan.

Zerwircken, Zerlegen, heisset nach der Jäger-Sprache, einem aufgebrochenen Hirschen, Stücke Wild, (Thiere) oder Rehe, die Haut abzichen, und das Wildpret in Stücke zertheilen. Wie das Aufbrechen geschehen müsse, davon ist an seinem Orte bereits Meldung geschehen. Bey dem Zerwircken eines Hirschens nun wird zuvörderst das Gehörn ausgeschlagen, hernach bey dem rechten Vorder-Lauff angefangen, die Haut bis auf den Brust-Kern aufzuschärfen, sodenn solche allgemach abzustossen, und fährt man mit den übrigen Läuften also fort, nur, daß die Blume am Zimmel, und die Haut am Kopffe bis an die Augen, Maul und Ohren gelassen wird. Hiernächst zerschläget der Jäger solches Wildpret folgender massen: Er schneidet erstlich, wenn die beyden Büge abgelöset sind, von denen Keulen an das dünne Wildpret bis an die Rippen entzwey, greiffet hernachmahls inwendig mit der Hand hinein, und zehlet die, dem Jäger zu seinem Jäger-Recht, nach dem Halse zugeordnete drey Rippen ab, sicut sedenn mit dem Messer von aussen durchschneidet solche hinunter bis zum Rückgrad, und herauf zum Brust-Kern, zu beyden Seiten ab; schläget hernach mit dem Wende-Messer erstlich den Brust-Kern, und denn den Rückgrad durch, und leget also den Hals, samt denen dreyen Rippen, als Jäger-Recht, auf die Seite besonders: Nach diesem schneidet er auf denen Rippen weg, im Mittel, zu beyden Seiten vorwärts das Wildpret entzwey, schläget ferner mit dem Wende-Messer die Rippen zu beyden Seiten vorwärts mit Gewalt entzwey, und nimmt den Brust-Knochen herab. Weiter schneidet er an dem Eisknochen etwa einen Finger breit hinunter, und zwar auf der Seiten gleich, sicut mit dem Messer die Kugel hinaus, und schneidet die Keulen vom Zimmel herab, schläget sodenn den Zimmel und Rück-Braten vollends entzwey, nach eines jeden verlangter Eintheilung, so ist der Hirsch zerwircket.

Zeug, ist eigentlich nichts anders, als ein Stoff von Wolle, welcher von gar sehr vieler Art, und wird theils nach der Materie, daraus er bereitet, theils nach den Ländern und Städten, woselbst er fabriciret worden, zubenanmet. Wiewohl man heut zu Tage auch ein dünnes Gewebe von Seide, Leinen, oder halb Wolle, Zeug nennet. Die Französischen sind die Charges à la Reine, von Ipern, de

Rome, Fagon de Seigneur &c. Ras Fagon de Chalons, Rasch de Colles, die sogenannte Dauphines, Indiennes, Castagnettes und Frocs, welche in der Normandie gemacht werden; die meist weiß-grau vermengte, glatte und gestreifte Droguets, die weiß und grau so genannte Tiraïnes, welche von Wolle und Zwirn gemacht, die schmale Charges de Roy &c. Die Englische, darunter vornehmlich die sogenannte Cron = Rasche; die Holländische und die vielerley Barracans, oder Camelots, härene Son, Volomiten, Leidische Sarges u. s. f. Deutschland hat eine große Menge derer sogenannten Land-Zeuge, Rasche, Boven und Friese, welche zum Theil zu Colbera, Hamburg, Bremen, Längersälke, zum Theil zu Gera, Altenburg und vielen anderen Orten mehr fabriciret, und entweder von purer Wolle, oder mit untermenaten Zwirn, oder mit untermenaten Camel-Haaren, oder von Seiden zubereitet werden.

Zeug, heißt auch überhaupt jede körperliche Materie, oder wohl gar jede geringe, nichts nützende oder verwirrt unter einander liegende Sache. Ja man braucht es von allerhand Dingen auch mit einem Zusatz, z. E. weiß Zeug, schwarz Zeug, heißt die weiße und gebrauchte Wäsche. Werkzeuga, Hebe-Zeug, gehört alles hieher. Zeughaftig heißt deswegen materiell, unzeughaftig immateriell.

Zeug, heisset auch alles Geräthe und die Instrumente, welche bey einer gewissen Handthierung und Arbeit ganz unentbehrlich, vergleichende ist alles Werkzeug der Professionen und Handwerker, das Jagd-Zeug, Tisch-Zeug, Schreib-Zeug u. s. f. davon an seinem Orte bereits ins besondere Meldung geschehen.

Zeug-Haus, ist ein Gebäude, den hohen, mittlern und kleinern Jagd-Zeug darinnen zu verwahren. Dasselbe soll von Rechts wegen ziemlich geräumlich, groß und weit gebaut seyn, daß darinnen vieles Jagd-Zeug an Tüchern und Netzen aufgehangen, und deunoch auch in der Mitten die Zeug-Wagen stehen können. Wie nun eines jeden Herrns Vermögen, auch die Liebhaber der Jagd unterschiedlich zu finden sind, da mancher viel, mancher wenig Jagd-Zeuga hat, also muß man sich in Anlegung dergleichen Gebäudes, nach solchen und andern dabei vorkommenden Umständen richten. Es werde nun das Zeug-Haus hundert, oder zwey hundert Ellen lang, so muß es seine proportionirte Breite haben, und der Boden denen Schwellen gleich, allenthalben mit breiten Steinen gepflastert werden, weilen man mit Wagen und Pferden, nach Bedürfnis, hinein und heraus fahren, und den Zeug auf- und abladen muß. Das Säulwerk soll wenigstens acht Ellen hoch seyn, und die Balken oben zwey Ellen von einander liegen; diese müssen oben an beyden Ecken fein rund und glatt gehohlet seyn, damit der Zeug im Abziehen nicht etwan an Splittern und Schiefeln hängen bleiben, und Löcher

reissen möge. Ueber solche Balken nun werden die Tücher, oder auch die großen Netze, dergestalt gehängt, daß solche eine Elle von der Erde hängen, in der Mitten aber, wo gefahren wird, müssen sie hoch gehängt werden, daß ein Wagen zu fahren, freyen Raum haben kan. An beyden Giebel-Enden kommen die Thore, um da hindurch ein- und auszufahren, wie auch zwey Thore nach dem Hofe zu. Oben in dem Dach = Stuhle kommen allerhand leichte Netze und Lappen, auf die kleinen Balken zu hängen. Insonderheit muß das Fiesel = Dach mit guten Kappfenslern allenthalben wohl versehen, und über und über dergestalt verwahrt seyn, daß der Regen nicht durchdringen, noch der Schnee durchschieben möge. Unten in allen vier Winkeln werden von Latten kleine Verschläge gemacht: in deren erstern das Wagnerzeug, in dem andern das Stollzeug, in dem dritten und vierten die Gabeln und Zangen &c. und anderes dergleichen nöthiges Geräthe, iegliches absonderlich aufgehoben wird; die Rasten zu denen Thieren werden auch absonderlich und ordentlich zusammen gesetzt. Die Furdeln und Heffel werden an der Wand auf Trägern hingelegt, oder in die Winkel an die Wand ordentlich hingejetet. Lassen um das Zeug-Haus herum kan man an ieder Ceule Haacken einschlagen, die Netze und Lappen zu trocknen. Man hat aber noch eine schönere Erfindung, den nasen Zeug bey anhaltendem Regen = Wetter im Zeug-Hause still zu trocknen, nemlich man läset eiserne Haacken, ieder eine halbe Elle von dem andern, unter jeden Balken schlagen, daran man das Tuch mit der Ober- und Unter-Lette aufhänget, daß die Masse sich herunter ziehen, und die Luft solche austrocknen könne; es müssen aber solche Haacken mitten unter die Balken feste angeschlagen werden: Denn sonst, wenn die Haacken zur Seite kämen, könnte daran ein Tuch im Herabziehen leichtlich einhaacken, hängen bleiben und Schaden nehmen. Es haben auch etliche Rollen entweder zwischen oder auf den Balken, den Zeug damit ohne Schaden herunter zu ziehen; iewoch alles nach Gelegenheit des Hauses und des Zeuges. Oben auf die Giebel gehören Hirsch = Gehörne. Auswendig herum muß das Haus fein reinlich mit Kalk getünchet, auf den Boden aber ja nicht etwan Korn oder ander Getraide geschüttet werden, wodurch die Matten und Rüste zu Schaden herbey gelocket werden. In die Thore kommen zwey große runde Löcher, als Schüsseln groß, damit die Luft zu aller Zeit, Tages und Nachts, ungehindert frey durchstreichen, und von sich selbst den Zeug trocknen könne. Sonst kan man auch bey gutem Wetter und trockener Luft die Fenster öffnen, damit die Luft desto besser eindringen, und inwendig alle Feuchtigkeit benehmen möge. Das Inventarium oder die richtige Verzeichniß über alles und jedes, was im Zeug-Hause an Jagd-Zeug, Wagen, Geschütze und anderen vom grossen bis zum kleinest

kleinsten vermahlich aufbehalten wird, hat der Wagen-Meister, oder der älteste Zeug-Knecht, so darüber gesehen, und eine sorgfältige fleißige Aufsicht haben muß, damit alles und jedes sein sauber und reinlich gehalten, das schadhafte und zerbrochene reparirt und ausgebessert, das naß und feuchte getrocknet, auch jedes absonderlich zu rechter Zeit gereinigt, sodenn in guter Ordnung, an gehörigen Ort wiederum verschafft und darinnen erhalten werde.

Zeug-Knechte, sind Jaad-Bediente, welche dem Waagen-Meister zur Hülfe zugeordnet, auf dessen Befehl den Zeug zu stellen, anzuschlagen, anzubinden, abzuführen zulassen, auszuslagen, die Furckeln zu setzen, zu heben, zu richten und anzuschlagen, auch, so das Jagen ins ganze gebracht, und umher besteller ist, auf zwey Posten oder Hügel daselbe Tag und Nacht mit ihren Stell-Leuten und Hebe-Gabeln zu begeben, und so etwan von großer Hitze oder starkem Winde der Zeug einfällt, oder zu niedrig oder zu schlapp wird, solchen wieder anziehen, oder bey eingestalltem Neuen die straffen Leinen in etwas nachlassen, damit der Zeug in Ordnung gestellt bleibe, nicht zerreiße, oder das Bild durchbrechen und Schaden geschehe. Wie denn auch bey Beschaffung der gangbaren Straßen benötigten Orts ein Zeug-Knecht mit Stell-Leuten zu ordnen ist, die, was in währendem Jagen an Furckeln, Hestel und Haaken zerbricht, gleich wieder machen, ingleichen trocken, aufhängen und alles, was nur am Jagd-Gezeuge zu bessern, zilligt zu rechte machen mögen. Bey Stellung der Lächer zu einem Haupt-Jagen bindet der älteste oder erste Zeug-Knecht die Haupt-Leine zum ersten an; der zweyte läßt vornen anziehen und anbinden; der dritte stellet nach; der vierte läßt die Wind-Leinen anbinden; und der fünfte oder jüngste commandirt die Anpföcker.

Zeug-Wagen, darauf das Jagd-Gezeug geführt wird, ist acht bis neun Ellen lang; der Kasten, welcher mit dünnen Brettern wohl zusammen gespündet und gefügt seyn muß, ist anderthalb Ellen hoch, und anderthalb Ellen breit, auch mit Unterzügen versehen, daß er sich nicht biege. Hinten und vornen sind zwey eiserne Bügel, mit wilden Sau-Leder umzogen, darüber wird oben eine leichte Stange angefestet, damit die Plahne oder Decke von Trillich vor Regen, Schnee oder Wind über den Zeug gezogen und gedeckt werden könne; Hinten und vornen werden ganze Sau-Häute, wie Vorleder oder Vorhänge gemacht, die man aufheben und wieder fallen lassen, auch unten zuschnallen kan, damit nichts nasses einschlage. Zu beyden Seiten des Wagens werden zwey Kasten feste angemacht, darinnen man die große und kleine Hesteln, nebst Proviant und andere Geräthschaft, als Wagen-Winde, Nade-Hauen, Werkze oder Beile, Schnitte-Messer, Bohrer, Meißel, Hammer und Zangen, Stricke und Nägel haben kan. Auf einen solchen Zeug-Wagen werden drey hohe Lächer geladen, und bey jedem Tuch dessen Furckeln und große Hestel geleyet, vor dem Wagen aber vier

oder sechs Pferde gespannt; Nachdem nemlich das Vieh oder der Waag beschaffen ist. Derer hohen oder schmalen Mittel-Lächer, weil sie leichter sind, werden vier auf einen Zeug-Wagen geladen.

Ziebeth, ist ein fettes, balsamisches Wesen, welches von den sogenannten Zibeth-Thieren oder Katzen in Africa genommen wird, und sehr wohl riechet.

Zickeln, wird von den Ziegen gesagt, und heisset so viel als junge Ziegen gebähren. Siehe Ziege.

Zicklein, werden junge Ziegen genannt.

Ziege, Geiß, darunter wird in einem weit-schweifigen Verstande das ganze Geschlecht mit Böcken und Zicklein begriffen, eigentlich aber heisset es allein das Weiblein des Ziegen-Bocks. Dieses ist ein jahmes und wegen seiner Milch, Fleisches und Felles nützlich, daneben aber dem jungen Gehöls und Sträuchern sehr schädliches Thier, dabero, wo nicht rauhe, unnütze Gebirge, oder weite, von Förstern und Holzungen fern-entlegene Triften vorhanden, das Halten dieses Viehes entweder gar verboten, oder allein im Stall erlaubt wird. Es giebt gehörnte und folbigte, oder gefolbte, welche keine Hörner haben. Man findet oft, daß von gehörnten Ziegen gefolbte Zicklein, und von gefolbten Ziegen gehörnte Zicklein fallen. Diejenigen Ziegen werden vor die besten gehalten, die einen langen und gestrohten Milch-Zeug, krauze Hörner und Glöcklein unter dem Halse haben, und an sich selbst von einer rechten Größe sind; die folbigten werden von einigen denen gehörnten deswegen vorgezogen, weil man sich weniger von ihnen zu befürchten hat, ob sie auch schon unter denen Schaafen getrieben werden; dahingegen die gehörnten mit ihrem Stossen viel Verdrießlichkeiten verursachen können. Und wenns wahr ist, daß die folbigten nicht so leichtlich hinwerfen, als die gehörnten, so möchte auchdieses viel zu ihrem Vorzug dienen: Wiewohl diejenigen, so an kalten gebirgigen Orten wohnen, gerade das Widerspiel behaupten, und die gehörnte denen folbigten deswegen fürziehen, weil jene meistens dickere und zottrichte Haare haben, und also auf den Winter und wider die Kälte mit einem bessern Pelz, als die andern, versehen, auch dabey im Stande sind, mit ihren Hörnern denen Wölfen, die an solchen kalten Dörtern gar gerne ihren Aufenthalt haben, sich widersetzen zu können. Die weissen sollen mehr Milch, die schwarzen aber heilsamere geben. Das Alter der Ziegen erkennt man, wie bey den Schaafen, an den abgeworffenen Epith-Zähnen, und dargegen geschobenen Schauffeln: Denn im ersten Jahr ihres Alters lassen sie zwey kleine Zähne fallen, und bekommen dargegen zwey große Schauffeln, und so fahren sie jährlich fort, bis sie acht Schauffeln haben, das ist, bis in das fünfte Jahr, da sie ihr Gebiß bey zusammen und zu schieben und abzuwerfen aufhören müssen. Wenn diese Schauffeln ungleich, ausgefressen, und stumpff sind, und mehr Sturzeln

zeln, als ganzen Zähnen gleich sehn, so hat die Ziege gewiß ein hohes Alter auf sich, und dürfte ihrem Herrn die besten Dienste schon geleistet haben. Einige sind zwar der Meinung, daß man das Alter der gebürtigen Ziegen, wie bey dem Hind-Vieh, an den Kneten oder Ringlein der Hörner erkennen möge: Allein es ist falsch, und läßt sich darauf nimmermehr bauen: Denn sie entstehen ohngefehr bey ihnen, und finden sich bey Ziegen von gleichem Alter, bald mehr, bald weniger. Im Futter sind die Ziegen mit geringen Unkosten auszubalten, und zu ernähren: Denn den Sommer über behelfen sie sich mit allerley Gras, Kräutern und Laub, so sie von Dornen, Hecken und Bäumen gar artia abzurufen wissen: wiewohl sie damit schlechten Ruhm verdienen. Den Winter über giebt man ihnen das im Frühling und Sommer aufgehörte Laub und Gras für, außer diesem aber ist ihr Futter dem Kuh-Futter gleich, doch achten sie das Stroh sehr wenig, besonders, wenn es nicht krafftig, und doch grob ist. Bey vermöglichen Leuten, die an der Ziegen-Milch ein angenehmes Getränk haben, bekommen sie auch Grummet, Kraut und geschmittenes Futter, denn je besser man sie hält, je besser halten sie sich wiederum. Sie tragen fünf Monate werden im October und November zugelassen, und werffen gegen Ostern; sind aut zur Zucht, wenn sie ein Jahr alt sind, und taugen vom zweyten bis in das achte Jahr, bräuen zwey bis dreysig Zicklein, und erstehe beziehen sich des Jahrs zweymal. Sie verlaufen sich leicht, und klettern überall hinan so, daß ein Hirt mit dreysig Ziegen mehr denn mit drey hundert Schaafen zu thun hat, sie besammten zu behalten: daher man sie gemeinlich unter den Schaafen oder Schweinen austreibet, und ihnen Schullen anhänget. In den Ställen werden sie von andern Vieh absondert, jedoch muß man ihnen fleißig ausmischen: Denn der viele Mist und die böse Feuchtigkeiten sind ihnen höchst schädlich. Die Ziegen haben vor allen andern Thieren aerne die Wasserfucht, welche sie von ihrem allzu vielen Sauffen bekommen. Hierbey muß man ihnen unter der vordersten Schuiter die Haut ein wenig, und gar gelinde ausschneiden, daß das Wasser weglaufen kan, und ihnen hernach das gemachte Lohlein mit weissen Richten- oder Tannen-Harz wieder verschmieren, damit es rein und sauber zuheile. In grosser Hitze sind sie auch bisweilen mit der Darre geplagt, dabey ihnen die Euter gans Stein-hart werden; in diesem Gebrechen muß man sie ihnen mit Milch-Rahm, oder guter Milch schmieren, so wird ihnen das Euter wieder geschlacht und gelinde. Hat eine Ziege gezickelt, und die Milch wieder verlohren, so muß man das Melcken dennoch nicht unterlassen, sondern damit immer abhalten, so wird sie endlich wieder melcke nemachet. Die Ziegen-Milch und Ziegen-Molcken sind vor die Hauswirte auf dem Lande, zumal im Sommer, ein gutes Labfal, und dienen sie zur Speise und zum Trank. Die Milch giebterner treffliche Käse, so wird auch Butter daraus

