

Der Herbst.

Von dem Augenblicke an, da die Sonne ihren höchsten Abstand von dem Aequator erreicht hat, nähert sie sich demselben wieder, und bringt damit drey Monate zu, während welcher Zeit sie die Zeichen des Krebses, des Löwen und der Jungfrau durchwandert. So bald sie aber den Aequator wieder erreicht, welches durch ihren Eintritt in das Zeichen der Waage, in diesem Jahre den 22. September geschieht, haben wir den Anfang des Herbstes, und die herbliche Tag- und Nachtgleiche, das ist, die Sonne wird, wie im Frühlinge, 12. Stunden sichtbar, und 12. Stunden unsichtbar, oder, welches einerlei ist, wir haben alsdann 12. Stunden Tag und eben so lang Nacht.

Die Sonnenstrahlen fallen nun mehr und mehr schief an die nördliche Hälfte der Erdoberfläche; die Abnahme der Wärme und der Tage, so wie das Zunehmen der Nachtlänge sind unmitttelbare Folgen davon.

In dieser Jahreszeit hat man an den meisten Orten bei uns beträchtliche Weintrauben, die mit den nun reif gewordenen Feldfrüchten vorgekommen werden.

Inbesondere geböret hierzu die Einsammlung des Obstes, welches vielerlei Gattungen von Äpfeln und Birnen, die entweder in den Baumgärten oder wild wachsen, begreift: Vieles davon wird entweder gedörret, oder in Kellern und andern trocknen Gewölben als Lagerobst aufgehoben: Manches wird auch gestochen, und auf die Kelter geschüttelt, gepreßt und zu Mehl, Wein oder Eider gemacht. Einige Gattungen von Baumfrüchten, als Zwetschgen, Pfäumen u. s. w. werden zur Branntweinbrennerei, und der Abgang davon zur Mastung des Viehes verbraucht; anderer Früchte, aus de-

NO. 29.

Autumnus.

Ex quo Sol longissime ab aequatore recessit, ad eundem denso accedit; tribus id absolvitur mensibus, Solque cancri, leonis virginisque signa transgreditur. Quamprimum Sol suo in librae signum ingressu aequatorem rursus attingit, quod XI. Cal. Septembr. evenit, autumnus initium adeit, cumque eo simul aequinoctium autumnale, cuius eadem, quae vernalis, ratio est: Duodecim enim per horas Sol in conspectum nostrum venit, totidem vero horas oculis nostris subtrahitur, id est, duodecim horarum spatium dies complectitur totidemque nox.

Solis radii quum magis atque magis obliqui arctico telluris hemisphaerio immitantur; necesse est, calorem minui, dies decurtari, noctes vero prolongari.

Plurimum in locis hoc anni tempus messibus, quae cum maturis frugibus oleribusque instituitur, abundat. Ac huc inprimis spectat pomorum collectio, quae varia malorum pirorumque partim silvestrium, in pomariis partim cultorum genera suppeditat.

Alia nunc torrentur, vendunturque passa, nunc in cellis aliisque siccis cryptis hiemata usui veno servantur: alia, tuniculis comminuta, torculari ingeruntur, expressoque succo abeunt in piracium siceramve. Multa quoque poma, v. c. pruna variis generis vini spiritui extrahendo inserviunt, eorum vero reliquiis pecora saginantur: Sunt & fruges, ex quibus oleum exprimitur, quas prolixius commemorare nunc non lubet. Varia olerum, raparum, solanique tuberorum genera radicibus evulsis, aridisque locis inclusa

L' Automne.

Du moment que le soleil est parvenu a sa plus grande distance de l'Equateur, il l'en rapproche de nouveau, & il emploie à cet effet trois mois, pendant lesquels il parcourt les signes de l'Ecrevisse, du Lion et de la Vierge, & de z qu'il atteint de nouveau l'Equateur en entrant dans le signe de la Balance, ce qui arrive cette année le 22. Septembre, nous avons le commencement de l'Automne & l'Equinoxe autumnal; c'est à dire le soleil est, comme au printemps, visible pendant 12 heures, & invisible pendant autant d'heures, ou, ce qui est le même, le jour dure alors pendant 12 heures & la nuit dure de même aussi longtemps.

Les rayons du soleil tombent alors toujours obliquement sur l'hemisphere septentrionale par consequent la chaleur & le jour doivent immediatement diminuer & la longueur de la nuit doit augmenter.

Dans cette saison on fait dans plusieurs endroits de notre climat des récoltes considerables des fruits de la terre, qui sont devenus murs.

On cueille sur tout le fruit des arbres qui comprend plusieurs sortes de pommes & de poires, qui croissent dans les vergers ou sur des arbres sauvages. On en seche une grande quantité, ou on les conserve dans des caves ou sous des voutes seches: On en pile aussi beaucoup; on les jette sur le pressoir; on les presse & on en fait du moût, du vin ou du cidre. On use de quelques sortes de fruits, comme prunes &c. pour en distiller de l'eau de vie, & on se sert des gousses pour engraisser les bestiaux. Il y a de plus d'autres fruits hors des-

L' Autunno.

