

www.e-rara.ch

Richard Pocockes Der Rechten Doctors und der Königl. Grosbrit. Gesellsch. der Wissensch. wie auch der Gesellsch. der Alterthümerforscher zu Londen Mitgliedes. Beschreibung des Morgenlandes und ...

Pococke, Richard
Erlangen, 1754-1755

Zentralbibliothek Zürich

Shelf Mark: NR 1538: a-c | G

Persistent Link: <http://dx.doi.org/10.3931/e-rara-55012>

Das zehende Hauptstück. Von der Art, wie man um Rosetto herum den Reiss bauet, und zubereitet; von der Art, das Sal Armoniac zu machen, und junge Hünen im Oefen auszubrüten.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Das zehende Hauptstück.

Von der Art, wie man um Rosetto herum den Reiß bauet, und zubereitet; von der Art, das Sal Armoniac zu machen, und tunge Himer im Ofen auszubrüten.

S. 31.

259 **S**wischen dem Vollmonde und Neumonde im Februar nimmt man Körbe Reißbau. voll wohl getrockneten Reißes mit den Hülsen. Man bindet den Deckel des Korbes nieder, und lässet ihn in das Wasser, so, daß er nur ein wenig über dem Wasser hervor raget, damit die Sonne darauf scheinen kann. Man lässet ihn also stehen, bis der Saame anfänget zu kaimen. Darauf wird der Korb, aus dem Wasser genommen, und mit den Körnern in die freie Luft gesetzt, damit er trocknet. Das Wasser, welches oben aus dem Reißkorbe fließet, gießet man auf das Land, auf welches der Reiß gesäet werden soll; das nige aber, das unten abfließet, gießen sie weg, welches beides ein Aberglauben zu seyn scheint. Man säet den Reiß, wie anderes Korn, und setzet das Land auf eine Spanne tief unter Wasser, und lässet es so zehen Tage darauf stehen. Wenn der Reiß anfänget zu wachsen, so lässet man das Wasser ab, und dabei bleibt es zwei Tage; nachhero lässet man auf das Feld alle Tage frisch Wasser, und ziehet immer erst das alte ab, und trägt Sorge, daß das Unkraut wohl ausgegätet werde. Wenn der Reiß ohngefähr andertehalb Spannen hoch ist, so ziehet man, wo er zu dicke stehet, etwas heraus, und pflanzet es dahin, wo er zu dünne ist. Dann setzet man ihn wieder eine Spanne tief unter Wasser, und lässet ihn so, bis er reif wird, welches ohngefähr sieben Monathe nach der Saat geschieht. Ist er reif, so schneidet man ihn ab, leget ihn auf einen reinen Ort, dreschet ihn, leget das Stroh beiseite, und lässet ihn wohl an der Sonne trocknen. Des Nachts leget man ihn in Haufen, und den Tag über streuet man ihn wohl aus einander, bis er vollkommen trocken wird. Hernach leget man ihn in eine Scheune, wo man durch gewisse eisernen Maschine die Hülsen absendert. Ist dieses geschehen, so mischet man ohngefähr ein halbes Maß, das ist, acht halb Oken Salz zu zwölf Maßen, das ist, hundert und funfzig Oken, und so viel macht einen Adeb Reiß aus. Man setzet das Salz in einen Ofen, daß es trocken und hart wird, und schläget die Klumpen von Salz und Reiß unter einander, damit das Salz in den Reiß dringe, und er weis werde, und sich halte. Nach diesem säubert man den Reiß wohl, und sondert allen Staub von den selbigen.

Das Salz
Armoniac.