gemacht: Denn wenn der Rahm oder die fette Feuchtigkeit in der Ziegen-Milch bliebe, würden die Käse allzu herbe werden, daß man sie nicht essen könnte, wie denn ohne die Haus-Mütter allezeit etwas gute Kuh-Milch unter die Ziegen-Milch gießen, wenn sie wollen Käse machen, und sollen die Käse davon viel besser und schmackhafter werden, als wenn sie aus purer Ziegen-Milch gemacht werden. Die Butter aber, die aus der Ziegen-Milch gerühret wird, würde an sich selbst sehr herbe schmecken, und übel zu essen seyn, daher die Haus-Mütter den Rahm von der Ziegen-Milch auch mit dem Rahm von der Kuh-Milch vermengen, und solche Butter vor ihr Gefinde brauchen, die denn sehr gesund ist. Die pure aus Ziegen-Milch gemachte Butter bröuchet man zu allerhand Leibes-Schäden, und heilet dieselbe über die Massen wohl. Die guten Ziegen-Käse werden auf folgende Art gemacht: Man nimmet Ziegen-Milch und etwan den dritten Theil Kuh-Milch, gießet sie unter einander, seket sie an das Feuer, und läset sie ein wenig warm werden, alsdenn thut man Lab von einem Käber-Magen, den man mit Mehl gefüllt und trocknen werden lassen, hinein, so viel man nöthig zu seyn bedüncket, und nachdem man auch viel oder wenig machen will, daß es gerinnet; wenn es nun derb worden, zerrühret man die Milch, und schüttet von diesem zusammen geronnenen Wesen in einen Durchschlag, oder so man dessen viel hat, in ein Sieb, daß die Molcken ablaufen, nachgehends thut man sie in große oder kleine Käse-Mäpffe, seket sie in die Käse-Band, und wendet sie fleißig um; weil sie sehr schwinden, so schüttet man, wenn sie sich gefest, wieder etwas nach, bis es derb wird, und thut Rümnel oder Garbe mit dazu. Sind sie derb worden, schüttet man auf jede Seite etwas Salz, und wendet sie um, alsdenn läset man sie zwölf Stunden stehen, bis sie recht hart werden; alsdenn legt man sie auf Stroh, wendet sie fleißig, daß die Maden nicht hinein kommen, und verwahret sie im Käse-Korbe, oder im eignen Käse-Hause. In Mus-Laube, Kirsch-Laube, Kraut-Blättern oder Wein-Laube kan man sie sehr wohl erhalten. Unter denen Ziegen-Käsen werden vornemlich die Gebirgischen gesucht, und insonderheit die Abergthammer, die ihres Geschmacks halben gar unter die Delicatesen gezelet werden. Die Ursache mag wohl seyn, daß die Ziegen auf denen hohen Gebirgen, da sie unter den köstlichsten Kräutern die Wahl haben, nicht die schlimmsten auslesen, und daher auch eine sehr gesunde und fette Milch geben, welche die Haus-Mütter geschickt zu tractiren wissen, und daraus die köstlichsten Käse machen. Wie aber alle Waaren verfälschet werden, also müssen auch die Abergthammer-Käse vielen arten, die Abergtham nie gesehen, unter ihren Rahmen mit fortkelffen. Denn es sind nicht alle rechtschaffen, welche die Größe, Farbe und das oben gemachte Loch haben, es könnte auch Abergtham unmöglich so viel Käse aufbringen, als unter diesen Rahmen in andere Länder verschickt werden, sondern es

contribuiren die andern gebirgischen Derter, als Joachimsthal, Gottesgabe, Berlingen, Platte, Johann Georgen-Stadt, Wiesenthal, insonderheit die vielen Wald-Häuser, so die beste Gelegenheit dazu haben, vieles mit dazu. Es sind auch die andern gebirgischen Ziegen-Käse nicht zu verachten, welche mit allerhand guten Kräutern und Saamen angemachet werden. Die Oberhammer bekommen ihre grünliche Farbe entweder von schimmlichen Brode, oder von gepulverten Kräutern. Das Ziegen-Gleich ist unterschiedlich: Die geschnittenen Böcke haben ein zarter Fleisch, aber geringere Haut: Die Klelein oder Zicklein werden dem Lämmer gleich geachtet, und auf gleiche Weise zugerichtet, wiewohl sie magerer sind und etwas geiles an sich haben. Das Ziegen-Haar wird zu allerhand, als zum Ausstopfen der Küssen, wie die Reh-Haar, zu gewissen Filzen und Zeugen, zu Stricken, ja zum falschen Haar bey den Perücken viel verarbeitet, absonderlich wird dazu vor andern das weiße Ziegen-Haar gesucht. Aus denen Ziegen-Fellen werden Corduan und Handschuh, auch Pergament bereitet. Die jungen Ziegen-Häutlein dienen zu Reifein, Beuteln, Säcklein, starken Gürteln und lindnen Handschuhen. Der Mist aus ihren Ställen giebt denen Feldern eine erfrischliche Düngung. In der Arzney wird das Horn und Haar zum Räuchern gebraucht, in Pest-Zeiten die böse Luft zu vertreiben, und die von der schweren Noth, oder Mutter-Beschwerung befallene zu ermuntern. Das geronnene Hocks-Blut nimmt man gemeinlich in Wein Esig bey dem Seiten-Stecken, wenn sich nemlich der gemeine Mann durch starkes Heben weh gethan, oder durch einen üblen Fall, Stof und dergleichen verwahrt worden, daß er Blut ansperet; man gebraucht es auch bey Zerwalmung des Steines. Die Milch ernähret, reiniget, heilet die Schwind- und Lungenfucht kräftiger, als alle andere Milch, und das Mollen ist sonderlich gut im Scharbock, die Säure und Schärffe zu mäßigen, die Hitze zu stillen, und die Verstopfungen zu eröffnen.

Ziegel, Bock-Stein, Brand-Stein, ist ein aus wohlgearbeiteter Erde formirter, und durch das Feuer zu gehöriger Härte gebrannter Stein. Derselben sind vornemlich zweyerley: Mauer-Steine oder Mauer-Ziegel, und Dach-Steine oder Dach-Ziegel. Jene dienen, die Mauern eines Hauses aufzuführen, diese, denselben zu decken. Die Mauer-Steine sind ablana geformt, und zwar einer halben Leipziger Elle lang, sechs Zell oder eine Viertel-Elle breit, und vier Zell dick; daß demnach zu einem Stücke Mauer, die eine Elle lang, eine Elle hoch und eine Elle dick, 48 Mauer-Steine erfordert werden. Zu denen Mauer-Steinen werden noch gezehlet die Wölbe-Steine, welche an einer Seite dicker, als an der andern Seite, und gleichsam Keilförmig seyn, damit sie desto besser nach einem Bogen sich schließen und zu Verfertigung der Gewölber zu gebrauchen. Die Pflaster-Steine oder Platten, so zu Belegung der Herde, und Pflasterung derer an der

Erde befindlichen Zimmer und Sälle, insonderheit der Maltz-Häuser nützlich zu gebrauchen, werden gemeinlich Quadrat-förmig bereitet. Die Sims-Steine, welche in einer besondern dazu gegebenen Forme gefrichen, daß sie gleich zu Verfertigung der Sims gebräuchet werden können, müssen so wohl in dem Trocknen an der Luft, als auch in dem Brennen selbst wohl in Acht genommen werden, daß sie durch alzu viele und schnelle Hitze nicht krumm laufen, sondern ihre beehrte Forme überall behalten. Der Dach-Steine giebt es verschiedene Arten: Als Holzziegel, Tab. XX Fig. 2 C. welche an dem einen Ende etwas weiter als an dem andern, und dergestalt aufgedeckt werden, daß über zwey dergleichen hohle Ziegel a, b, der dritte mit verkehrter Höhlung lieget. Diese Art werden Mönch und Nonne, das Dach aber, das damit gedeckt, ein Holzwerck genennet, iedoch heut zu Tage wenig mehr gebräuchet; weil solche Ziegel einem Hause nicht nur eine ungleich schwere Last machen, als das ansehe gewöhnliche Flachwerck, sondern auch, weil ein solches Hohlwerck viel Reparatur-Kosten erfordert, wenn ein oder der andere Ziegel mit der Zeit schadhaft wird, indem dergleichen Ziegel stark in Kalch geleaset werden müssen, und dennoch darbey, so es einmal ausgebesert worden, immer böse bleibet; zu geschweigen, daß unser heutiger Kalch nicht mehr von der alten Güte, und so wie ehemals bindet; daher siehet man das Hohlwerck nur noch auf alten starken Gebäuden. Hierzu gehören auch die Forst-Steine, welche nicht anders seyn, als Hohl-Ziegel, die vornen am schmalen Ende ein Loch haben, dadurch der Forst-Nagel geschlagen, und also der Stein auf dem Forst befestiget werden kan; in gleichen die Walns-Steine, welche von den vorbegehenden nur darinnen unterschieden, daß sie gleich hinter dem Loche, wo der Nagel durchgeschlagen wird, gegen dem breiten Theile zu, noch eine Nase haben, welche verhindert, daß, je gleich der Nagel los wird, der Stein doch nicht von dem Dache fallen kan, sondern auf dieser Nase sitzen bleiben muß; wiewohl man leziger die dergleichen Forst-Ziegel nur schlechter Dinges, ohne sie zu nageln, in Kalch leget, und einem über den andern etwas weit vorgreifen lässet. Die flachen oder platten Dach-Ziegel, derer es, ihrer Breite nach, halbe und ganze giebt, fig. 2 D, haben an dem einen Ende in der Mitte eine so genannte Nase, welches derselbe Zapfen oder Haaken, womit sie auf die Latzen angehangen werden, an dem andern Ende aber sind sie, entweder wie oben, nach einer geraden Linie abgeschnitten, oder welches auch besser, arrondirt und abgerundet. Diese werden dergestalt über einander geleset, daß allezeit zwischen zweyen Ziegeln ober- und unterhalb der Fuge ein dritter zu liegen kommt, so, daß die Fläche des Daches ganz Schuppen-förmig ausseheth, daher man auch Gelegenheit genommen, dergleichen einen Ziber-Schwanz zu nennen, da man diese Deckung sonst gewöhnlich wegen der flachen Ziegel ein Flachwerck heißet, und heut

heut zu Tage am meisten mit gutem Nutzen gebraucht. Es ist ein solches Dach nicht nur leicht und gerlich, sondern es kan auch, wo es schadhafft worden, ein Stein hin und wieder gar bequem und ohne große Kosten eingezogen werden. Hierzu sind annoch zu zählen die Blend-Steine, womit man das Holzwerk an denen Gebäuden zu verblenden pfleget, wo es in das Wetter zu stehen kommet; denn diese sind nur ohne Nasen, ablang, viereckigt, sonst aber in der Dike und Breite der Dach-Steine, eine halbe Elle lang, mit zwey Löchern versehen, wodurch sie mit Nägeln an das Holzwerk gehesset werden können. Die letzte Art sind die Dach-Pfannen, fig. 2 B, welche ebenf. als noch eine alte Art, und gleichsam das Mittel zwischen den zwey aniezo beschriebenen Gattungen seyn: sie haben hohle Seiten, davon die eine über die andere unter sich gebogen siehet, womit sie einander fassen und wohl schließen. Allein, da sie wegen der Krümmen des an beyden Seiten hohlen Falzes leicht zerbrechlich, und, wo sie tüchtig gemacht seyn sollen, im Ziegelfstreichen mehr Arbeit erfordern, und weit mühsamer, bedienet man sich zu unserer Zeit derselben gar nicht mehr. Der Leim, oder die zu denen Ziegeln gehörige Erde soll im August-Monat in Menge gegraben, und auf Haufen vertheilet werden, daß die Sonnen-Hitze solche durchlöcher, solatich der strenge Herbst durchwinden, und letztlich die harte Winters Kälte recht wohl und geschmeidig durchzwingen möge. Die Ziegel-Erde muß kein allzusetter Leim, auch nicht allzu flüchtig seyn, denn davon pflegen die Steine im Brande zu schwinden, und viel kleiner zu werden. Sie soll mit keinem Mergel oder Schmiergel, mit keinen Steinlein oder fressender mineralischer Erde, davon sie bey dem Frost und Regen-Wetter zerhiebeln und zerpringen, vermengt, auch nicht allzu mager, sandig oder spröde seyn, weil davon nur bloß zerbrechliche Steine werden. Des Frühlings wird die im variaen Herbst ausgegrabene Erde nach der Ziegel-Scheune in den Sumpf geführt, daselbst eingesümpffet, das ist, mit Wasser so lange begossen, bis sie durchachend wohl erweicht, hierauf von denen Arbeitern mit blossen Beinen durch einander getreten und geknetet, nach diesem heraus auf die Traten geschlagen, und mit eckigten Spaten und eisernen Messern umgestochen und zerhackt, damit die Erde noch geschlachter werde, und alle darunter befindliche Steinlein, Wurseln und anderer Unrath heraus kommen und davon absondert werden mögen. So denn bestreuet der Ziegelfstreicher den Streich Tisch mit reinem trockenen Sand, worzu insonderheit der klare Fluß- oder Wasser-Sand, der tauglichste ist, damit der Leim sich nicht anhänge, leget die Mauer-Stein-Forme zu rechte, und drückt so viel Leim darein, als nöthig ist, überstreicht selbige, daß sie schön glatt werden, und leget sie in der Ziegel-Scheune auf den Boden gerade nieder, daß sie daselbst von der Luft trocken und harte werden. Die Dach-Ziegel werden auf einem mit Leder überzogenen Bretlein in der ei-

fernen Dach-Stein-Forme gestrichen, glatt gemacht, der Zapfen oder die so genannte Nase daran fermirt, nochmal mit Sand bestreuet, die Forme umgewandt, und die gestrichene Steine auf die Dach-Stein-Breter gelegt, welche der Junge so gleich aus des Streichers Hand nimmt, und auf das Gestelle legt, damit sie etrocknen mögen. Ein guter und hurtiger Streicher kan des Tages eils bis zwölffhundert Stück Mauer- und bis funffzehnhundert Stück Dach-Steine streichen. Wenn nun an Mauer-Dach-Forst und andern Steinen so viel getrocknet, als man zu einem Brand nöthig hat, läset der Ziegler einfahren, beset die Häncke im Brenn-Ofen bis über die Schlafst-Löcher mit Mauer-Steinen, wölbet auch gleichsam die Schluffen, und machet das Schloß so wohl, als den Kranz von Mauer-Steinen, den übrigen Platz aber füllet er mit Dach- und Forst-Steinen an, welche Steine insgesamt er dergestalt vortheilhaftig setz, daß das Feuer und die Hitze überall durchdringen kan. Oben wird der Ofen wieder mit Mauer-Steinen zugedeckt, die Thüre, so an der Seite mitten in den Ofen gehet, mit Steinen und Erde verschüttet, und hierauf mit Stroß und dürem Reis-Holz angebrannt, mit auten Eichenen und Lipenen, oder welche noch besser, mit Lannens-Fichten- oder Kiefern-Scheiten, bis auf den fünften Tag fortgefeuert, und endlich wieder mit Reis-Holz beschloßen und abgebrannt. Das Holz muß weder grün noch faul seyn, weil es sonst nur glimmet und kein Feuer giebt, welches denen Ziegeln so wenig nutzt, als wenn man ein Gebräude Bier mit puren Kohlen gut und tüchtig fochen wolte. Runde Kleppel und Stock-Scheite tangen auch nicht viel, und thun drey Claßtern rechte eichene Scheite so viel, ja noch mehr, als von jenen vier Claßtern: Den sie legen sich vors erste nicht so dichte in Claßtern zusammen, wie die rechten Scheite, sondern lassen große Lücken zwischen sich, und zum andern liegt ein Kleppel, so bald die Schale weggebrant, und glimmet nur, an statt daß er Feuer geben solte. Das Holz, so man zu einem Brande benöthiget, soll billig noch vor dem Anbrennen an den Ofen geführt seyn, damit der Ziegler, in Erwangelung des Volkes, mit der Feuerung nicht stille halten dürffe, und Schaden dadurch verursachet werde. Den ersten und andern Tag wird nur das Schmauch-Feuer gemacht, das ist, die Ziegel werden mit einem kleinen Feuer gleichsam geräuchert, damit sie annoch etwas und zwar allmählig austrocknen und auschwizen können, den dritten Tag werden die Schluff- oder Schür-Löcher so weit versehen, daß man nur mit einem Scheite rauchig darüber weg-schießen kan, und alle Fugen zwischen denen Steinen außs beste mit Leimen verschmieret, also, daß nicht der obern Deffnung im Schür-Loche nur noch ein einiges, kleines Zug-oder Luft-Loch am Boden desselben gelassen wird. Und von dieser Zeit an, continuiret man noch drey Tage und zwey Nächte mit starkem Feuer, befähret den Ofen oben mit Erde, belegt solche mit

mit Stücken von Dach-Ziegeln, und giebt Acht, daß das Feuer nirgends durchbrechen möge, denn wo solches geschehe, und es würde demselben nicht abwehret, so würde der Brand nicht gleich werden. Wenn der Ziegel Ofen, oder vielmehr die gekrannten Steine in demselben acht oder neun lang abgekühlet, werden solche aus und auf den nächsten an gedachtem Ofen gelegenen Platz gefahren, die Mauer-Steine hundertweise, die Dach-Ziegel aber in lange Reihen gesetzt. Ob die Ziegel feste und von guter Erde sind, kan durch einen Schlag probiret werden; ob sie aber recht ausgebrannt, erfahret man, wenn man mit einem Holzlein, Eijen oder Finer saufft daran schlägt, und darauf merket, ob sie hell klingen oder nicht. Es ist auch ein gutes Merkmal, wenn man sie durchs Wasser riebet, und sie verändern ihre Farbe nicht. Wenn man sicher gehen will, sollen die Ziegel, ehe sie zum Bau verwendet werden, ein oder zwey Jahr an der Luft und Wetter liegen. Andere raten, man solle sie nach dem Brand in Wasser legen, und zum zweytenmal brennen; so würden sie noch einmal so feste seyn, als sonst; allein es werden noch wenige diesem Rathe gefolget haben, weil er gar zu kostbar ins Werk zu setzen. Die Alten haben so wohl die Pfasters-Steine oder Platten, als auch die Dach-Ziegel auf verschiedne Art, z. E. gelb, blau, schwarz, sonderslich aber grün glaziret, wie davon noch hier und dar auf wenigen Gebäuden ein und andere Spuren anzutreffen Gleichwie nun ausgemacht, daß deraelichen bunte und so wunderbar ausgezeirte Dächer keinen Besfall finden, so bleibet dargegen gewiß, daß zu Deckung derer zierlichsten Garten und Lusthäuser, in gewisser Masse, die glazirten Steine gar wohl gebraucht werden können. Wenn man nemlich die Dächer mit gemeinen rothen Ziegeln decket, und nur mit farbigen glazirten Ziegeln einfaßt, die etwa nach gewisser angezeibenen Forme gestrichen, daß sie z. E. wie Campanen, die man um die Seltze machet, aussehen. Aus geriebenen Ziegel-Mehl, welches man glühet, mit Del etliche mal abgelschet, und dieses hernach destilliret, wird das bekannete Ziegel-Öel bereitet, so zu kalten Zufällen zu gebrauchen.

Ziegel Erde, siehe Ziegel.

Ziegel-Hütte, siehe Ziegel-Scheune.

