

sen, Kälber, Schafe, Pferde, Schweine, Ziegen, Hirsche, Rehe und Esel. Auch aus der Haut eines Fisches, welcher der Sägefisch heißt, wird Sohlenleder gemacht. Das Leder, welches aus Ochsenhäuten gemacht wird, heißt Rindleder, und das, was aus Pferdehäuten gemacht wird, heißt Rossleder, weil man die Pferde auch Rosse nennt. Den zahmen Schweinen wird die Haut nicht abgezogen, sondern nur den wilden. Alte Bücher sind gewöhnlich in Schweinsleder eingebunden.

Aus der Eselshaut macht der Pergamentmacher schönes Pergament, worauf man mit Bleistift schreiben, und das Geschriebene wieder auslöschten kann.

Wenn die Felle oder Häute der Thiere dicht mit weichen wolligen Haaren bewachsen sind, so werden Pelze daraus gemacht. Wie heißt der Mann, welcher die Pelze macht? Sind die Haare zu kurz, so kratzt man sie ab, und gebraucht sie zur Verfertigung der Hüte.

Die Thiere, deren Fleisch gegessen wird, sind folgende: Ochsen, Kälber, Hammel, Lämmer, Schweine, Ziegen, Hirsche, Rehe, Hasen, Hühner, Gänse, Enten, Puter, Tauben, Krammetsvögel, Lerchen, Fasanen, Rebhühner u. a. m. Auch das Blut und die Milch einiger Thiere gehört zu den Nahrungsmitteln der Menschen, besonders die Milch der Kühe, Schafe und Ziegen. In manchen Ländern wird auch Pferdemicke getrunken. Die Eselsmilch ist sehr gesund, und wird sogar als ein Heilmittel bei manchen Krankheiten gebraucht.

Zur Speise dienen dem Menschen die Früchte der Bäume und Stauden, und die Wurzeln und Blätter vieler Pflanzen und Kräuter, z. B. die Wurzeln der Petersilie und des Sellerie, die Zuckermurzeln, die Blätter der Kohlpflanzen, des Sauerkampfers, des Spinats und der Salatpflanzen.

Der Mensch soll mit den Speisen nicht bloß seinen Hunger stillen, sich sättigen, sondern sie sollen ihm auch gut schmecken, er soll sich mit Vergnügen sättigen. Darum hat Gott so gütig dafür gesorgt, daß es Dinge giebt, womit man die Speisen würzen, das heißt, ihnen einen Wohlgeschmack geben kann, und einige dieser Gewürze sind fast überall im Ueberflusse vorhanden.