Man hat sich immer eingebildet, daß das Salz Armoniac von dem Sande gemacht würde, worauf Kamehle gestallet hätten, und daß, weil eine grosse Anzahl Kamehle nach dem Tempel des Jupiters Ammon gegangen, daher das Salz den Zunahmen Amoniac, welches nachhero in Armoniac verkehret worden, bekommen hätte. Ob man jemals damit so zu Werke gegangen sey, daß man den Sand genommen, und ihn durch Feuer gehen lassen, wie man es ietzo noch mit dem Miste machet, können diejenigen am besten beurtheilen, die eine Einsicht in dergleichen Dinge besitzen. Man hat mir gesaget, daß es von dem Ruff, der nach Verbrennung des Mistes von Kühen und andern Thieren übrig bleibe, gemacht würde. Je heißer der Mist ist, je ein besseres Salz kommt heraus. Daher der Taubenmist der beste ist; doch wird auch der Kamehlkoth dazu sehr hoch gehalten. Um eine brennbare Materie aus denselbigen zu machen, vermischt man ihn, wo ich nicht irre, mit zerhacktem Stroh, bisweilen auch mit Erde, brennt es zu Kohlen, und dürrt es, da sich denn das gemeine Volk in Egypten desselben zum Brennen bedienet, denn das Holz, das man zu Cairo brennt, ist sehr theuer, und muß aus Kleinasien gebracht werden. Den Ruff, der von diesen Kohlen gemacht wird, leget man in runde dünne gläserne Gefässe, die zu Cairo gemacht werden, und kurze Hälse von zwei Zoll im Durchmesser haben, wie sie auf der ein und siebenzigsten Kupfertafel bei A vorgestellt werden. Diese Gläser bedecket man mit einer Decke, die einen viertel Zoll dick ist. Dieselbe wird aus Erde und Flachshülfsen, welche zerschnitten, und mit einander vermischt werden, gemacht. Ist diese an der Sonnen trocken geworden, so leget man eine dergleichen andere Decke, die einen halben Zoll dick ist, darüber, und trocknet sie auf gleiche Weise. Sodann füllet man die Gläser bis auf einen Zoll am Halse. Das Haus, in welchem diese Gläser verfertigt werden, ist in vier Theile eingetheilt, wie auf eben der Kupfertafel bei C. gesehen werden kann. In jedem Theile sind Bögen, die drei Fuß hoch, zwei Fuß dick, und eben so weit von einander sind. Dazwischen setzet man die Gläser, so daß die Gläser an die Mauern der Bogen anliegen; sechs Gläser stehen in einer Reihe, deren jedes drei Fuß im Durchmesser beträgt. Zwischen diesen sind kleine Gläser von ohngefähr zehn Zoll im Durchmesser. Unter denselbigen machet man ein Feuer von Nilerden, die mit Stroh untermenget ist, welche man auch, wie man mir gesaget hat, bei anderer Gelegenheit brennet. Zwei und siebenzig Stunden lang, wird beständig, wie man mir erzählet hat, ein grosses Feuer unterhalten, in welcher Zeit alles Salz auffiedet. Wenn die Gefässe herausgenommen werden, sind sie einem irdenen Geschirr gleich; man erbricht sie, und nimmet die Salzkuchen heraus, in welcher Gestalt denn das Salz zu uns kommt.

Die

Die Art Hühner in Oefen auszubrüten, kann zu den besondern Künsten ^{Ausbrütung} Egyptens gezehlet werden. Man sagte mir, daß allein die Einwohner eines ^{der Hünce} gewissen Dorfes diese Kunst verstünden, und diese sich zu einer gelegenen Zeit ^{im Ofen.} des Jahres in ganz Egypten verbreiteten. Diese Zeit ist alsdenn, wenn die Witterung gemäßiget ist, um den Februar oder Merz. Eine Abbildung von den Plätzen unter dem Boden, wo sie ausgebrüet werden, kann man auf der ein und siebenzigsten Kupfertafel bei B. sehen, und dergleichen giebet es in den meisten Städten. In dem Zimmer F unterhält man einen Rauch von Pferdemitte, und zerhacktem Stroh, der in das Zimmer gehet, wo die Hühner ausgebrüet werden. Wegen des Rauchs ist es sehr beschwerlich, in dieselben zu gehen. Der Gang G hat oben Löcher, die auf der Kupfertafel bemerkt sind, und auf ieder Seite sind fünf Zimmer, die ohngefähr zehen Fuß ins Geviertde, und vier in die Höhe betragen, und gleichfalls oben Löcher haben. Man kauft acht oder sieben Eyer für eine Medine, oder drei englische Farthings, und leget sie auf acht Tage in Haufen in die unteren Zellen, den brennenden Mist, und das gehackte Stroh aber nach der Länge in den Canal d des Ganges. Man wendet sie des Tages dreimal um. Darauf bringt man selbige in die obere Zimmer, leget sie auf dem Boden auseinander, und wendet sie auf gleiche Weise um. Man leget Feuer in die Canäle und Gemächer, und öfnet oder schließt die Löcher oben zu, nachdem es nöthig ist. In zwei und zwanzig Tagen fangen sie an zu schliefen. Man läffet die Brut in dem Ofen, bis sie vollkommen trocken ist, und bringet sie hernach in die Gallerie, darauf kauft das Volk zwei oder drei für eine Medine, und träget sie in Sieben weg. Wenn es donert, so mißrathen die Eier gerne. Diese Art Küchlein auszubrüten ist nicht so natürlich, wie die gemeine. Daher auch öfters die Küchlein ohne Klauen, ohne Leib, oder sonst unvollkommen, hervorkommen.

~~~~~  
Das eilfte Hauptstück.

Von der Ordnung der Caravane auf der Reise nach  
Mecca.

S. 32.

261 Die Reise nach Mecca geschah auf diese Weise:



1. Eine eiserne, und sechs kupferne Canonen auf Wägen, deren ieder von zwei Pferden gezogen wurde.

2. Vier Gefässe mit einem Gehäuse von Leder, wo ich mich nicht irre, mit Pulver und Kugeln.

3. Eleo