Ziegel Ofen ist das Gebäude, darinnen die von Leim gestrichene Ziegel durch das Feuer zur verlangten Härte gebracht werden. Der Ziegel-Ofen giebt es vornemlich zweyerley Arten, nemlich geschlossene oder gewölbte, und offene oder ungewölbte. Diese letztere sind die gemeinsten, jene aber etwas seltsamer anzutreffen. Die gewölbten haben oben in dem Gemölbe Luft-Löcher, welche zum Theil oder auch ganz vernachet werden können. Man findet Ziegel-Ofen mit zwey, drey oder vier Schluß-Löchern, nachdem nemlich die Größe des Ofens beschaffen ist. Die mit zwey Schluß-Löchern werden selten über achtzehn bis zwanzig tausend Mauer- und Dach-Steine halten, wenn auch mehr Dach- als Mauer-Steine ge-

brannt werden, und pflegt man sie nur solcher Orten anzulegen, wo entweder eine Menage im Holke gesucht wird, oder die Steine keinen grossen Abgang haben. Ein Ofen, worinnen wenigstens fünf und zwanzig bis dreyßig tausend Dach- und Mauer-Steine gebrannt werden können, muß in Lichten sechen Ellen lang, neun Ellen hoch und neun Ellen breit, und mit drey Schluß-Löchern versehen seyn. Es giebt zwar Brenn-Ofen, worinnen vierzig tausend Mauer- und Dach-Steine, wenn gleich dieser letztern nur vierzehn bis funffzehn tausend sind, Platz genug haben, allein es sind bey solchen grossen Ofen diese Unbequemlichkeiten: daß der Ziegler an einem Brande länger freysehen, brennen, und ein und anfahren muß; daß ein solcher Brand mehr Holz erfordert und daß man folglich auch nicht so viel Brände thun kan; daß man mehr unreiffe und anausgebrannte Ziegel, aus einem solchen Ofen befömmt, und daß, wenn man es beym Lichte bestiehet, man à Proportion eben nicht mehr Profit davon habe, als von einem, welcher mittelmaßig ist, und hingegen mehrere Brände aushalten kan. Ein Brenn-Ofen wird entweder mit einer Weller-Wand und steinernen Pfeilern von gebrannten, und einer Futter-Mauer von ungebrannten Steinen: Oder aber von puren Steinen aufgeführt, und mit einem ziemlichen hohen Dache versehen, damit die Sparren und Wind-Latten nicht so leichte vom Feuer ergriffen werden mögen. Man bauet sie gemeinlich an Höhen, damit sie mit der hintern, und den zweyen Neben-Seiten in die Erde zu stehen kommen. Vorne, wo die Schluß-Löcher sind, wird ein Schuppen angebauet, welcher ziemlich geräum seyn muß, damit nicht nur das bensthiate Holz um Theil darinnen stehen, sondern auch die Ziegel-Brenner vor denen Schür-Löchern Platz genug haben, bey Einschiffung des Reis-Holzes und der Scheite recht ansholen zu können. In diesem Schuppen wird in einem Winkel das Ascher-Loch gemauert, darinnen die von jedem Brande gewonnene Asche verwahret und gesammelt wird, daher dieser Schuppen mit einer Thüre und Schlosse versehen seyn muß.

Ziegel-Scheune, Ziegel-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen die Ziegel verfertigt, und zum austrocknen aufgestellt werden. Es wird nur mit Holzwerk abgebunden, ohne daß der Raum zwischen denen Säulen, Riegeln und Bändern ausgemauert werden darf. Unten an der Erde werden an einem bequemen Orte die Sumpflöcher, und an denselben die Traten angebracht, auch in solchem Raum nichts als Mauer-Steine gestrichen und aufgesetzt. Oberhalb desselben sind zwey Böden über einander, auf welche man mit der Radeberge commode muß fahren können: Der untere Boden wird gemeinlich noch zu Mauer Steinen gebraucht, dahingegen auf dem oberen die Dach-Steine gestrichen werden, als weswegen nach der Länge hin zwey doppelte Reihen Stell-Gerüste und auf denselben die Dach-Stein-Dreter zu finden

den

den sind. Das Dach muß seine gehörigen Doffnungen so wohl, als ein ieder Giebel haben, und vor denen Löchern oder Fenstern hölzerne Läden vorgemacht seyn, damit man bey bequemer Luft solche auf- bey contrairer Witterung aber wieder zumachen könne. Ein Schob- oder Stroh-Dach soll bey einer Ziegel-Scheune bessere Dienste thun, als die Schindel- oder Ziegel-Dächer, weil unter diesen beyden letztern die Ziegel allzu rasch und geschwinde trocknen, worin sie anstreifen und zu Schanden werden. Weil auch oft schale, trockne Winde gehen, welche denen im untern Raum stehenden, von Leim frisch gestrichenen Ziegeln nachtheilig fallen, so muß das untere Seilwerk, an der Seite, wo der Wind hergehet, mit Reis-Bündeln versehen werden. Insonderheit muß die Scheune im Dache und an denen Seiten dergestalt wohl verwahrt seyn, daß weder Regen noch Schnee eindringen, und an denen im Vorrath liegenden rohen Steinen Schaden verursachen möge. Ziegel-Hütten oder Ziegel-Scheunen aufzurichten, und Ziegelfreichen gehört nach den alten Rechten unter die gemeinen Nutzungen: Nach dem Herkommen aber wird es an einigen Orten unter die Regalien gezogen, und dem zu solch ist niemand befugt, ohne der Landes-Obrigkeit Bewilligung, dergleichen anzulegen.

Ziegel-Stein, siehe Ziegel.

Ziegel streichen, heißet so viel, als aus Leimen, durch Hülffe der Formen, Mauer-Dach-Forst- oder andere Ziegel-Steine verfertigen. Siehe Ziegel.

Ziegel-Streicher, ist ein Ziegel-Arbeiter, der Mauer-Dach- und andere Ziegel fertig und tüchtig zu machen, und zu streichen weiß. Er bekommt entweder das Tage-Lohn, und zwar gemeinlich einen Groschen mehr, als der mit der Nadeberge fährt; oder man bezahlet ihnen von tausend roher Steine etwas gewisses.

Ziegen-Bart, Handel-Schwamm, ingleichen Abeling, ist eine Art der Küchen-Schwämme, welche zum Theil gliessender gelber Farbe seyn, und in feuchten Wäldern wachsen, theils sind ganz zimlich und saftig, und gleichen dem grauen Moos. Man quellet und kochet sie mit Butter und Gewürze.

Ziegen-Bock, siehe Bock.

Ziegen-Fleisch, siehe Ziege.

Ziegen-Kas, siehe Kas.

Ziegen-Kraut, siehe Geiß-Kraut.

Ziegen-Milch, siehe Milch.

Ziegen-Kaute, siehe Geiß-Kaute.

Ziegen-Stall, ist ein Behältnis vor die Ziegen, darinnen sie ihr Nacht-Quartier finden, und ihr Futter vorgelegt bekommen. Der Boden soll gepflastert, und Krippen und Rauffen feste angemacht seyn, daß die Ziegen, als unruhige Thiere, solche nicht herab reißen mögen. Man macht gemeinlich einen Unterschied dazwischen, damit die Böcke besonders, und die Ziegen auch besonders sehen können.

Ziegler, Ziegel-Brenner, ist derjenige, so einer Ziegel-Scheune vorgefetzt ist, und alles dasjenige, was zum Streichen und Brennen der Ziegel erfordert wird, aus dem Grunde versteht und exerciret. Die Ziegler haben ein freyes Handwerk, wiewohl sie darauf Jungen lernen, auch selbige, nach überstandenen Lehr-Jahren, als Gesellen zu fördern pflegen. Sie machen auch kein Meister-Stück, sondern, so einer von den Gesellen eine Ziegel-Scheune überkommen kan und den ersten Brand verrichtet, ist er Meister. Sie müssen die Scheune mit tüchtigen Streichern und andern Arbeitern versehen und besetzen, die Erde zu denen Ziegeln zu rechter Zeit werffen, einsumpffen und wohl durcharbeiten lassen, auch Achtung geben, daß die Steine fleißig und sauber gestrichen, und beym Ein- und Ausfahren nicht grob damit umgegangen werde. Er muß die Steine in dem Ofen selbstem setzen, und vom Anfang des Brandes, bis zum Ende, persönlich zugegen seyn, damit das Feuer nicht ausgehe, oder aber vor der Zeit zu stark gemacht, sondern alles dergestalt beobachtet werde, daß kein Fehler dabey vorzehen möge. Endlich hat er sich auch zu bemühen, daß die im Vorrath stehende gebrannte Steine verkauffet und zu Gelde gemacht werden: Als weswegen er an vielen Orten die Helffte des Zehl-Geldes, oder auch wohl mehr zu genieffen hat. Von einem jeden Tausend Mauer- und Dach-Steinen bekommt er überhaupt, so wohl vors Erde-werfen und fahren, Sumpfen, Arbeiten und Streichen, als auch vor das Ein- und Ausfahren, Sezen, Brennen und andere Arbeiten, gemeinlich dreyßig gute Groschen; vor das Tausend dergleichen Steine, so roh verkauffet werden, achtzehn gute Groschen; vor das Stück von Forst-Steinen und Platten oder Pfaster-Steinen zu machen, zwey Pfennige. Wenn die Herrschafften das zum Ziegelfreichen gehörige Geräthe, als Schuppen, Spaten, Wasser-Kannen, Fasse, Nadebergen und dergleichen nicht selbstem, sondern nur die Formen halten, wird gemeinlich dem Ziegler vor jedem Brand etwas gewisses, etwa ein Thaler, weniger oder mehr, wegen Haltung des Zenges, gut gethen. Er bekommt auch an manchen Orten die Asche, ingleichen die Mauer-Stücken, oder es wird ihm ebenfalls von jedem Brande ein gefestetz bezahlet. Endlich hat er noch nebst seinem ordentlichen Deputate, so bey jeglichem Brande in einem Scheffel Korn, und jährlich, nachdem die Herrschafften sind, in einem Viertel Bier und Schöppe bestehet, freyen Coßent, und so oft er brennet, zur Anfrischung, dreyßig, vierzig, funffzig und mehr Kannen Bier zu genieffen.

Zieh-Garn, siehe Säng-Garn.

Ziehm, heißet man dasjenige Stücke Fleisch am Rinde, so auswendig oben aus dem Hinter-Quartel gehacket wird.

Ziemer, ist die kleinste Gattung unter den Krammets-Vögeln, welche sich am spätesten fängt. Sie fressen gerne Wachholder-Beere, davon

davon ihr Fleisch einen guten Geschmack bekommt. Sie sind ein beliebtes Eßen, und werden meist gebraten aufgetragen. Daß aus dem Urath des Ziemers, der Mistel auf Eichen, Linden, Tannen und andern Bäumen wachsen sollte, wie viele von den Alten geglaubet haben, solches ist falsch, weil theils der Mistel da wächst, wo niemals Ziemer hinkommen, theils weil die Ziemer auf allerley Bäumen sitzen, jedoch aber nur auf einigen, gewissen Bäumen der Mistel ausschläget, wie er denn auf denen Nuss-Bäumen, Lerchen-Bäumen &c. niemals gefunden wird.

Ziesel-Maus, siehe Maus.

Ziefer-Erbfen, siehe Aichern.

Zieferlein, siehe Cornel-Kirschen.

Zieferleins-Baum, siehe Cornel-Baum.

Zimmel, Zimmer, Zeimer, Zämmen, ist das Hintertheil auf dem Rücken des Hirsches, von welchem die Keulen abgeloset, und welches das beste am Hirsche ist. Es gehet aber derselbe so weit als die Eig-Beine reichen, und wo sich der Rückgrats-Knochen anfängt. Einen solchen Hirsch-Zimmel, ausser der gewöhnlichen Art zu braten, lieblich zuzurichten, verfähret man also: Man nimmt einen fetten Hirsch-Zimmel, wäschet denselben sauber aus, durchstößet ihn hierauf mit groben Speck, wie man eine Laube spicket, stecket etliche holzerne Spießgen zu, setzet solchen in einen großen Topf oder Kessel zum Feuer, gießet Wasser, Eßig und Wein darauf, setzet ihn, wüßt allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blätter, Thymian, Salben, Isop, und eine Zwiebel dazu, und läset ihn kochen, bis er bald weich wird. Hernach nimmt man ihn heraus, leget ihn auf eine Torte- oder Brot-Platte, läset ein Haus-backen Brot reiben, vermischet dieses mit Zucker, Zimmel, Ingber, klein geschnittenen Citronen-Schalen, ein paar Eiern, zerlassener Butter, Wein, und ein wenig von dem Fette, worinne der Zimmel ist gekocht worden, ingleichen etwas Brüh; machet solches alles als einen Teig, bekreichet den Hirsch-Zimmel mit Eiern, und überziehet ihn von obenher ganz und gar eines Fingers dick mit diesem Teig, streichet es mit einem warmen Messer fein glatt zu, begießet ihn mit zerlassener Butter, und streuet geriebene Semmel darüber; setzet selbigen endlich in einen heißen Back-Ofen, und läset ihn also backen. Wenn man ihn anrichtet, so streuet man Zucker und Zimmel darüber. Soll nun eine Brüh darzu kommen, wie denn gebräuchlich, so setzet man in einer Casserole Butter auf Kohlen-Feuer, und läset solche heiß werden, thut hernach ein paar Hände voll geriebene Semmel darein, läset sie Castanien-braun rösten, gießet ferner Brüh und Wein darauf, würzet es mit Zucker, Citronen-Schalen und Scheiben, und läset dieses kochen, bis es ein wenig dick wird. Diese Brüh muß man unter den Zimmel, und nicht darüber gießen. Oder man bereitet einen Hirsch-Zim-

mel, wie vorher beschrieben, und schläget ihn also an; Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, und läset sie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab, stößet sie denn in einem Mörse, doch nicht gar zu klein, gleichwie zu einer Mandel-Torte, und thut sie in einen Kiesel oder in eine irdene Schüssel; hernach weichet man Semmel ein, drücket solche wieder ganz reine aus, und schüttet sie nebst ein paar Hände voll geriebener Semmel auch zum Mandeln, schläget sechs Eyer daran, gießet ein halb Mörsele dicken Rahm hinein, würzet es mit Zucker, Zimmel, Muscaten-Blüthen und klein geschnittenen oder geriebenen Citronen-Schalen, dieses alles rühret man durch einander klar ab. Ferner läset man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch darunter muß laufen lassen. Hierauf bestreichet man den Zimmel mit Eiern, schläget ihn mit der abgerühreten Mandel Farce an, streichet ihn aber fein glatt zu, nimmt einen Pinsel, und zerklöpffet ein Ey, bestreichet damit den Zimmel, gleich einer Pastete, läset auf die bestrichenen Eyer klare Butter laufen, streuet geriebene Semmel darüber, und setzet solchen in einen Back-Ofen: Dieser aber muß nicht so sehr heiß gebacken werden, als der vorige. Wenn er nun im Back-Ofen solte jähling Farbe bekommen, so decket man einen Bogen Papier darüber, machet aber inzwischen diese Brüh: Man setzet in einem Tiesel oder Casserole 20 Stücke Butter auf Feuer, streuet geriebene Semmel darein, gießet Brüh, Wein und einem Löffel voll Eßig dazu, und läset dieses zusammen kochen, würzet es mit Muscaten-Blüthen, Ingber, Zucker, Zimmel, vielen Citronen-Schalen und Citronen-Scheiben, daß es recht picquant wird, richtet hernach diese Brüh in die Schüssel an, und den angeschlagenen Zimmel darüber, garniret ihn aufs zierlichste, und läset solchen auftragen.

Zimmer-Glöffe, siehe Glöffe.

Zimmer-Steb, heisset bey dem Forst die Arbeit an dem Bau-Holz, wenn es an dem Orte, wo es gefällt worden, bewaldrechtet oder gar abgebunden und die Zulage gemacht wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen und Trampeln der Zimmer-Leute, zumal im nassen Wetter und weichen Erdboden, das junge Holz, oder die in der Eiden befindlichen Keime und Saame zertrreten und zertrümmert werden, sondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Späne der junge Wuchs sehr gehindert wird, so ist, solches zu verhüten, so viel möglich dahin zu sehen, daß das Zimmer-Holz rund und unbeschlagen hinaus geschleuset, und die Arbeit an einem unschadhaften Orte verrichtet werde.

Zimmer-Holz, siehe Bau-Holz.

Zimmel, Zimmel-Rinde, Cancell, ist die Rinde eines Baumes, der hin und wieder in Ost-Indien, vornehmlich aber auf der Insel Ceylon wächst. Er hat die Gestalt eines Pommeranzen-Baumes, gerade Aeste und Blätter, wie der Citronen- oder Lorbeer-Baum, die nach Nägelein riechen, weisse, sechsblättrige, wohlriechende Stern-Blümlein, nach welchem eine Frucht

Frucht, wie Oliven kommt, erst grün, hernach schwarz, und zur Nahrung den Affen und Vögeln dienet. Seine Wurzel hat einen Campher-Geruch, so stark, daß daraus Campher kan destilliret werden. Dieser Baum hat eine zweifache Rinde, die erste ist grob und unsauber, die andere ist der eigentliche Zimmet oder Caneel. Die Sammlung geschiehet im Februario und Augusto, um welche Zeiten der Baum in vollem Saft stehet. Die erste Rinde, welche Aschen-farb, und sehr dünn ist, wird weggeworfen, die andere, welche erst grün stehet, wird sauber abgezogen, in viereckigte Stücke zerschnitten und an die Sonne geleyet, davon sie nicht nur in einander lauffen, als ob sie mit Fleiß aufgerollet wären, sondern auch die schöne sals- rothe Farbe bekommen. Der Zimmet-Baum wird zu diesem Gebrauche folgender Gestalt genuzet: Wenn er etliche gerade Aeste getrieben, werden sie abgehauen und beyde Rinden zugleich davon geschälet, und alsofort wird auch die inwendige, als die beste, von der auswendigen groben abgefondert. Die Bäume treiben hernach, wie etwa bey uns die Weiden, wiederum neue Aeste, welche nach dem Verlauff dreyer oder mehrerer Jahre abermals abgehauen und geschälet werden können. Die alten Bäume geben geringern Zimmet, werden alsdenn abgehauen, und den jungen dadurch Luft gemacht. Die Probe ges zu dem Zimmets ist, wenn die Rinde dünn und zart, von gutem Geruch, scharfem doch lieblichen Geschmack, und hoch von Farben ist. Die langen Pfeiffen werden den kurzen vorgezogen, die dunkeln oder bleichen und dicken aber werden verworffen. Wenn das Del daraus gezogen, verlieret die Rinde ihre Schärffe, und wenn solche Röhren unter die aufrichtigen aemengt, kan man leicht betrogen werden. Der Zimmet wird gestossen in der Küche zu denjenigen Speisen gebrauchet, die größtentheils aus Milch oder Wein bestehen, ingleichen zu den meisten frischen oder gebackenen Obst Zugemüsen, an Kirchen, Apffeln, Pfäumen u. s. w. Man muß ihn nicht gestossen aufheben, weil er alsdenn leicht zu verderben pfeget, auch ihn nicht so kaufen, indem große Betrügeren damit vorgehet. Je mehr der Zimmet beisset, je besser er ist. Der Zimmet, nach seiner Krafft, wärmet, trocknet, zertheilet, erquicket die Geister, und stärcket die Lebens-Glieder, sonderlich das Herz, dienet für Ohnmachten und kalte Flüsse des Haupts, Magens und der Mutter. Er benimmt den Ekel, zertheilet die Blähungen widerseheth dem Giffte, und machet einen lieblichen Athem. Die daraus bereiteten Stücke sind: Der Zimmet-Confect, welcher mit Mandeln und Zucker zu einem Teig, und aus demselben Röhrelein formiret werden. Er stärcket den Magen, und befördert die Dauung. Das Zimmet-Wasser ist ein heilames Mittel in allen Schwachheiten, so von Kälte herkommen, wärmet und stärcket alle innerliche Theile: mit Qvitten-Safft bereitet, stärcket es den Magen, und stillt das Erbrechen. Die Tinctur ist eine besondere

Herz- und Magen-Stärkung; wenig Tropfen davon in Brunnen-Wasser gethan, geben ein gut Zimmet-Wasser. Das Del ist gut in Ohnmachten und allerlei Weiber-Kranckheiten. Der Balsam hat mit dem Del gleiche Krafft, dienet über das wider die Colica, auch plötzlich zustoßendes Herz- oder Haupt-Wehe. Der weißte Zimmet ist eine breite, sehr dicke, weißte Rinde, von einem wilden Zimmet-Baum. Seine Krafft bestehet in dem inwendigen, dünnen Häutlein, wenn dieses abgeschabet, ist das übrige ein krafft-loses Holz. Der Nägelein-Zimmet ist eine Rinde, die, wie der Zimmet, in Röhrelein gerollet ist, einen beßenden Geschmack und guten Nägelein-Geruch hat. Sie wird aus Brasilien und Madagascar zu uns gebracht. Der Baum, davon sie genommen wird, gleichet einem Nägelein-Baum, hat Blätter wie ein Lorbeer-Baum, und trägt schwarze Beerlein, grosser als der Pfeffer am Geschmack und Geruch den Nägelein gleich. Diese werden von einigen Piper Taraki, von einigen Jamaicaens genant, und sind an Krafft und Geruch der Rinde gleich. Die Rinde, wenn sie gut, muß dünn, röthlich, und von der äussern groben Rinde, welche graulich, wohl gesäubert seyn, auch einen starken Geruch und Geschmack haben. Sie wird viel von den Juder-Becken gebraucht; weil aber großer Betrag damit getrieben wird, darf sie an einigen Orten nicht öffentlich verkauffet werden. Der Murrer-Zimmet fällt und wächst unter dem ordentlichen Zimmet, ist aber härter, hat zuweilen einen gar angenehmen Geschmack, miewohl es auch Röhrelein von unterschiedlichen Farben darunter giebt, so ganz keinen Geschmack haben, und daher nichts werth sind.

Zinck, ist ein unvollkommenes Metall oder Bley-Erzt, das sich giesßen, aber nicht hämmern läset. Siehe das Bergwercks-Lexicon Minerophilii.

Zincke, ist ein altes musicalisches Instrument von Horn gemacht, und wie ein längliches, gegen das dicke Ende zu aber allemal etwas gebogenes Horn gestaltet. Kommt aus der Jüden-Musik noch her, wo die Hörner, womit der neue Mond ausgeblasen wurde, fast eben so gestaltet, nur breit und nicht rund, wie auch am dicken Ende etwas krümmter abgebildet worden. Es ist schwer und mit sehr starkem Athem, wie ein Post-Horn und fast noch schwerer, zu blasen, klinget aber sonst sehr stark, klar und lieblich, jedoch, da nur Horn und kein Metall dazu genommen wird, etwas gedämpft. Allein die Schwierigkeit im blasen hat es vermuthlich bey uns aus dem Gebrauch gebracht. Indessen trifft mans doch noch bisweilen bey Land-Musicanten in Thüringen an, und wird zur Kirchen-Musik gebrauchet.

Zincken, heißen die hölzernen oder eisernen Nägel, so in denen Egen und Harcken oder Reschen befestiget sind.

Zinn, ist ein weißes Metall, welches weicher und

und schwerer als das Silber, dem es fast an heller Farbe gleich, hergegen aber härter und leichter ist, als das Blei. Es bestehet aus einem reinen und feinen Quecksilber mit untermischten unzeitigen Schwefel und einem süßen metallischen Salse. Daß es einen guten Mercurium bey sich führe, erweiset dessen Schwere, und da es nicht so bald wie das Blei schmelzet, muß auch dieser notwendig etwas reiner und feiner seyn, als der in dem Blei befindlich; daß in dem Zinn aber auch ein unzeitiger Schwefel sey, dieses giebt nicht nur seine blaue Farbe zu erkennen, sondern es erweiset es auch die Destillation der sogenannten Butter des Antimonii und Schieß-Blases in welcher dieser Schwefel, wie die schönsten Gold Blätgen aufzusetzen pfleget. Und so man Zinn und Kupfer zusammen über Feuer setzet, und beyde scharff röhet, fangen sie an zu brennen; so ist auch das Zinn, wenn es mit Sappere und einem Alkali vernüschet, leicht, wie das Schieß-Pulver einen Blaz von sich geben, wenn diese Materie erhitzt wird. Der Zinn-Stein ist gemeinlich mit vielen Unarten vermischet, als da seynd Schürel, Walfert oder Woffram, Spieß-Glas, Eisen-Roth, allerhand Kiech und Quarz, Wisnuth, Nisipikel etc. daher der Schmelker ihn vorher wohl sichern und ansehen soll, wie weit er rüchzig und rein sey, damit er wisse, wie er damit umgeben soll, indem sonst im Feuer viel davon geraubet, oder das Zinn fleckigt spröde und brüchig, blind und unscheinbar wird. Der Zinn-Stein ist nicht einerley Farbe, sondern schwärzlich, gräulich, gelblich, weißlich, braunlich, roth und grün, da denn das fäusche, so mit darunter bricht, von dem guten schwerer zu unterscheiden. Ja eben dieses vielartige Gesein heist deswegen Zwitter. Der ganz reine und frische aber, welcher über die Heiste Zinn hält, dieses sind die sogenannten Zinn-Graupen. Das reine Zinn wird entweder in grosse Strüken zererschmelzet oder gegattert und in Haufen gebracht; das Gatter wird auf einem kuppfernen Blech in breite an einander rührende Striemen nach der Länge gegossen, welche zuweilen auch über einen Klotz in einen Ballen zusammen gerollet, und das Gewerk Zeichen mit dem Hammer darauf gesetzt wird. Dieses pure Zinn, wie es aus den Hütten kommet, wird das glatte Zinn genennet; solches leidet einen Zusatz von Blei, dessen man gemeinlich auf einen Centner zehn Hund rechnet, davon es denn etwas weicher und schwerer wird, dergleichen das gemeine und ordinaire; will man es hergegen hell, hart und leichte haben, kann es mit Wisnuth, Zinck, Kupfer und dergleichen verbessert werden, daß es dem Silber gleich schmelzet, und einen Klang von sich giebet, wie es denn auch das klingende Zinn heisset. Zu probiren, ob das Zinn einen Zusatz habe, und wie viel dieser ohngefehr betrage, nehme man reines Zinn oder so genanntes glattes, stieße daraus eine Kugel, und in eben diese Forme stieße man auch noch anderes auf unterschiedene Art mit Zusatz vermengtes, z. E. mit der

Oeconom. Lexic. II. Theil.

Helffte Blei, mit ein Drittheil, mit ein Viertheil, mit ein Fünftheil, mit ein Sechstheil und s. f. wenn man nun von dem Zinn, welches man probiren will, eben dergleichen Kugel gegossen, und diese alsdenn auf die Waage bringet, so giebt hernach die Kugel, mit welcher diese in gleichem Gewichte stehet, die verlangte Anzeige, denn das reine oder glatte Zinn ist allemal das leichteste. Die Böhmischen und Meißnischen Gebirge geben dessen nicht wenig, das beste aber wird in Engelland in der Provinz Cornwall gegraben, demer seiner Güte nach das Japanische folget, welches die Holländer von dar heraus zu uns bringen. Der Nutzen des Zinnes bestehet darinnen, daß allerley Geshur, mancherley Tisch-Zeng und Gefäße daraus gemacht werden; ingleichen daß die Zinn-Arche von den Töpfern zum Glasuren, und von Glas-Schleiffern, wie auch sonst von andern zum poliren gebrauchet wird; nicht weniger, daß man das Eisen- und Kupfer-Werk damit verzinnet, auf daß jenes nicht rostig, dieses aber nicht voll Grünspan werde. Endlich schlägt man auch von der allerbesten Sorte des Zinns, den Stanniol, welcher nicht allein weiß, sondern auch gefärbet, ganz dicht, glatt und wohl gerollet von Blättern, dem Duzend nach verkauft wird; die Chynick bezeichnen es mit dem Signo Λ und legen ihm nicht nur eine besondere Freundschaft mit der Leber des Menschen bey, sondern haben auch dessen Eigenschaft entdeckt, daß die Arseneyen, die in Zinne zugerichtert worden, leichte ein Erbrechen verursachen.

Zinn-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Zinnober, ist eine schöne hell-rothe Farbe, und auch in der Arseney sehr dienliche Materie. Er ist zweyerley: Der natürliche oder Berg Zinnober, und der durch Kunst bereitete.

Zins, Gülte, muß nicht mit Leben-Zins vermischet werden, davon der Art. Erb-Zins, und von der gewöhnlichen Verwirrung der Art. Leben nachzuschlagen. Anfänglich wird das Wort: Zins, von dem Geld-Gewinn, den man mit ausgeliehenem Gelde, oder einem vermieteten Gute erlanget, genommen. Das erste heisset auch das Interesse, usurae, Wucher, davon dieses Wort nachzusehen. Das andere heist auch Vacht-Miet-Geld. Z. E. Haus-Zins heist so viel als das Haus-Miet- oder Vacht-Geld. Ja der uralte Gebrauch des Wortes bestehet überhaupt darinne, daß es einen Nutzen an Geld oder Naturalien bedeutet, den man von einem andern auf gewisse Zeiten beständig bekommt. Es wird aber derselbe entweder wegen eines Gutes, so er von uns empfangen, und entweder nach dem gantzen oder nur dem Ober-Eigenthum, oder gar nicht mehr unser ist, mithin auch sonst aus einem Grunde, z. E. wegen eines unabglichen Capitals, wegen alter Dienste empfangen und entrichtet. Von uns Deutschen nun wird Zins, entweder von einem Gute, so cum investitura und mit Vorbehalt des Ober-Eigenthums vom Zins-Herrn übergeben, oder aber von einem Gute, so man mit völligen Eige-

G z z

geit-

geanthum empfangen hat, entweder an Gelde, Getraide, Hünern, Gänfen, Flach, Unschlitt, Wachs ic. jährlich gegeben. Den ersten hat man mit dem Römischen Erb-Zins oder der Emphyteusi verwirret. Dieser heißt auch Lehn. Siehe dieses Wort. Das zu entrichtende aber wird auch Jahr-Zins genennet. Die andere Art ist eigentlich im strengen Verstande ein Zins-Gut und das entrichtete heißt eigentlich Zins. Wegen dieses Zinses nun kan sich nur der Herr an das Zins-Gut unterpfändlich halten. Allein bey dem andern fehlet der Verlust des Gutes gar darauf, wenn der Zins nicht bezahlet wird. Ja es kan auch noch aus andern Ursachen verlohren gehen. Diese Zins-Güter haben viele Nahmen. Z. E. Laß-Güter und dergleichen. Sie werden als haare Einnahme bey Anschlägen im Pacht, oder als Capital-Zins gerechnet. Ein Haus-Vater oder Verwalter soll seine Zins-Reservir richtig halten, und nicht leichtlich Reste von einem Jahre zum andern aufwachsen lassen, sondern seine Zinse alljährlich ordentlich eintreiben: Denn sonst wird es denen Leuten nicht nur schwerer, ihre Schuldigkeit abzutragen, sondern es wachsen auch öfters einer Herrschaft viele Verdrüßlichkeiten dadurch zu, deren sie sonst überhoben seyn könnte.

Zippf, siehe Pips.

Zipp-Drossel oder Zippe, siehe Drossel.

Zirbel-Nuß, siehe Pimien.

Zirchen, siehe Misten.

Zirn-Eiche, siehe Eiche.

Ziser-Erbsen, siehe Richern.

Ziserlein, siehe Cornel-Rirschen.

Ziserleins-Baum, siehe Cornel-Baum.

Zisern, siehe Richern.

Zitrone, siehe Citrone.

Zitzherling, weil es ein weichliches Woglein, so nennet man auch einen weichlichen Menschen so, siehe Gräslein.

Zitter-Fisch, ist ein Fisch, so dem Rochen außer dem Schwanz fast gleich siehet, etwas runder ist, und auf dem Rücken Flecke hat. Er macht die Glieder zitternd und bebend, ja eine Zeitlang schlafend und unempfindlich, wenn man ihn genießet.

Zitter-Pappel, siehe Aspe.

Zittwer, ist ein grasicht Gewächse, dessen Wurzel dem Ingwer ähnlich, doch größer, länger, breiter, wohlriechender, bitter und nicht so scharf von Geschmack, gut vor die Blähungen, den Gift, Colic, schwachen Magen, Aufsteigen der Mutter ic. ist. Sie wird in China wild und gepflanzt gefunden. Davon ist unterschieden der

Zittwer-Saame, welcher auch Wurm-Saame heißt. Denn dieser ist ein kleiner, grünlischer und widerig riechender Saame eines Krautes, so dem Vermut gleichet, und auch Wurm-Kraut heißt, gleichwohl aber mit unsern Rheinfahren, welches auch so genennet

wird, nicht zu verwirren ist. Er kommt aus Persien und Moscau, und wird denen kleinen Kindern wider die Bauch-Würmer entweder in Milch zerrieben oder überzuckert gegeben.

Zobel, ist ein kleines Thier, welches in den kältesten Nord-Ländern anzutreffen, vornemlich aber in der grossen Landschaft Sibirien gleichsam seine Wohnung hat. Es ist fast der Gattung gewisser Feld-Mäuse, und kommt dem Marder ziemlich bey, nur daß sein Haar dichter und dunkler, als dieser ihres. Man findet dieses Thier stets munter und in der Bewegung, wie es denn gleich dem Eichhornlein von einem Baum auf den andern springet; sein Fell ist nechst dem Hermelin eines der köstlichsten Pelzwerke, wie denn auch der Verkauf derselben ein Regale Ihre Russischen Kayserlichen Majestät, und müssen die nach Sibirien verwiesene Gefangene wöchentlich eine gewisse Anzahl solcher Felle, wie es nemlich die Jahres-Zeit zuläset, ihren Inspectoren bringen, die sie hernach zu vielen tausenden dem Kayserlichen Hofe einkunden. Diese Felle sind gemeinlich Castanien-braun in schwarz sich ziehend, und wenn sie extra sein, müssen sie schön vom Glanz, schwarz von Couleur, groß, breit und lang von Haaren, seyn, davon unter denen letzten einige einzelne von Silber-Farb gefunden werden; die allerzartesten sind die ganz weissen. Damit nun dieser Pelz nicht schadhafft gemacht und etwa ver-rissen werde, fangen sie dieses Thier theils in Schlingen, theils in Fallen, theils schießen sie es mit einem Volken, dessen vorderer Theil mit Bley übergossen.

Zober, wird ein hölzernes Gefäß mit zweyen Handhaben genennet, um etwas Flüssiges damit zu fassen. Dergleichen ist oft nach einem gewissen Maasse eingerichtet, und damit etwas Flüssiges, wie z. E. in den Hällischen Salz-Werken die Sole einander zugumessen, und werden deder fünfje zu einer Pfanne gerechnet; ein Zober aber hält acht Eomer, und ein solcher Eomer zwölff Kannen Hällisches Gemäß. Ein ieder Zober voll Sole wiegt, zusamt dem Baum, an welchem er getragen wird, zwey und einen halben Centner. In der Haushaltung wird ein solches Gefäß gebraucht, wo man zu einer Arbeit vieles Wasser von entfernten Orten zusammen tragen muß, weil ihrer zwey auf einmal so viel und noch mehr darinnen fortbringen können, als wenn ihrer drey mit den gewöhnlichen Wasser-Kannen es schöpfen und zutragen müssen. An den Orten, wo starke Bran-Nahrung, und das Brau-Haus öfters weit von dem Wohn-Haus entfernt, pflegt man auch das Bier in dergleichen Gefäße durch zwey Personen zum Fassen tragen zu lassen.

Zoll, wird eine gewisse Abgabe genennet, welche von einer und der andern Waare dem Landes-Herrn erlegt werden muß. Diese werden nun an etlichen Orten dem pro Cent nach, an andern aber denen Stücken nach angeleget, wie man denn ganze gedruckte Zoll-Kartts von vielen Vogen stark antrifft, darinnen eine

eine jede Waare mit Nahmen benennet wird, was sie dem Werth, Stück, der Ellen oder dem Wunde nach geben muß. Doch behält diese Abgabe nicht aller Orten den Nahmen des Zolles, ob es gleich mit der Sache einerley Beschaffenheit hat; denn man heisset die Zölle auch Faj oder Last-Geld, an andern Orten Licent, Imposit, Mauth, Land- und Consumtion-Weis zc. So sind auch daz zu rechnen die Schiff-Hafen-Convoy-Admiralitäts- und Wioleten-Gelder: die Steae Passage-Stück- und Brücken-Zölle zc. die Geleite u. a. m. so von den Wägen Kärren, Pferden und Menschen erleset werden müssen. Wobey denn ein treuer Haushalter sich ja zu hüten, daß er nicht um eins zeitlichen und oft geringen Gewinnes willen etwa sein Gewissen zuweilen an den Naael hänge, sondern vielmehr allezeit des Vaulinischen Ausspruchs eingedenk bleibe: So gebet nun jedermann, was ihr schuldig seyd, Schoß, dem der Schoß gebühret, Zoll, dem der Zoll gebühret.

Zoll, Damm, ist der zwölffte Theil eines Rheinländischen Fusses oder Werck-Schubes, der hinweg in zwölf Grana oder Körner oder Striche abgetheilet wird.

Zucker, ist das süße, safftige Marck, welches aus dem Zucker-Rohr gepresset, und auf eine besondere Art zubereitet wird. Wenn das Zucker-Rohr zeitig ist, wird es abgeschnitten, der Wirbel davon gethan, von den kleinen Blättern so daran haften gereinigt, in Bündel geleset, und nach der Mühle gebracht. Die Mühle bestehet aus drey starcken, mit Eisen wohl beschlagenen Walzen, die neben einander aufrecht stehen. Die mittlere, welche durch ein Stern- oder Stirn-Rad die beyden neben ihr umtreibet, wird durch angespannte Ochsen selbst umgetrieben. Zwischen diesen Walzen wird das Rohr zerquetschet, daß es den Saft von sich geben muß, welcher in einem grossen Vottig gesammelt, und aus demselben durch Rinnen in die Siederey geleitet wird. Er muß nicht über Nacht stehen bleiben, sonst verfauret er, und wird zu einem scharffen Ezig. In der Siederey wird er erstlich in einem kupfernen Kessel bey einem gelinden Feuer gekocht, bis er alle Unreinigkeit ausschäumt, worzu ihm mit einer gewissen scharffen Laugen geholffen wird. Hierzu werden in grossen Siedereyen drey Kessel gebraucht, und der Saft aus dem einen in den andern über gegossen. Wenn solches geschehen, wird er durch ein Tuch geseihet, in metallenen, gegossenen, kleinen Kesseln, mit stärkerem Feuer nochmals gefotten, und wenn er überlaufen will, etwas Butter oder Baum-Öel darein geschüttet; dieses wird gleichfalls in dreyen Kesseln aus einem in den andern verrichtet, und nachdem er zu der gehörigen Dicks gelanget, wird er in hölzerne oder erdene Gefäße oder Formen gefüllet, in welchen er gerinnt, und durch ein in dem Boden eröffnetes Löchlein, die noch übrige Unreinigkeit in ein hierzu untergesetztes Gefäße abträuffet. Diese bleibt immer süßig, wie ein dünnes Honig, wird in

Tonnen gefüllet, zu uns heraus gebracht, und Zucker-Honig, oder schwarzer Syrup, bey den Franzosen aber Doucette genennet. Er wird von gemeinen Leuten in der Küche nützlich gebraucht, wie ingleichen die Lebkuchen- oder Pfefferkuchen-Bcker an einigen Orten sich dessen mit Vortheil bedienen. Theils Tabackshändler sollen den vertrockneten schwarzen Taback damit anfeuchten; ja es sollen auch einige Materialisten und Apotheker andere medicinalische Sruppe und Eleuaria oder Latwergedamit anzumachen, im Gebrauch haben, welches jedoch ein schändlicher Betrug ist, so durchaus nicht zu gestatten. Bey der ersten Siedung muß ja nichts fettes, noch saures, und bey der zweyten nichts von der Lauge, so bey der ersten Siedung gebraucht wird, dazu kommen, sonst ist alle Arbeit vergebens. Der erste Schumann, so abgenommen wird, dienet allein für das Vieh, und aus dem zweyten wird ein Geträncke vor das Haus-Gesinde zugerichtet. Das vornehmste dabey ist, die Kunst den Zucker recht weiß zu machen. Bey denen Materialisten hndet man des Zuckers mancherley Gattungen. Der Masqrebat oder Moscovade, so aus der ersten Formen kommet, und gemeinlich in Stücken zer schlagen, in Käffer eingepackt ausgeführt wird, ist der geringste aber gleichsam das Fundament, und diejenige Materie, aus welcher alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden. Er ist weiß-grau, und wenn er gut, soll er trocken, und nicht fett oder schmierig noch braudig seyn. Er wird rohe nicht viel gebraucht, ausser zu Syrupen und Confituren. Aus diesem Moscovade wird nochmals der sogenannte Cassonade oder Farinat-Zucker zubereitet, indem derselbe nochmals zerlassen, wohl geläutert, durch ein Tuch geseihet, in Formen gegossen, und wenn der Syrup abgestossen, durch Übergießung einer in Wasser zerlassenen Kreide weiß gemacht wird. Von dem aus diesen Formen genommenen Zucker werden so denn drey Sortemente gemacht, also, daß der unterste Theil des aus der Forme gezogenen Stückes vor das beste, der oberste aber vor das schlechteste Gut, solich der mittelfte vor Mittel-Gut passiret. Der also sortirte Zucker wird auf grosse Lächer gebreitet, damit er vollends an der Luft austrockne, hierauf in Kisten oder Tonnen geschlagen, und also zu uns gebracht. Derselbe Zucker wird auch wohl in Hüte gegossen, in blau Papier gewickelt, und Sieben-Pfund-Zucker genennet, wiewohl ihm solcher Nahme nicht gar wohl zukommet, indem diese Hüte gemeinlich zwölf Wund wiegen. Die Holländer verschicken deraeleichen grosse Hüte in Palm-Blätter gewickelt, daher sie den Nahmen Palm-Zucker bekommen; ausser dem heisset man ihn auch Lumpen-Zucker. Aus obigen Gattungen werden in Holland, Hamburg und anderswo, durch wiederholtes Läutern in Lauge von lebendigem Kalch, andere gemacht, die nach ihrer Feine und Weisße besondere Nahmen bekommen, daß sie *Refinat*, *Fin a Fin*, *Final*, *Candis*-Brot heissen. Der in Hamburg raffinirte Zucker ist viel härter, als

der Amsterdammer, und weißer als der Italiänische, dahero er auch vor andern den Vorzug hat; denn sie härter und weißer der Zucker ist, je besser ist er, absonderlich wenn er glänzet, und bey dem Anbruch stinckert, auch gleichsam wie ein Glas klinget, so man mit den Fingern daran schlägt. Indessen ist gewis, daß zum Versüssen der gemeine Zucker der beste, weil durch das vielfältige Läutern an der Süßigkeit immer etwas abgethet. Sonsten pflaet man auch den Zucker nach denen Orten, wo er herkommt zu unterscheiden, da denn der Madera-Zucker, so in der Insel Madera wächst, als der beste und feinste unter allen den Vortug hat. Diesem kommt der Canarien-Zucker, von den Canarien-Inseln also genannt, sehr nahe. Der Melis Zucker, von der Insel Malta seinen Nahmen führend, giebt dem Canarien-Zucker an Härte wenig nach, ist aber nicht so weiß, sondern grau. Der Thomas-Zucker hat seinen Ursprung aus der Thomas-Insel, ist eine Art von Cassonade, und gemeinlich rother oder bräunlicher Farbe. Der bis zum höchsten gereinigte, und durch strenge Kochen crystallisirte Zucker wird Zucker-Landi genennet. Er ist zweyerley, weiß oder braun, hart, hell, durchsichtig; jener wird aus Canarien: dieser aus St. Thomas-Zucker bereitet. Der also gereinigte oder candisirte Zucker hat eine zertheilende und reinigende Kraft, welche den zähen Schleim der Gurgel, der Brust und Lunge wegnimmt; der ungerreinigte aber dienet wegen seiner Lindigkeit, zu den Lungen-Geschwüren. Weil aber auch der Zucker leichtlich gähret, und eine Schärffe annimmt, sollen sich milksüchtige und scorbutische Leute dessen enthalten, und ist er dahero auch den Kindern nicht überflüssig zu gestatten. Außerlich wird er sicherer gebraucht in Wunden, in Spiritu vini zerlassen, oder allein; in faulen Geschwüren unter die Salben gemischt, und trocken eingestreut wider die Augen-Flecken. Ein hart gekochtes Ey, aus welchem der Dotter genommen, und an dessen stat feiner Zucker darein gefüllet worden, in einen Keller gesehet, daß er darinn zerfließe, giebt ein Del, welches für allerley Augen-Beschwerden gut ist. Die aus Zucker bereitete Stücke sind der Penid- oder Gersten-Zucker, so von feinem Zucker zu einem Teig gesotten, mit wenigem Kraft-Mehl wohl durchgearbeitet, und zu gewundenen Stängeln formiret wird. Er dienet den Kindern für den Husten. Der Rosen-Citronen- und Violenzucker, werden aus feinem Zucker mit Rosen-Wasser oder Del, mit Citronen-Safft und Schalen, und mit Violenzafft zugerichtet, und sind für treffliche Herz-Stärckungen. Der Spiritus, mit welchem das Del zugleich übergethet, dienet die Steine und Nischeln zu zerlassen. Der Syrup, so auch Oleum simplex genennet wird, thut gut den Husten, Heiserkeit und dergleichen Zufällen, wo eine Zertheil- und Linderung nöthig ist. Man zerreibet seinen Zucker nach Belieben, gießt darüber Spiritum

vini, eines Fingers hoch, lästet ihn abtrocknen, so bleibt der Syrup übrig. Ist eine gebräuchliche Arznei unter dem gemeinen Mann. Zucker in Rosen-Wasser zerlassen, und mit gleich so viel, (bey jungen hitzigen Leuten aber nur mit der Helffte oder einem Drittheil) Aquavit vermischt, ist gut zu gebrauchen, wenn einer aus einer schweren Krankheit wiederkehret, Löffel-weise einzunehmen, stärket den Magen, und erquickt die Lebens-Geister. Der Zucker ist überhaupt die angenehmste Würze an Speisen und Geträncken, und kan man ihn absonderlich bey allerhand Milch-Werck gebrauchen, am meisten aber bey den Speisen, dazu Eßig oder Wein genommen wird, ingleichen allezeit bey gekochten frischen oder gebackenen Obstruck. Deswegen man auch hier etwas unmisslich davon handeln müssen. Man gebraucht ihn stark bey Einnahmen des Obstes, und unzähligen Arten von Confituren, man thut ihn auch mit in die Kuchen- und Gebäckens-Teige, damit sie lockerer und süßer davon werden. Der Zucker wird unter die Ingredientia der Chocolate mit genommen, und dessen eine nicht geringe Menge bey denen heut zu Tage so sehr gebräuchlichen Wassers-Debauchen verthan. Indessen kan man doch auch an stat des Zuckers viele andere Dinge brauchen, und also bey dieser ausländischen Waare in der Wirtschaft menaquiren. Unser Honig schiebt sich sonderlich dazu, id. der aus gewissen kleinen Kürbissen gesottene Safft. Ja es läst sich auch das Honig zu einem Zucker sieden. Nur kan man es noch nicht so raffiniren. Inzwischen thut es doch eben die Dienste, und ist uns noch gesünder. Unsere Voreltern hatten keinen andern Zucker. Nur müssen wir uns mehr auf den Bienenz- und Honig-Bau bey uns legen, als es geschlehet.

Zucker-Brot, ist ein Gebäckenes von dem feinsten Mehl, mit Eiern und Zucker zc. in blecherne oder papierne Formen, oder bloß auf Papier in Kläcklein gegossen, und bey gelinder Hitze hart gebacken. Man nimmet dazu schön gestossenen Zucker ein Pfund, Kraft-Mehl zwölf Loth, Weizen-Mehl vierzehn Loth, zerschläget so viel frischer Eyer, so viel hierzu vonnöthen, wohl mit Weine, mischet das Mehl recht unter einander, und machet einen Teig daraus, nimmet eine papierne Capfel, schmiret sie wohl mit Butter, und thut den Teig hinein, setzet alldenn solche Capfel in die Torten-Ofen, und giebt ihnen unten und oben sein gehöriges Feuer. Man kan auch Rosen- und Zimmer-Wasser, nebst gestossenem Coriander und Anis, so viel einem beliebet, darbey gebrauchen; oder, man nimmet zu fünf Eiern, die eine Viertel-Stunde in einer Schüssel wohl geschlagen werden müssen, ein Pfund durchgeseibten Zucker, rühret solchen, nebst einem Loth gestossenen Zimmt, einem halben Loth gekostener Nelcken, und drey Pfund weiß Mehl darunter, menaget es wohl durch einander, kletket hernach diesen Teig

Teig fein förmlich auf ein Papier, und bäcket ihn in einer Sorten-Ofen; man kan auch etwas von geriebenen Citronen-Schalen mit darunter nehmen. Das Carlsbader Zucker-Brot wird also bereitet: Man nimmet drey ganze Eyer, thut sie in einen Topf, schläget sie ein wenig, schüttet sechs Loth durchgeseibten Zucker dazu, und schläget es beständig auf eine Seite, so lange bis es recht dick wird, und zwar in einer warmen Stube, damit die Stärke desto eher befördert werde: es muß so stark werden, bis es sich häuffeln läßt. Nachachends schüttet man drey Loth des besten Mehls, oder auch Kraft-Mehls dazu, setzet den Topf ein wenig über die Kohlen, bis der Teig anfängt zu rauchen, schläget es alsdenn wiederum, bis es kalt ist, schneidet einen Bogen Papier in die Länge in vier Theile, klebet etwas Teig mit einem gekochten Löffel auf die Streifen Papier allezeit quer über, und einen Daumen breit von einander, setz es auf ein Back-Blech, siebet ein wenig Zucker drüber, schiebt es in die Back-Röhre, die ziemlich heiß seyn muß, läßt es eine Weile stehen, siehet aber einmahl darnach, doch daß das Thürlein nicht lange offen bleibe, weil es sonst niederfällt, wenn die Luft darauf aebet, drehet es einmahl herum, und läßt das Zucker-Brot bräunlich werden, nimmt es heraus, und schneidet es mit einem Messer vom Papier. Ist das Blech kalt, thut man wieder andere darauf, und bäcket das Zucker-Brot so geschwinde nach einander, als es möglich, sonst wird der Teig zu dünne, und läuft vom Papier ab. Das Zucker-Brot auf Französische Art zu backen, nimmet man achtzehn Loth gestossenen Zucker, gestossenes Etzack-Mehl fünf Loth, Weizen-Mehl drey Löffel voll, Eyer und Wein dazu, klopffet diese beyden lestern wohl ab, daß ein Schaum werde, thut hernach den Zucker, und nach diesem erst das Mehl darein, daß alles wohl unter einander komme, stellet es in die papierne Capjel, bäcket es in der Sorten-Ofen mit Feuer unten und oben ab, und giebt Achtung, ob es in die Höhe gehet und gelblich wird, ist dieses, so nimmet man es heraus, und läßt es in der Wärme trocknen. Oder, man nimmet durchgeseibten Zucker nach dem Gewicht von zwey Eiern, und schön Weizen-Mehl nach dem Gewicht eines Eies, schlägt zwey Eyer-Dottern in einen neuen Topf, das Weiße aber davon schlägt man mit einem Messer auf einem zinnernen Teller zu Schaum, thut es in den Topf zu den Eyer-Dottern, ingleichen den Zucker, schläget es mit einem saubern Rühr-Löffel beständig auf eine Seite, daß es weiß und so dick wird, daß es häuffeln seht, schüttet abgeriebene Citronen-Schalen, ingleichen das abgewogene Weizen-Mehl dazu, schläget es wohl unter einander, und thut es in blecherne Formen, die zuvor mit Butter wohl bestrichen sind, gießet sie kaum halb voll, setzet sie auf ein Back-Blech, schiebet sie in die Back-Röhre, giebet ihm stark Feuer, und thut,

wenn es gebacken, das Brot gleich aus den Formen, so ist es gut.

Zucker-Eis, oder Eis-Spiegel, ist der Saft vom Zucker, so ben dem Zucker-Gebackens zuoberst als ein Deckel darauz gegossen wird. Wie selbiger zubereiten, ist bey Beschreibung der Mandel-Sorten ausführlich angeführet worden.

Zucker-Erbfen, siehe Erbsfen.

Zucker-Rohr, ist ein besonderes Rohr-Gewächs, so in America, vornemlich in Brasilien und denen umliegenden Inseln, auch in Ost Indien häufig wächst, nach Europa aber aus den Canarischen Inseln überbracht worden, allwo es zum Ansehen in den Gewächshäusern gehalten wird. Dieses Zucker-Rohr ist dem gemeinen gleich, nur daß seine Blätter, welche oben in der Höhe, in einer Krone beisammen stehen, länger und febrscharf sind, daß, wer sie unvorsichtig anreißt, sich leicht damit verlesen kan. Der Stengel wird sechs bis acht Fuß hoch, und zwey Zoll im Umfang dick. Er hat Knoten, die gemeinlich einer Hand hoch, doch je weiter sie von einander stehen, je reicher das Rohr an Zucker ist, und setz an der Spitze einen Büschel, in welchem der Saame enthalten. Inwendig ist er mit einem weissen saftigen Marck erfüllt, welches ausgepresst den Zucker giebt. Das Zucker-Rohr erfordert einen lufften, fetten und etwas feuchten Boden, und wird in Furchen gepflantket, die eines halben Fußes tief sind, darein werden zeitige Rohr-Saame nach der Länge gelegt, und ein jeder Knoten trät einen neuen Sprossen. Diese wollen im Anfang fleißig geätet seyn, wenn aber die Wurzeln einmahl gefasset können sie viel Jahre dauern, es wäre denn, daß sie vom Warm angefochen würden, da denn nichts bessers ist, als sie auszurenten, und eine neue Pflanzung anzulegen. Oder es werden junge Sprossen von alten Stöcken abgenommen, und in solche Furchen versetzt. Das Rohr wird in neun oder zehen Monaten zeitig, und kan zwey Jahr stehen bleiben, nach diesem aber verdorret es. Das heße ist, wenn es jährlich geerndtet, und über dem ersten Knoten von der Erden abgestossen wird. Es ist die Frage: Ob man es nicht auch bey uns zu pflancken versuchen könnte und solte?

Zucker-Rüben, siehe Zucker-Wurzel.

Zucker-Schoten, siehe Schoten.

Zucker-Wurzel, Zucker-Rübe, sonst auch Geierlein, Girgeln, Brigel- oder Klingens-Möhren genannt ist ein wohlschmeckendes Küchen-Gewächs, welches einen Ellen hohen Stengel mit vielen Neben-Zweiglein treibet, an deren Ende weiße Blümlein Kronen-weise hervor kommen, auf welche ein breiter grauer Saamen folget, die Blätter sind breit und länglicht, dem Espich nicht ungleich, und auch also zerkerbt. Die Wurzeln werden lang, eines Fingers dick, mit sechs oder sieben unterschiedlichen Gliedern oder Knoten, und kleinen Zäserlein besetzt. Sie sind mürb, eines lieblichen etwas wenig scharffen Geschmacks, und unter

Die gesündesten Rüben-Wurzeln zu rechnen. In der Mitte hat eine jede Wurzel durchgehends eine kleine, zähe Nerve oder Kern, so man nicht leicht zerbeißen kan. Ihre Fortpflanzung geschieht durch den Saamen, oder durch die Wurzel. Der Saamen wird im Herbst um Gull, nachdem er zuvor einen Tag eingeweicht ist, in ein gutes, mürbes Erdreich gesät, denn er bleibet sonst lange in der Erde liegen, ehe er aufgehet. Man kan ihn auch im Frühlinge säen, so bald man in die Erde zu kommen vernag; die Pflanzen muß man fleißig vom Unkraut reinigen, so werden sie den Sommer über so groß werden, daß man sie im Winter zur Speise gebrauchen kan. Nach der andern Art der Fortpflanzung macht man in ein wohl umgegrabenes und gedünates Erdreich auf jedem Beet drey oder vier Reihen, vier oder Finger tief, setz darein die junge Wurzeln, oder nur die abgeschnittenen Platten der alten, so hat man auf den Herbst gute starke Wurzeln. In diesem Fall haben sie vor andern Wurzel-Gewächsen etwas besonders, daß man ihnen das Kraut nicht abschneiden darf, wo man sie nicht an Zunehmen ihrer Größe verhindern will, denn sie stärker und dicker Laub und Stengel werden, je mehr ergrößert sich auch die Wurzel. Wenn man das Kraut nicht will in Saamen schließen lassen, darf man nur die Stengel umdrehen und zusammen binden. Im Herbst werden sie ausgegraben, was stark genug, zum Gebrauch bezeuget, das kleine Zeug aber samt den Platten der andern in Sand verscharrt, und zum Besetzen auf den Frühling behalten. Der Saamen bleibet bis ins dritte Jahr gut, wenn er recht zeitig und an einem trockenen und kühlen Orte verwahrt wird. Sie werden entweder an Hühner-Kalb- und Hammel-Fleisch gethan, oder halb gahr in Mehl gewälzt, und in Butter gebacken, oder, wenn sie weich gekocht, zerschnitten, und mit Eßig und Baum-Del kalt, wie ein Salat, zugerichtet. Etliche richten sie vor abgezehrte Menschen folgender Gestalt zu: Sie schneiden die Wurzeln, wenn sie vorher rein geschabet, zu Scheiben, wie man den Rettig zu schneiden pfleget, lassen solche in Milch so lange kochen, bis sie recht weich werden, drücken es hernach durch ein härenes Tuch, thun mehr Milch und etliche frische Eyer-Dotter darzu, würkens ein wenig mit Zimmet, Nägelein und Cassian, und bestreuen endlich dieses Mus mit Zucker. Andere nehmen an stat der Milch eine gute Cavannen-Brühe, oder eine kräftige Rind-Fleisch- oder Hammel-Fleisch-Brühe. Solcher Gestalt sind sie nicht nur sehr annutbig zu essen, sondern geben auch eine trefflich gute Nahrung, wasser sie gesunder und verdaulicher, als die Pastinack-Wurzeln und Möhren oder gelbe Rüben sind, auch lieber dieses ein sehr reines und dünnes Geblüte machen. Die in Zucker eingemachte Zucker-Wurzeln sind eine kräftige Stärkung vor diejenigen, so durch langwierige Kranckhei-

vom Fleisch gekommen, auch sonst schwacher und kalter Natur sind.

Zudüngen, wenn der Mist auf diejenigen Felder, welche im Herbst oder Frühling bestellt werden sollen, und des Düngers vornöthen haben, völlig auszuführen ist, so sat der Land-Mann: Er habe zuge-düngt.

Zu Felde gehen, wird nach der Jägersprache von einem Hirsch oder andern Wildpret gesagt, wenn es aus dem Holze in das Feld ziehet.

Zufuhre, an Korn, Holz, Victualien etc. ist in der Wirtschaft eine sehr Betrachtungswürdige Sache. Diese Materie gehöret aber mehr in die Stadt-Wirtschaft. Siehe dieses Wort im Handels-Lexico nach.

Zugebrannt Stüde, heißet bey dem Holz-verkohlen, ein angebrannter Meuler, der bis in die acht Tage nach Proportion seiner Größe zubrennen muß, ehe man einen Bruch hinein machet. Siehe Kohle.

Zugemüse, Zumus, heißet man alles, was an grünen oder gebackenen und gedörreten Obst, Hülsen-Früchten, Grüge, Mehl-Bren, alterhand Eyer Speisen, Garten-und Kohl-Gärtner-Kräutern und Wurzeln, in der Küche zugerichtet, und nach dem Fleische, Fischen oder Gebratenen aufgesetzt wird.

Zug-Ochse, heist ein verschittener Ochse, der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wagen gebraucht wird. Ein solcher Ochse soll stark, wohl untersekt, mit einem starken Nacken, breiten Schultern und Brust, weiten Seiten, kurzen Schenckeln, und schwarken, fein zugespitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern versehen seyn; ja ehe er fünf Jahr alt, und recht zu kräftigen gekommen, entweder gar nicht, oder doch allein vor leichte Lasten angespannet, und zu der Arbeit allgemach mit Lust und guten Worten, auch Reihung eines annehmlichen Futters anaeröhnet, bey Schmieden und Mühlen, über Brücken und unebene Wege gemächlich geführt, und also abgerichtet werden, daß er nichts scheue, und vor nichts erschrecke. Wenn er aber nun nach dem fünften Jahre recht zu kräften kommen, alsdenn kan man ihn recht zur Arbeit anstrengen; nur ist zu mercken, daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben soll, weil man ihn sonst verderbet, daß er nicht gerne ziehen oder schieben, sondern verflocht werden, öfters nebenaus geben, und sich eher todts schlagen, als sich ferner übertreiben lassen wird. Im Sommer soll er um den Mittag in einem kühlen Stall, oder lustigen Schatten geführt, und für der großen Hitze beschirmt werden. Das Joch wird ihm unterschiedlich angelegt, entweder um den Hals gehängt, oder an die Hörner gebunden, und dieses letztere ist gut in einer unebnen Gegend, weil also der Wagen, wenn er Berg nieder gehet, besser kan aufgehalten werden; fährt er aber Berg auf, so drückt das Joch den Ochsen nicht

nicht so gar hart am Hals; daher heisset man in diesem letzten Fall die Ochsen, welchen das Joch an die Hörner befestiget, ins besondere auch Schieb-Ochsen. Die Arbeit muß früh, absonderlich, wenn die grosse Hitze kömmt, da man den Ochsen auf einmahl übertreiben und zu Schanden machen kan, frühzeitig angefangen und bey guter Zeit wieder geendigt werden. Bey gar zu heissen, oder gar zu kalten, nassen und windigem Wetter soll man das Zug-Vieh nicht aufspannen, sondern im Stall stehen lassen; denn wenn es regnet, so ziehen sie sich oben über den Hals leichtlich roh; wenn es windig ist, ertrauken sie davon; und die viele Hitze und Kälte machet sie matt, müde und verdrossen. Im Winter aber soll man seine Zug-Ochsen mit dem Anspannen, so viel als man kan, verschonen, denn wenn die Wege glatt, eisig und überfroren sind, so ist es leicht geschehen, daß sie einen Schenkel brechen, oder wo sie sonst keine Schanden leiden, fallen sie doch bald über den Hauffen: wo dieses nun etliche mahl geschieht, so werden sie dadurch so fürchtam und scheu gemacht, daß sie sich vor dem Ziehen streuben und wehren. Wenn sie von der Arbeit kommen, soll man ihnen die Füße fleissig beschäftigen, begreifen und beschauen, ob sie nicht etwan sich gefochten, oder zwischen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachsehen, ob sie nicht das Joch gedrückt, und ihnen die Haut aufgerieben habe, ob sie nicht zu sehr mit dem Treib-Eisen oder sonst von Mücken, Herpissen oder Breinen geästochen worden, und ihnen solchen Falls helfen. Alle Abend und Morgen soll der Knecht sowohl ihre Schenkel, als den ganzen Leib, mit einem guten Stroh-Wisch gegen den Haaren wohl abreiben, iedertzeit aber verhüten, daß weder Schweine noch Hühner in ihren Stall kommen; zu Nachts soll er sie allezeit mit einer guten Streu versehen, niemahls aber von kalten Klüffen und Brunnen sauffen lassen, weil ihnen das kalte Geträncke schädlich, sondern sie zu laulichten Wassern führen, und des Sommers zweymahl, und des Winters zum wenigsten einmahl träncken. Ihr Futter soll man ihnen fein ordentlich vorlegen; solches bestehet den Winter über in einer von Roggen- und Weizen-Stroh geschnittenen und mit Streu gemengten Siede, damit sättert man sie des Morgens, desaleichen mit Heu, und träncket sie. Zu Mittage giebt man ihnen wieder solcher zwey Futter, hernach Heu, und träncket sie, oder so es heimlich Wetter, läßt man sie in den Hof, schüttet ihnen das Futter in die Krippen, leget ihnen Heu ein, und träncket sie beyin Troge. Des Abends werden sie, wie des Morgens früh abgefüttert. Denen arbeitsamen Ochsen muß man deswegen Heu geben, damit sie stark bleiben, und hinauswärts die Acker-Arbeit desto besser verrichten können. Etliche mengen ihnen deswegen auch Kleyen, und wers hat, Kraut und Rüben, klein gestampft, unter ihr Fut-

ter. und machen ihr Getränke ebenfalls mit Kleyen und etwas Salz, oder mit Lein-Kuchen an. Im Frühjahre, da sie wieder an die Acker-Arbeit müssen, bessert man ihnen das Futter, und giebt ihnen nebst dem gewöhnlichen noch allerley Affer- oder geringes Getraide von Korn, Weizen, Gerste, Haber und Wicken, auch Kleyen, und, wo ein Brau-Besen ist, Träber; das gerinaste Getraide muß vorher in der Mühle geschrotet seyn, denn es geschieht gar oft, daß sie sich wo sie die Körner ganz und in denen Hülsen bekommen, verfangen, und wohl gar darüber crepiren müssen. Daher auch ein Haus Vater, wenn dergleichen etwan ohngefehr geschehen wäre, sie nicht zur Träncke lassen darf, sondern er muß sie hin und wieder auf- und abtreiben lassen, damit sie es theils besser verdauen, theils aber durch unzeitiges Sauffen sich keine Blähungen im Magen verursachen mögen. Gehen sie müsig, und haben keine Arbeit, so kan man sie dieselbe Zeit über, im Sommer und Herbst auf der Weide erhalten, und giebt man ihnen alsdenn zu Hause gemeinlich eine gute Bürde frisches und abgetrocknetes Feld-Gras, oder halb altes Stroh, und halb altes Heu unter einander vor, denn das neue Heu, Stroh und Getraide soll man noch nicht angreifen, diereil es noch nicht abgelegen und abgekühlt, und also ungesund ist. Oder man legt ihnen auch das gestreifte Laub von Eschen-Hircken-Eischen-Weiden-Ulmen- und Pappel-Bäumen vor, als durch welche Veränderung ihres Futters ihnen ein angenehmer Gestalt geschieht, ja bey vielen schlägt es fast mehr, als Haber-Stroh an. Sonsten bleibt dieses eine allgemeine Regel: Man mache die Zug-Ochsen weder zu fett noch zu mager; denn ein gar zu fetter Ochse, wenn er sich in der Arbeit zu sehr erhizet, kan leichtlich von wegen der übrigen zerschmelzten Feiste, die sich über den ganzen Leib ergeußt, zu Schanden geben, und ein gar zu magerer taugt nur dahin, wo alle Arbeit meistens schon zu Ende ist. Wenig Futter und oft, schlägt ihnen viel besser zu, sie fressen auch alles sanfter auf, als wenn man ihnen viel auf einmahl vorleget, da sie viel vermüsten, auf die Erde werffen, und mit den Füffen zertreten. Wenn sie nun höchstens funffzehnen Jahr, wie wohl die zwölffjährigen am besten zu Leibe zu bringen, werden sie zur Mast aufgestellt, und gut gepflegte, wie bey dem Worte Ochse weiter nachzulesen.

Zug-Stange, heist in einer Pompe die Stange von Holz oder Eisen, so in die Röhre gehet, daran der Kolben mit dem Leder oder Ventil unten sitzet, oben aber an dem Schwengel hänget, mit welchem sie bewegt wird.

Zug-Vieh, darunter werden Pferde und Ochsen verstanden. Wer sich Zug-Vieh anschaffen will, es seyn Pferde oder Ochsen, der sehe um, was gutes und taugliches zu finden: das allzu grosse Vieh ist nicht allezeit das dauer-

haftigste

häftigste zur Arbeit, sondern öfters faul und träg, dabingegen das mittelmäßige und gesetzte meistens hurtiger und arbeitfamer; was gar zu klein, ist auch zu strenger Arbeit zu schwach; so soll es auch weder zu jung noch zu alt seyn; denn jenes wird leicht übertrieben, und dieses dauret nicht lange. Alles Zug-Vieh muß nach seiner Art in guter und sauberer Stallung gehalten, wohl gefüttert, getränkt, gewartet, aestrieelt, gewischt, und alles zu rechter und ordentlicher Zeit versehen, nicht mit unnützbaren Velttern, Schlägen und Stoßen, sondern mit Sanftmuth und Gelindigkeit tractirt, und in Regen- und Schnee-Wetter, bey großer Kälte und Hitze, Sturm-Winden und Ungewitter, so viel möglich, verschonet werden.

Zug Vögel, werden diejenigen genennet, so über Winter nicht bey und bleiben, sondern zur Herbst-Zeit aus untern Gegenden weg ziehen, und im Frühling wieder zurücke kommen.

Zu Holze gehen, heißet in der Jäger-Erache, wenn ein Hirsch oder ander Wildpret vom Felde sich ins Holz begiebet.

Zu Holze schießen heißet, wenn einer ein Wildpret schießt, und nicht recht trifft, daß es sich vertriecht, stirbt, und von Raden gefressen wird.

Zügel, sind zwey lange Riemen von Leder, die an dem Zaum angemacht, und von der linken Faust des Reiters geführt werden, das Pferd im Gehorsam zu halten. Sie müssen dergestalt gefasset werden, daß der Gold-Finger, oder der vierte vom Daum anzurechnen, zwischen beyden Zügeln, der Daumen aber über sich stehend auf denselben liege, und der kleine oder Ohren-Finger unter sich die Zügel über sich herab hangend habe. Oder man schiebt die beyden letztern Finger der Hand zwischen denen Zügeln durch, und schließt die Hand, wie bey der vorigen Weise zu. Es gehöret aber diese letztere Art nur für die Neulinge, die erst zu reiten anfangen, und noch eine schwere starre Faust haben. Wenn Aufsitzen sollen die Zügel nicht zu lang gefasset werden, damit sie das Pferd nicht fortgehen lassen, auch nicht zu kurz, weil sie sonst dem Pferde zum Zurückweichen oder Auflehnen Urfach geben.

Zügel, ist ein Fluß-Fisch, welcher im Königreich Ungarn in der Theiß, im Churfürstenthum Bayern in der Isar, meistens aber in der Donau, um Presburg, Wien und Regensburg gefangen, und unter die Herren-Fische gar dnet wird. Seine Farbe ist etwas braun-roth, und zum Theil mit großen schwarzen Flecken unterschieden. Er hat keine Zähne, aber einen harten Kinn-Backen, rauhe, scharfe und harte, wiewohl kleine Schuppen, und wird gemeinlich halb-pfündig. Sein Fleisch ist weiß, härtlich, wohlgeschmack und gesund, daß ihn viele vor den gesündesten von allen Donau-Fischen

halten. Er siehet weder in Zeichen noch Seen.

Zügel-Baum, siehe Lotus-Baum.

Zulage, heißet das Etliche geringen Fleisches, so die Fleischer an einigen Orten aus böser Gewohnheit zu einem guten Stücke legen, und also das verlangte Gewicht damit ergänzen, folglich gleich dem guten sich bezehlen lassen. In guten Policey-Ordnungen ist die Zulage, wo nicht ganz verboten, doch in gewissen Schranken gesetzt.

Zulassen Beylassen, heißet das Vieh bey einer Haushaltung unter einander zur Fortpflanzung belegen, oder sich bespringen lassen. Wenn solches bey einer jeden Art Viehes vorzunehmen davon ist an gehörigen Orten Mel-dung anzusehen.

Zunder, wird diejenige Materie genennet, welche von einem darauf fallenden Funcken sich sogleich anzünden läßt. Der gemeinste wird aus Leinwand bereitet, die man über einem Lichte anzündet, und von einer schnellen Flamme ganz überlaufen läßt, hierauf aber behende, ehe sie so sehr veratimmet, über einen Hauffen drückt und ausdämpfet; hiernächst ist der sogenannte Feuer-Schwamm ebenfalls eine gute Art des Zunders, wenn er gehörig vorbereitet worden; so soll auch die Welle von der Husartich-Wurzel einen trefflichen Zunder abgeben, ingleichen faules Holz u. a. m.

Zunge, ist das fleischigste Theil, so den Thieren im Munde liegt. Die Zungen haben durchgehends ein schwammiges Wesen, geben daher keine kräftige Nahrung, doch sind die Ochsen-Kalbs- und Hammel-Zungen von lieblichem Geschmack, zart und wohl zu verdauen, die von Schweinen, Hirschen und andern Thieren sind geringer. Ihr Fleisch ist nicht einerley, und das an der Wurzel bis zur Mitte zarter, das nach der Spitze dicker und härter. Wie die Zungen auf Westphälische Art geräuchert werden, das suche im Artikel Räuchern. Man pfleget auch die Zungen, ohne daß sie genezet werden, so stark, als möglich ist, zu ziehen und zu dehnen, auch solches, wenn sie schon mit Salze eingerieben sind, zu wiederholen, und darzwischen hiemeilen um den Tisch zu schlagen. Die frischen Zungen werden entweder gefüllt, oder gespickt mit Citronen mit grossen Rosinen, mit Cayern braun oder weiß, mit einer risquanten Soffe, mit Sauer-Amppfer oder Vetersilien-Wurzeln, Pastinack, Meer-Ketzta, braunen Rüben und Stock-Schwämmen, mit Sellerie oder einer Senff-Brühe zugerichtet, oder gebraten, oder eine Grillade davon gemacht; die geräucherten aber, wenn sie abgekocht, pflegt man nur trocken mit Senff zu genießen, oder sie werden mit Braun-Kohl zubereitet. Die Karpffen-Zungen werden vor das niedlichste Bisleit am Karpffen gehalten, und damit vor verschwenderische Schleck-er-Mäuler ganze Pa-sfeten, entweder allein, oder auch mit Zungen

gen von Hley Fisch, Harnen und Brassen, oder mit Hahnen-Kämmern, und andern dergleichen Schleckereyen angefüllt.

Zunge, heisset auch das schmale Strückeren Eichen-Holz, so vorne an dem Pfug-Strückeren fest gemacht, und mit einem Loch versehen ist, damit die Pfug-Wage daran gehänget werden könne.

Zunge, nennet man auch den Unterschied zwischen zweyen Röhren eines Schorsteins. Sie wird mit einem auf die Kante gefesteten Mauer-Stein aufgeführt, und wo sie nicht bis zuoberst hinaus reicht, pflegen die Schorsteine gerne in die Zimmer zu rücken.

Zunge, wird auf dem Waag-Balken der antrechte Stiff genennet, der zwischen dem Kloben spielt, und durch sein Reigen auf eine oder die andere Seite, den Ausschlag, wenn sie aber gerade mitten inne steht, die Gleichheit des Gewichts in beyden Schalen anzeigt.

Zunge, siehe Zungen-Fisch.

Zungen-Blat, oder Zungen-Kraut, ein Gewächs, so eine rothe Frucht an einem Stiel, gleich den Kirichen trägt. Es dauert über Winters, und wird in den Gärten zur Zier gehalten.

Zungen-Fisch, Zunge, ein Fisch, der von der Gestalt und Gleichheit einer Zunge, oder einer Fuß-Sohle den Nahmen bekommen. Er ist länglich, platt, dunkel-grau auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauch, mit einem geschwobenen Maul ohne Zähne, von unterschiedlicher Größe, jedoch meistens einer halben Elle lang. Sein Aufenthalt ist das Meer, er tritt aber auch bisweilen in die Flüsse. Sein Fleisch ist gesunder, nahrhafter und lieblicher als der Schollen, und wird in Holland und Frankreich so hoch gehalten, daß man ihn daher das Meer-Hun nennet. Sie werden trocken abgesetzt, und entweder mit etwas Mehl bestreuet, in Butter gebacken, oder mit einer Citronen- oder sauren Zwiebel-Brühe begossen; oder wenn sie gebacken, die Gräten daraus gethan, das Fleisch auf einer Blut-Wanne in Wasser mit etwas Salz nochmahls gelinde aufgekocht und mit Citronen-Pomegranen oder Weinbeer-Safft besprenget. Sie kommen nicht frisch, sondern gedörret zu uns, da sie denn gleich den Schollen zugerichtet werden.

Zungenfrey, heißen bey einigen die Mund-Stücke, so von andern offene oder geklöpfte genennet werden. Man brauchet sie gemeinlich, wenn die Rosse schon das fünffte Jahr völlig erreicht haben, und vom Hals, Kopf und dem ganzen Leib stät und gerecht sind; alsdenn wird ihnen mehr Freyheit der Zungen gelassen, wiewohl sie die Läden besser angreifen, und das Pferd etwas stärker bezäumen, als die geschlossenen. Am allermeisten werden sie zu den stark-züngigen Pferden gebraucht.

Zungen-Kraut, siehe Zungen-Blat.

Zungen-Kranckheiten der Pferde sind unterschiedlich: Erstlich ist die Lähmung oder Paralysis, eine von denen vornehmsten, von welcher die ganze Zunge gelähmet, und aller Bewegung und Empfindlichkeit beraubet wird. Sie entstehet aus einer kalten zähen Feuchtigkeit, welche von dem Hirn herab in die Nüsse und Nerven der Zungen fällt, wodurch denn die Meatus oder Gänge, dadurch die sinnliche Geister ihren Zugang zu der Zunge haben, gehemmet werden. Die erste Hülfte ist, daß man das Hirn purgire, die Zunge aber dessen Abwechselungs-weise mit nachfolgendem esset wasche und reibe: Nimm Bertram ein Loth, Rosen zwey Loth, Ingber ein Loth, siehe es zusammen in Eßig, und wasche die Zunge oft damit, hernach nimm zwey Loth Pfeffer, und ein halb Quintlein Bibergeil, mische es unter einander, und reibe die Zunge oft damit; oder koche sechs Loth Tausendfüßler-Kraut in einer Kanne Wein und wasche die Zunge zum öftern damit, so denn mische sechs Loth Honig, und drey Loth Salz unter einander, und reibe dem Pferde die Zunge damit. Wenn es denn die Zunge wieder anfängt zu regen, so nabe ein Loth Bertram, ein Quint Bibergeil, und ein Loth Läuse-Kraut in ein Säcklein, und binde es dem Pferde auf das Gebiß, damit es daran kauen, oder thue es in ein mit Lochlein aufwärts darzu gemachtes hohles Gebiß hinein. Etliche Pferde bekommen, wegen einer kalten Feuchtigkeit weiße Flecken auf der Zungen, welche eine Fäulung verursachen, und so man es verwahrloset, und nicht achtet, so wird die ganze Zunge damit inheiret und angefaekt. Einem solchen Pferde muß man alle Tage etliche mal die Zunge erstlich mit einem rauhen Tuch, und hernach mit unter einander gemischten Del und Pfeffer wohl reiben lassen, lehrlich mit Honig-Wasser wohl abwaschen, das Weiße mit einem Messerlein fleißig abschaben, und denn von einem Loth Oliven-Safft und vier Loth Rosen-Honig ein Säcklein machen, und die Zunge mit schmieren. Oder nimm Safft von Oliven drey Loth, Eßig zwölf Loth, Salz zwey Loth, mische es unter einander, und wein du die abgeschabte Zunge damit wohl gewaschen, so reibe es mit nachfolgendem Mixtur: Nimm Mus zwey Löffel voll, Salz einen Löffel voll, und drey Knoblauch-Häupter, wohl unter einander gestossen. Für allen aber soll man dem Pferde eine Blut-Reinigung geben: Darzu nimm Hepar Antimonii ein Quint, Scorjone-Wasser sechzehn Loth, mische es unter einander zu einem Einguß. Ist die Zunge sehr aufgelauffen, so soll man dem Pferde auf beyden Seiten des Haupts eine Ader öffnen, wie auch unter der Zungen, die Zunge aber darneben oft mit nachfolgendem reiben: Nimm Pfeffer zwey Loth, Bertram und Ingber, jedes ein Loth, unter einander gemischt. Hat ein Pferd ein Geschwür auf der Zungen, dem soll man die beeden Haupt- oder Hals-Adern lassen, hernach anderhalb Quint Hepar Antimonii, und ein Scrupel Safran unter ein halb Maß Wein mischen, solches über Nacht darinnen

nen liegen lassen, und dem Pferde unter einander früh eingießen, auch mit dieser Purgation etliche mal fort fahren; die Zunge aber mit nachfolgendem oft schmieren: Nimm Iris Macedonica sechs Loth, Eßig ein Viertel-Pfund, Rosen-Honig eben so viel, mische es wohl unter einander. Wenn die Zunge Schrunden oder Wunden bekommt und aufreißt, soll man dieselbe erstlich mit warmen Wein wohl waschen, hernach Gall-Aepffel ein Loth, Granat-Aepffel-Schalen zwey Loth, Pomeranzen-Schalen drey Loth, zu einem subtilen Pulver machen, und solches darauf streuen, als welches sauber und geschwinde zuheilet. Man kan auch acht Loth gemeines oder Rosen-Honig nehmen, und mit zehn Loth gefalzenen Schweins-Marek, oder, in dessen Ermangelung, Schweinen-Schmalz zu einer Salbe vermischen, und die Wunden damit schmieren. Wenn die Zunge halb abgebeissen oder zerrissen wäre, muß man wohl consideriren, wie und wo der Schade ist, denn im Fall solcher vornen an der Zungen wäre, und gar viel von der Zunge herunter hienge, so nicht mehr zu heffen, dieselbe soll man vollends abschneiden, und oft mit nachfolgender Salbe schmieren: Nimm Rosen-Honig ein Viertel-Pfund, Pomeranzen-Schalen, Granat-Aepffel-Schalen und Schwarzwurms, jedes zwey Loth, lasse es zusammen einen Ball aufkochen, und schmiere die Zunge damit: desaleichen, so man die Zunge heffen wolte, soll man diese Salbe auch brauchen, und rothen und weissen Holus, eines jeden zwey Quint, und Teufels-Dreck ein halb Quint, täglich dem Pferd auf einmal unter dem Futter zu fressen geben. Es soll aber das Futter so lang, bis das Pferd geheilet ist, geschrotten, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Richern vermengt; der Tranc hingegen laulich, und mit schönem Mehl, Honig-Wasser und etwas Salpeter vermischt seyn.

Zungen lösen, dieses ist bey der Kinder-Wartung eine nöthige Sache, wenn ihnen das Zungen-Band so sehr kurz ist, daß sie weder recht saugen, noch auch hernach recht deutlich reden können. Es muß aber doch behutsam damit verfahren, und nicht so gleich dafür gehalten werden, wie es oft geschieht, daß das Band zu kurz. Denn sonst wird oft ein gutes Zungen-Band zerchnitten, und die Zunge sonst in ihrer Bewegung verderbet. Derwegen gehört dazu die Untersuchung eines geschickten Medici und die Operation eines guten Chirurgi.

Zurückbleiben, siehe Hinterlaß.

Zusaen, heisset mit der völligen Winter- oder Sommer-Ansaat fertig werden. Also ist: Er hat noch nicht zugesäet, so viel gesagt, als: Er hat seinen Saamen noch nicht völlig gehöriger massen in die Erde gebracht.

Zusäßig, heisset man die Schafe, wenn sie vier Jahr alt, da sie keine Zähne mehr bekommen.

Zustellen, ist ein Jagd-Wort, und heisset so viel, als einen übertriebenen Ort mit dem Zeu-

ge dergestalt verstellen, daß das Wildpret an solchen Ort nicht wieder zurück komme.

Zutsch-Kännlein, ist ein kleines von Silber, Holz oder anderer Materie gedrehtes Trinc-Geschirr, oben her am Deckel mit einem rundspizigen und engen Hälsen oder Rohrlein versehen, dadurch man die kleinen Kinder zutschten und trinken lehret.

Zuwachs, heisset alles dasjenige, was ein Landmann durch Gottes Gnade auf seinem Feld-Gütern, an Getraide, Heu, Wein und andern erbauet. Ueberhaupt hat man hievon die unumgängliche Regel: Der Zuwachs folgt seiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache ist, dem wachsen auch alle Zugehörungen, Früchte und Nutzungen der Sache selbst zu. Die Früchte nun, so man unter diesen Zugehörungen beareiffet, sind entweder solche, die schlechter dings durch die bloßen Kräfte der Natur hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere, die Holzungen und so genannten Gehäue zc. Oder, wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet, daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachse, wie etwa bey dem Acker-Bau u. a. m. Siehe den Art. Nutzung.

Zwang, ist ein Zeichen, dadurch der Hirsch in der Fährte von einem Thiere unterschieden werden kan; der Hirsch thut solches, wenn er fort schreitet, da er die Schalen vorne zusammenzwinget, und die Erde damit heraus hebt.

Zwang, bey den Pferden ist eine stetige Vegerde und Nöthigung zum Vferchen, die aber vergebens ist; denn entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter, nebst ein wenig Geblüthe mit schmerzlichem Beissen ausgebrucket wird. Er kommt entweder vom gefalzenen Phlegmate, von Geschwüren des Coli, oder Grimm-Darms und anderer Därmer, oder von der Ruhr her. Des Phlegmatis Zeichen sind der Schleim, der andern aber das eiterige Geblüthe. Kommt das Uebel aus dem aefalzenen Phlegmate, so gieb ihm nachfolgendes Elystier: Nimm Pappeln, Bingel-Kraut, Mangolt, Maur-Kauten, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, siebe es wohl in einer Fleisch-Brühe. Nimm der Brühe anderthalb Maas, Baum-Del ein Viertel-Pfund, Camillen-Del zwey Loth, Honig sechs Loth, neun Ezer-Dotter, und eine halbe Hand voll Sals, unter einander gemischt, und zum öftern laulich applicirt. Hierauf mische Pfeffer-Körner ein halb Loth, Peterfilien eine Hand voll, Acker-Münze eine Hand voll, Gamanderlein eine Hand voll, Kümmel drey Loth, Epich zwey Loth, und Myrrhen ein Loth unter einander, und gieß es dem Ross in anderthalb Mößel Wein ein. Man soll auch dem Pferde auf dem Rücken und hinter das Geschröt, Säcklein von Kleven warm überlegen. Wenn aber die eiterige Materie mit Blut erscheint, so brauche obgedachtes lindes Elystier, danpffe das Pferd wol mit

mit einem Topf kochendem Wasser, worinnen Camillen, Bermet und Gundel-Reben gesotzen worden, das Pferd muß aber zugedeckt seyn: hernach trockne es fleißig ab, und schmiere den Ort hinter dem Geschwür, wohl mit Baum-Del und Lor-Del unter einander gemischt. Das damit behaftete Pferd soll in einem mittelmäsig warmen, trockenen und von allen Winden besprenketen Stall stehen, mit einer guten Streu versehen, und warm zugedeckt seyn. Zum Futter soll man ihm geben, Kleyen mit Henia-Wasser angefeuchtet, Epels, Haber, gekochte Gerste mit Eßig besprenget, oder Gerste in Wegerich-Wasser gekocht, Gersten- oder Roggen-Cröner mit Eßig gekocht, und mit ein wenig Gumach vermischt, Linsen-Wehl, oder Kleyen mit Hirs-Wehl vermischt; man kan ihm auch gebrannt Hirsch-Horn unter das Futter mengen, oder dürres Erlen-Laub, Brombeer-Stauden-Blätter, oder Granat-Äpfel-Schalen auf dem Futter zerreiben. Der Tranc soll seyn Regen- oder Gieß-Wasser mit Gersten-Hirsen-Cassiamen- oder Reiss-Wehl angerühret.

Zwang-Back-Ofen oder **Zwang-Ofen**, heißet ein Back-Ofen, darinnen alle von der Gemeine backen, und davor ein gewisses abgeben müssen. Dergleichen werden hin und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Drescher, siehe Drescher.

Zwang-Gesinde, an vielen Orten auf dem Lande ist eingeführet, daß die Unterthanen-Kinder, welche sich außer ihrer Eltern Häuser bereben, und vermieten wollen, ihrer Erbherrschaft gegen ein geringeres Lohn, als fremdem Gesinde gerechet wird, zu Zwange dienen müssen, und diese werden zum Unterschied des andern Gesindes **Zwang-Gesinde** genennet. Ja an vielen Orten müssen die Unterthanen ihre zum dienen geschickte Kinder zur gewöhnlichen Vermiet-Zeit auf die Höhe stellen, da sie denn ausgeliehen werden. Die **Zwang-Dienst-Jahre** sind öfters bestimmet und auf ein oder mehr Jahre gesetzt, oder auch unbestimmet.

Zwang-Hüßig, wird ein Pferd genennet, das den Fuß-Zwang hat. Siehe Fuß-Zwang.

Zwang-Mühle, oder **Bann-Mühle**, heißet, wo gewisse Leute zu mahlen genothiget sind. Dergleichen werden durch Herkommen und Gewohnheit, auch von undenklichen Jahren nicht erlanget, weil das Mahlen ein willkürliches Werk ist, es wäre denn, daß deshalb ein Gebot oder Verbot ergangen, und der Gegentheil es darben hätte bewenden lassen.

Zwang-Treiben, heißet bey der Jägerrey, wenn bey einem angestellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret nach dem ersten Treiben enner, und also in den Abjagungs-Flügel eingestellt wird.

Zweck-Holz, siehe Spindel Baum.

Zweigen, wird von einigen das Pflöpfen oder Velken genennet. Siehe Pflöpfen.

Zweig-Wachs, siehe Pflöpf-Wachs.

Zweng-Feuer, ist eine Art zu äschern oder Asche zu brennen. Die Reicherer in Thüringen re, pflegen mit Zweng-Feuer folgender Gestalt zu äschern: Sie spalten die grossen faulen Bäume von einander, lassen sie auch zum Theil ganz, legen solche in grosse Hauffen auf einander, zünden es an, und machen also Asche, item, sie hauen grosse umgefallene Bäume mitten im Stamm, und hin und wieder auf, thun Feuer drein, so brennet es unter und über sich.

Zwerg, dieser Zunahme wird im Garten-Bau verschiedenen Gewächsen gegeben, die in ihrer Art niedriger als die andern wachsen, als da sind Zwerg-Romeranzen, Zwerg-Ringel-Blumen und dergleichen.

Zwerg-Baum, heißet ein Baum, der durch besondere Pflöpf- und Wartung also gezogen, daß er keinen Stamm in die Höhe treibe, sondern bald über der Wurzel sich in Zweige ausbreite, und nichts desto weniger viel und gute Früchte bekomme. Sie werden eingetheilt in Busch- oder frey-stehende Zwerg-Bäume, und in Spalier- oder Rancken-Bäume. Jene heißen diejenige, welche in die Rabatten nach der Ordnung gepflanzt, und in einer Kugel-förmigen Gestalt erzogen, auch darin- nen durch die Scheere unterhalten werden; diese aber, welche an den Mauern und Plancken auf angeschlagenen Latten ausgebreitet und befestiget werden, daß solchergestalt die Mauern und Bände ganz grün scheinen, und das Auge desto besser sich erlustigen möge. Die Busch-Bäume müssen einen kurzen Stamm haben, und dergestalt gepflanzt werden, daß sie zum höchsten neun Zoll in der Länge über der Erde halten; daß sie allenthalben eine unten zulauffende Rundung haben, die aber weder durch Tannen-Hügel, noch Binden und Weagen, sondern bloß durch eine geschickte und vernünftige Beschneidung zuwege gebracht werden muß: daß sie in der Mitten offen seyn, damit Luft und Sonne desto besser hinein dringen, und an den Früchten so wohl die Farbe verbessert, als die Reiffe befördert werden könne; und endlich, daß sie allenthalben mit Zweigen ordentlich bekleidet seyn. Die Busch-Bäume werden gemeinlich zwölf, im feuchten und gar fetten Erdreich aber funffzehn Schuh weit von einander gesetzt. Die Äpfel- und Birn-Bäume gerathen auf diese Weise am besten, und pflegen die Äpfel auf den Paradies-Äpfel-Stämmen, die Birnen aber auf den Quitten-Stämmen am besten zu gerathen. Das Pflöpfen oder Deuliren geschieht auf diesen Bäumen um eben solche Zeit, als bey den hochstämmigen Bäumen, und zwar ist das Pflöpfen bequemer auf den Paradies-Äpfel-Stämmen anzubringen, das Deuliren aber läßt sich besser thun auf den Quitten-Stämmen. Die Spalier oder Rancken-Bäume werden von allerhand Stein-Obst, als Apricosen, Pfirsichen, Man-

Man-

Mandeln, Kirichen, Pflaumen, Nibeln, Quitten, Hasel-Nüssen, und dergleichen genommen. Sonderlich aber sind unter ihnen diejenigen zu erwählen, deren Laub dicke wächst, und also mit seiner Grüne das Gerüste desto mehr verdecken kan. Man muß sie nahe an das Gerüste pflanzen, und wedet zu weit von einander, noch zu dicke setzen, anders können sie nicht genugsam decken, oder sie entziehen einander die Nahrung. Die Zweige der eingepflanzten Bäume werden gebogen, ausgebreitet und mit jungen zähen Weiden dergestalt angebunden, daß sie an dem Gerüste flach anliegen, und daselbe künftig mit ihren Blättern zierlich verkleiden mögen, welches dem Garten einen großen Wohlstand giebet.

Zwetschen, siehe Pflaumen.

Zwetschen-Baum, siehe Pflaumen-Baum.

Zweyback, Zwieback, heist ein zwey- oder mehrmal gebackenes Brot, welches härlich und ausgetrocknet, und zweyerley Gattung ist. Der grobe Zweyback dienet zum Vorrath auf die Schiffe vor das Kriegs- und Boots-Volk, wird insgemein von Roggen vor die Kriegsschiffe, in Frankreich aber von Weizen-Mehl gemacht. Wenn er auf weite Reisen dienen soll, wird er vier mal gebacken, und lange vor dem Einschiffen fertig gemacht, damit man seiner Dauerhaftigkeit versichert seyn möge. Der feine Zweyback wird von Weizen-Mehl auf verschiedene Weise, bisweilen mit etwas Milch oder Eiern verbessert, oder mit weissem Anis, Coriander und anderem Gewürz erhöhlet, zugerichtet, und entweder trocken genossen, und bey dem Nachtsch mit aufgesetzt, oder in Milch-Wein- und andere kalte Schalen gebrocket, oder auch gerieben an die Speisen gethan. Er ist angenehm zu essen, gesund zu genießen, und wohl zu verdauen. Holländischer Bisquit oder Zweyback wird also gemacht: Man nimmt von frischen Eiern das Weiße, rühret es so lange, bis daß es einen schönen weissen Schaum giebet, alsdenn reibet man eine frische Citrone, wiewohl nur das Aeße davon, gießet das Eyerweiß in einen Mörsel, thut die abgeriebene Citronen-Schalen und Saft darunter, stößet weissen und klaren Zucker dazu, bis es eine Massa giebet, die man auswälzern kan; im währenden Auswälzern gebrauchet man Zucker an stat des Mehls, schneidet es alsdenn mit der Form aus, bäcket es bald, denn wenn es lange lieget ziehet es sich nicht auf, hierauf leget man es auf ein Papier, und damit in die Lortzen-Pfanne, läßet es mit starkem Feuer geschwind aufbacken, wenn es sich aufgezogen, und gelb wird, so ist es gut. Zu Carlstädter Zwieback nimmt man vier Loth Zucker, schläget zwey Eyer darauf, thut es in ein Töpfgen, schüttet drey Loth gestossene Mandelkerne, etwas Würz-Nägelein, und geschnittene Citronen-Schalen mit dazu, wie auch vier Loth Mehl, machet Formen von Papier, einer Hand breit, und so lang als das Back-Blech breit ist, thut den Teig hinein, machet sie aber nur halb voll,

und setzet sie auf das Blech zum Backen. Ist es nun braun genug, und über das Papier aestiegen, so schneidet man Schielgen, leget sie dicke aufs Blech, läßt es in der Back-Röhre hart werden, nimmt es hernach wieder heraus, so ist der Zweyback fertig. Zweyback recht gut zu machen, nehmet zu einem Pfund Zucker zehn Eyer, thut von denen Eiern das Weiße hinweg, und so viel Mehl dazu, als genugsam, zu einem rechten Teig, mischet ein wenig groblich gestossenen Zenschel drunter, schneidet es in Stücken, und backet es zweymal.

Zweyblatt, welches nicht mehr als zwey Blätter hat, die voller Rippen sind, fast wie die Wegbreit-Blätter, und gegen einander über stehen. Der Spann- hohe Stengel sitzt oben voll kleiner weißer Blümlein auf kleinen länglichten Knöpflein, darinn hernach der Saamen zu befinden. Es wird meistens in Thälern angetroffen, und heilet allerley Schäden und Wunden.

Zweyfalzer, ist ein fliegendes Ungeziefer, von unzählbarlich- und veränderlicher Gestalt, Gestalt und Farben, welche in so weit alle überein kommen, daß sie vor dem Kopfe zwey zarte Fäden, wie Hörner haben, sechs Füße und vier Flügel, die überaus zart, und mit einem feinen Staube bedeckt, der, wenn man sie angreift, an den Fingern kleben bleibet. Die meisten sind bunt, und von so lebhaften Farben, daß sie nicht schöner können gemahlet werden. Einige sind nur einer Farbe. Einige lassen sich bald im Früh-Jahr, andere im Sommer, und andere erst im Herbst sehen. Einige fliegen bey Tage, andere bey Nacht. Sie kommen alle von Raupen oder anderen Würmern, und zerren einen Saamen, aus welchen wieder Wärme und Raupen kriechen.

Zwey-Korn, siehe Spelz.

Zweymählig, oder Zweymächtig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche des Jahres zweymal gehauen oder gemähet werden können, nemlich im Johannis das Gras, so zu Heu gemacht wird, und im Michaelis das Grummet.

Zwey-spännig, heist ein Fuhrwerk, da nebst einer Deichsel zwey Pferde angespannet sind, dahero zwey-spännig fahren so viel heist, als mit zweyen Pferden fahren.

Zwickel, werden die schiefen bald viereckigt länglicht, bald dreieckigt und zugespizte Flecke von Leinwand, Zeug, Tuch und dergleichen genennet, die in die Hemden und andere Kleidungen an solche Derter eingesezet werden, wo diese nicht spannen dürfen, sondern fein geräume seyn müssen, daß man theils im gehen und andern Bewegungen nicht gehindert werde, theils auch die Kleidung selbst dadurch eine geschickte Proportion bekomme. Ingleichen süßret auch diesen Rahmen die Zierrath, welche auf beyden Seiten derer Strumpfe, an dem Ort, wo die Ferse und der Anzug, oder der Schluß des Strumpfes sich befinden, in einer geschick-

erstickten Breite ihren Anfang nimmt, und über den Knöchel bis gegen die Wade hinauf sich in eine Spitze verläuft. Diese Zwiebel werden zum Theil auf das netteste nach vielfältiger Veränderung des Musters bald aefricket, bald gewireket, und dieses wiederum mit dem Unterschied, das einmal die Raschen nach ihrer Ordnung gerade vor sich, wie in dem Strumpffe selbst fortgehen, und nur immer, so weit es erfordert wird, zu beyden Seiten zugenommen werden; oder sie werden andern Theils denen andern Raschen quer über gehend gemacht, welche Art dabero auch *Over-Zwickel* heißen; dabinein, besonders mit Garn, Seide, Gold oder Silber zu sticken.

Zwieback, siehe Zwieback.

Zwiebel oder *Zipolla*, ist ein Garten-Gewächs, welches hohle, zarte, lanze und spitze Blätter, und eine knollige Wurzel hat, die gleichsam aus Schalen über einander zusammen gesetzt, und eines scharffen Geruchs und Geschmacks ist. Sie werden in Sommer- und Winter-Zwiebeln unterschieden. Die Sommer-Zwiebeln sind rund oder platt, oder kuglich, weiß oder roth, groß oder klein. Sie kommen in einem sandigen, steinigen und mageren Boden nicht fort, sondern wollen eine gute, mürbe, fette und wohlgedünate Erde haben. Darein wird der Zwiebel-Saamen im alten Mon: en zu Ende des Merkes, oder im Anfang des Aprils, (nemlich nachdem man sieht, daß es zeitlich warm wird,) jedoch nicht allzu dicke gesät. Zuvor aber soll man den Saamen in Mistfäßen: Wasser einweichen, und ihn darinnen, bis er keimen will, liegen lassen, nachmals wieder abgetrocknet, und wie nur gedacht, gar dünne, so viel man nemlich zwischen zweyen Fingern halten kan, ausgefäet, auch hernach so untergerecht, damit er nicht leichte verichleypet werde. Der Saame muß frisch, und nicht über zwey Jahr alt seyn, denn sonst tauget er nicht mehr zur Saat. Man kan ihn auch, zumal wenn die davon wachsenden Zwiebeln verpfanckt werden sollen, unter andern Saamen, von Anis, Lactuce, Petersilien, Pastinac, Braun-Kohl, und dergleichen vermischen. Die Zwiebeln, so man an dem Orte, wohin sie gesät worden, stehen läßt, bleiben kleiner, die versetzten aber, so man Satz- oder Stroh-Zwiebeln nennet, werden grösser, aber auch etwas langsamer zeitig. Diese werden von denen jährigen Zwiebeln, und zwar die kleinsten ausgelesen, und in ein darzu gehöriger massen zugerichtetes Erdreich verseret. Welche davon in die Schoß-Bälge wachsen wollen, denselben muß man den Schoß-Stengel abbrechen, so bleiben sie gut, und können zum Verfeissen dennoch wohl gebraucht werden. Sie wollen fleißig vom Unkraut gereinigt, und bey trockner Zeit gehörig begossen seyn. Wenn die Zwiebeln aufgewachsen, mögen die Blätter mit einem Messer verschnitten, oder welches besser, mit der Hand abgebrochen und gestunst werden, alsdenn heißen sie *Schnitz-Zwiebeln*. *Zwischen Johannis* und *Jacobi* wird das Zwiebel-

Kraut nieder getreten, damit die Wurzel desto grösser wachse. Nach *Laurentii* gegen das Ende der Hunds-Tage steigen die Zwiebeln aus der Erde herfür, welches ein Zeichen ihrer Reitzung ist, da werden sie ausgehoben, und damit sie austrocknen, und das Kraut dürre werde, auf einem Boden fein dünne auf Stroh ausgefchüttet, oder aber sonst an einem trockenen Ort in Büschlein aufgehendet. Man theilet sie in drey Sorten ab. Die grössesten werden zu Saam-Zwiebeln, die gar kleinen aber zu Satz-Zwiebeln aufgehoben, und in einem Ecklein, in einer temperirten Stube, bis zum nöthigen Gebrauch aufgehänget. Die mittelmäßigen dienen zum Verfeissen, und müssen vor dem Frost wohl verwahret werden. Den Saamen erlanet man aus denen jährigen Zwiebeln, wenn si: im ersten Früh-Jahr, entweder zu Ende des Martii oder im April, im neuen Monden wieder versetzt werden. Wenn sie mehr Köpffe zeigen, ist gut die schwächsten abzubrechen, und nur einen stehen zu lassen, damit der Saame vollkommener werde. So bald sie in die Stenael wachsen, wird zu einer jeden Saam-Zwiebel ein Steckel gesteket, und der Schoß-Stengel daran gebunden, daß er nicht abbrechen möge. Wer auten Saamen haben will, befeißige sich, deraleichen selbst zu aeminnen; wer aber fremden Saamen brauchen muß, der werffe ein Körnlein in eine Schaal mit Wasser, und setze sie über warm Wasser, ist der Saame gut, so wird das Körnlein bald aufkeimen. Die Winter-Zwiebeln, so man einziger Orten *Schleiß- oder Spalt-Zwiebeln* nennet, weil sie oben sich zu spalten pflegen, werden im Herbst gesät, so hat man im Frühling zeitige junge Zwiebeln, davon der Saame um *Jacobi* reiffet, und im September wieder zur Saat dienet. Dieses ist an den Zwiebeln, als etwas besonders anumerken, daß sie, allen andern Gewächsen zuwider, in dem abnehmenden Mond lustiger, als in dem zunehmenden wachsen. Die Zwiebeln sind nicht eine eigentliche Speise, sondern mehr eine Würze, haben einen strengen Geschmack und starken Geruch, und wollen mäßig genossen seyn, weil sonst der starke Getrauch, absonderlich der rohen, das Geblüte verderbet, den Magen und das Gesicht schwächet, auch Brust-Verschwerungen und Blähungen verurrsachet. Das gemeine Volk bey uns pfelet sie roh mit etwas Salz und Brot des Morgens für die böse Luft zu nehmen. Sie sind wegen ihrer durchdringenden Schärffe und flüchtigen Salzes, so ihnen aber durch das Kochen leicht entgehet, Leuten, die mit kaltem Schleim beladen, dienlich, hitzigen und Gallreichen Naturen aber pflegen sie unruhigen Schlaf und rothe oder flüßige Augen zu verurrsachen. Sie sind aber weniger schädlich, und geben zugleich denen Speisen einen annehmlichen Geschmack, wenn sie an Fleisch und Fische ganz gethan, und nachdem sie damit zur Gemüge gekocht, wieder weggenommen, also auch in die Capauten und anderes Geflügel gesteket, und wenn sie gebraten, wieder heraus genom-

genom-

genommen, und bey andern Gebratenen nur in die Brat- Pfanne geworfen werden. In der Arkeney haben die Zwiebeln ihren vielfältigen Nutzen. Innerlich treiben sie den Harn und befördern den Schweiß. Rohe Zwiebeln zerschnitten, frisch Brunnen-Wasser über Nacht darüber stehen gelassen, und von demselben, wenn es ein wenig verfilset, den Kindern gegeben, tödtet und treibet die Bauch-Würmer. Der ausgepreßte Saft mit Violett- oder lazirenden Rosen-Sorup vermischt, thut dergleichen. Zwiebeln in Wasser oder Wein gekochet, davon mit Honig verfilset getruncken, zeitiget die innerliche Geschwüre, zertheilet den jähren Schleim auf der Brust, und befördert das Auswerffen, welches auch die in heisser Asche gebratene, Morgens und Abends mit Feigen und Honig oder Zucker eingenommene, Zwiebeln leisten. Außerlich gekochet, oder in der Asche gebraten, und warm aufgelegt, zeitigen und öffnen sie die Geschwüre, auch Pest-Beulen, sonderlich, wenn sie mit Theriac gefüllet, nachdem sie gebraten, zerrieben, und zwischen zwey Luchlein aufgelegt werden. In Milch gekochet, und Pflaster-weise über den Nabel gelegt, treiben sie den Kindern die Wärme ab. Mit Sals auf Wargen und Hühner-Augen gelegt, ziehen sie dieselben aus. Der Geruch von Zwiebeln stillt das Nasen-Bluten, noch mehr aber, wenn sie mit Eßig zerrieben in die Nase gethan werden. Der Saft, bloß oder mit Rosen-Wasser oder weissen Wein vermischt, in die Augen getropfelt, nimmt die Flecken und alle Röthe und Hitze weg. Derselbe mit Sals vermischt, und auf einen Brand, ehe denn Blasen aufgelauffen, mit Luchlein gelegt, heilet den Schaden. Das Haupt mit einem Scheer-Messer beschoren, mit Zwiebeln-Saft oder abgeschälten Zwiebeln ofte gerieben, macht ein schönes Haar wieder wachsen. Zwiebeln in einem Gemach aufgehangen, sollen zu Pest-Zeiten die ansteckende Luft an sich ziehen, und das Gemach davon reinigen. Den Wunden sind die Zwiebeln sehr schädlich, indem sie die Heilung verhindern, nicht nur, wenn der Verwundete davon genießet, sondern auch, wenn nur das Eisen, womit die Wunde geschlagen, mit Zwiebeln bestrichen wird.

Zwiebel-Gewächs. Kiele, Kielwerck, heißen diejenigen Blumen-Gewächse, so aus einer denen bekantten Küchen-Zwiebeln gleichender Wurzel entsprossen; als da sind Tulipanen, Kapfer-Cronen, Lilien, Türkische Bunde, Mareissen, Tuberosen, Hyacinthen, Fritillarien und viel andere mehr. Alle Blumen-Zwiebeln erfordern durchgehends ein lockeres, nicht zu sandiges, auch nicht leimiges, sondern trächtiges Erdreich, ohne Mist, er wäre denn ganz kurz und verkault. Sie werden entweder durch den Saamen, oder durch die Kiele vermehret. Die erste Weise gehet sehr langsam, aber die daraus erzielte Blumen schöner in Farben. Die zweyte Weise giebt geschwinder Blumen, und geschieht durch Abnehmen, und wieder Verpflanzen der jungen Sektlinge, so sich an den alten Kielen ansetzen.

Die schnuppichten Zwiebeln, dergleichen die weissen Lilien, Türkische Bunde und andere haben, weil sie nicht leichtlich eine junge Brut zusetzen, werden nur, wie sie sich selbst theilen, von einander gerissen, doch daß bey jedem, was abgerissen wird, oben auf die von Blättern zusammen gefeste Spitze oder Keime, daraus der Stengel wächst, ganz verbleibe. Die gemeinen Zwiebel-Gewächse werden im andern und dritten Jahr, was aber edle, schöne Blumen sind, alljährlich ausgenommen, so bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden, und sich der Saft in den Kiel gezogen hat, welches meistens im Juebi theils früher, theils später, nachdem die Jahres-Witterung ist, zu geschehen pfleget. Die ausgenommenen Zwiebeln werden auf einen saubern Boden oder in ein Gemach, auf Tische oder geleate Bretter sauberlich und dünn aus einander gebreitet; wenn sie also acht Tage gelegen und wohl trocken worden, alsdenn wird aller Roth, so denen unsaubern Schalen und Wurzeln hinweggenommen, und die jungen Sektlinge von denen alten subtil abgeloßet und abgefondert. Wenn etwa ein edler Kiel, aus Versehen mit dem Eisen wäre verletet worden, soll man alsobald gebrannten und klein zerstoßnen Leimen auf den beschädigten Ort streuen, auch muß man bey und nach der Ausnahme die Erde fleißig durchsuchen, ja solche wohl gar reutern oder sieben lassen, damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht abfondern, sondern wieder damit einlegen, und bis aufs nächste folgende Jahr sich ergrößern lassen. Wenn ein Kiel, von dem man seiner Karität weichen, gerne eine Art hätte, gar nicht zusetzen will, soll man denselben, wenn er verpflanzet wird, unten an ein paar Orten subtil aufreisen, welchenfalls er das nächste Jahr gewiß Besätze bekommen soll. Was man vom Kielwerck oder Zwiebel-Gewächsen über Land schicken will, das soll man erstlich in Moos, darnach in Papier, woran der Nahme des Gewächses notiret, einwickeln, in eine Kiste einmachen, und mit Wachs-Tuch vor der Nase wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle, was aber Wurzeln sind in Moos mit Honig befeuchtet, einmachen; bleiben sie aber nur einige Tage unterwegens, so ist ein feuchter Moos schon gut genug. Das kleine Zwiebel-Werck, als Jonquillen, Fritillarien und dergleichen, ma man, wenn sie abgetrocknet sind, in ein Papier einwickeln, und in Schachteln verwahren.

Zwiebel-Schwertel, siehe Schwertel-Lilien.

Zwillig, ist ein aus Klächfenen Garn doppelt und erhaben überschlagenes, weiß-verfertiges Gewebe, aus allerhand zierlichen Mustern bestehend, woraus man Bett-Geräthe, Hand-Tücher oder Quelen und Tisch-Zeug zu schneiden pfleget. Er wird von allerhand Güte und Sorten gemacht.

Zwingen, siehe Zwang.

Zwirn,

Zwirn, ist ein von Flachs gesponnener und stark zusammen gedrehter doppelter Faden so zum Nähen, Klöppeln und deraichen gebraucht wird. Er ist roh, gelblicht oder gefärbt, fein und flav, mittel und grob, nach dem Unterschied seines Gebrauchs. Der feinste ist der Holländische, welcher zu denen weissen Spitzen verbraucht, und so sauber und egal gemacht wird, daß offt ein Pfund zwölf bis funffzehn Thaler zu stehen kommt.

Zwirnen, heisset zwey oder mehr Fäden in einen zusammen drehen. Solches geschieht entweder mit dem Spinn-Rad, oder an der Spindel. Wenn man an dem Spinn-Rad zwirnen will, leget man zwey Knäule Garn in ein Becken, worin zuvor ein wenig Wasser gegossen worden, fasset die beyden Enden von denen zweyen Knäulen zusammen, und bindet sie an die Spule, drehet so denn das Rad, jedoch also herum, daß das Rad von der rechten gegen die linke Hand herum lauffe, und spinnet es hinein, so werden sich diese beyde Enden sehr dicht zusammen drehen, und einen feinen Zwirn machen, welcher um so viel stärker wird, je stärker das Garn gewesen. Will man aber an der Spindel zwirnen, so wird zu oberst in der Stube eine Schraube mit einem Ringe eingeschraubet, die beyden Enden von denen im Wasser liegenden Knäulen dadurch gezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig aufgedrehet, und eine Schlinge daran gemacht, nachgehends mit der linken Hand das Garn gefasset, mit der rechten aber die Spindel von der Seiten hinweg geschnelet, und mit der linken das Garn, so viel möglich, in der Höhe gehalten, daß die Spindel sich ganz frey drehe; wenn sie nun fast ausgelassen, schlinget man das Garn um die linke Hand, ergreiffet mit der rechten die Spindel, eröffnet die Schlinge, und drehet den zusammen-gelassenen Faden oder Zwirn auf die Spindel, machet vom neuen eine Schlinge, schnellet die Spindel wieder von sich, und machet es ferner, wie zuvor, so lange, bis daß das Garn alles gewirnet worden.

Zwischen-Trachten, heissen diejenigen Streifen oder Trachten, so auf der Tafel entweder eingericket, oder gar ausgewechselt werden. Man nennet sie auch Bey-Lessen.

Zwitter, nennet man unter denen Menschen, Thieren und Pflanzen diejenigen Gewächse, die entweder von zweyerley Geschlechter oder Geschlechts-Gliedern, so eigentlich Zwitter heissen, oder von zweyerley besondern Arten einer Haupt-Art derer Thiere oder Pflanzen, oder auch besonderer Materien etwas an sich haben. Unter denen Menschen und Thieren zweifelt man billig an Zwittern, oder leuonet die eigentlichen Zwitter v elmehr, als unmöglich, weil die äußerliche Aehnlichkeit noch kein systema genitalium ausmacht, ja daß ein Thier-Gewächs sich selbst durch zweyerley Geschlechts-Glieder besamen könne, sind lauter alte falsche ununtersucht angenommene Sätze, wider welches alle neuere anatomische Anmerkungen streiten. Es würde auch leicht zu erweisen seyn, daß es nach der gegenwärtigen Beschaffenheit der Welt wider die daraus erhellenden Absichten und Weisheit Gottes sey, Zwitter herfür zu bringen. Die Erfahrung lehret auch bey Menschen sonderlich, daß nur die weiblichen Geburts-Glieder vollständig vorhanden, und sich zur Fortpflanzung schicken, nur aber die sogenannte Clitoris des weiblichen Schaam-Gliedes oder der Mutter-Hals sehr groß und steif herfür gewachsen sey. Indessen muß man doch zur Verhütung allerhand Sünden der Unreinigkeit solche Personen anhalten, sich zum weiblichen Geschlecht zu bekennen. Was die Thiere betrifft, so hat es eben die Bewandniß. Es sind keine Geschlechts-Zwitter unter ihnen, was von Berg-Haasen, Indianischen Hühnern, Bären, Schweinen, Spinnern, Fischen gesaget wird, sind lauter entdeckte Unwahrheiten. Art-Zwitter aber giebt es unter ihnen, wie auch unter denen Pflanzen. Also nennet man z. E. einen Hund, der etwas von einem Moys und einer andern Art der Hunde in der äußerlichen Gestalt an sich hat; ingleichen, wenn man von verschiedener Art der Pflaumen ein drittes durch Deuliren und Pfropffen heraus bringet und dergleichen, auch Zwitter. Allein eigentlich sind solches Halbschläge oder Bastarte. Endlich nennet man auch das Gesein, woraus das Zinn geschmolzen wird, (siehe Artikel Zinn) Zwitter.