Pervenuto il Sole nella maggior distanza dell'Equatore di bel nuovo vi si accosta. Accade ciò nello spazio di tre Mesi dal passaggio che fa dei segni del Granchio, del Leone, e della Vergine. Subito che esso bacia il Segno della Libbra rientra nell'Equatore cioè ai 22 di Settembre, che è il principio dell'Autunno. Corre così l'Equinozio autumnale nella stessa foggia che quello di Primavera; imperciocchè per dodici ore scorriamo il sole, ed altrettanto ci priva di sua cara presenza, ed i giorni, e le notti sono uguali.

Di mano in mano che i Raggi solari vie maggiormente divengono obliqui sull'artico Emisfero della terra è giorno forza che il caldo impiccolisca, i giorni accorcino, e le notti prolunghino.

Questa stagione generalmente uberosa di biade porge ancora abbondantemente erbaggi, e frutti maturi: Somministrasi principalmente la raccolta delle mele, e delle pere sì selvatiche, che domestiche.

Alcune si cuocono, o si vendono passe, ed altre si conservano in cantine, ovvero in asciutti sotterranei pel consumo dell'Inverno; e vi sono poi quelle che schiacciate col romajuolo si mettono nel torchio, e strattone il sugo, diviene sidro. Diversi pomi, come le prunedifferenti specie contribuiscono a fare bevande spiritose, e della sovrabbondanza se n'ingrassano li bestiami. Si raccolgono pure dei frutti atti a produrre l'olio, che non si vogliono trop-

nen Del gepreßt wird, nicht zu gedenken.

Viele Arten von Rüben, Kraut, Kartoffeln und dergleichen werden aus der Erde herausgenommen, an trocknen Orten aufgehoben, und zur Nahrung der Menschen und des Viehes angewendet.

Das größte Vergnügen, das der Herbst mit sich bringt, ist, wiewohl nicht an allen Orten, die Weinstöcke, welche sehr viele Menschen beschäftigen und ernähret. Man bedienet sich der Hippen oder krummen Messer, um die Trauben von den Weinstöcken abzuschneiden, trägt solche in Bütteln zusammen, schüttert sie in Kufen, keltert sie, und gießt den ausgepressten Rest in Fässer, wo er zu Wein wird.

Im Anfange des Herbstes werden die Felder, die zum Winterbaue außersieben sind, umgeackert, gedünget und besäet. So wird auch gehörige Vorsorge für Wärdten, Wiesen, Krautfelder und Weinberge getragen, damit ihnen weder die ungestüme Witterung des herbei eilenden Winters, noch das Wild so ädlich seyn mögen.

Gegen das Ende des Herbstes läßt man die Seen ab, und behält von den Fischen, die man darays verkauft, nur die Seelinge zu künftigen Bruten, welche in der Winterung, und diejenigen, die man verbeissen will, in eigenen Fischbehältern aufbewahret werden.

hominum pecudamque victui adservantur.

Maximum, quod autumnus, utut kaud ubique locorum, parit oblectamentum in vindemia, qua permagnus hominum numerus occupatur vitamque sustentat, est positum. Falcicularum ope botri vitibus demuntur; qui labrie compositi, cupisque inieci, torculari tandem committuntur, ubi expressum multum dolis infunditur, inque vinum abit.

Ineunte statim autumnus agri, hibernis destinati, arationibus aequae ac stercorationibus subiguntur, ut semina mandari illis possint: Similem curam experiuntur horti, prae, vineaeque, ut non ab intemperie irruentis hiemis solum, sed a ferarum incurSIONibus etiam defendantur.

Vertente autumno lacus lacuum cataraetis aqua emittitur: qui ibi alebantur, pisces partim venduntur, partim in piscinis commodioris usus ergo servantur: pisciculos vero ad foetorem in lacus mittendos, lacubus, qui gelu non adstringantur, integram per hiemem moris est detinere.

quels on tire de l'huile avec la presse.

On arrache hors de la terre plusieurs sortes de navets, de choux, de carottes &c. On les conserve dans des endroits seches, & on s'en sert pour la nourriture des hommes & des bestiaux.

Le plus grand plaisir que l'automne nous apporte, quoique point en tout lieu, c'est la vendange, qui occupe & nourrit beaucoup de personnes. On se sert de la serpette pour couper les grappes des vignes; on les porte dans des hottes; on les jette dans des cuves; on les presse & on verse le moût, qui est pressé, dans des tonneaux, où il devient vin.

Au commencement de l'automne on laboure, on fume, & on ensemeence les champs, qui sont destinés à cet effet. On a aussi soin des jardins, des prés, des champs destinés pour y planter des choux, & des vignes pour que la rigueur de l'hyver qui approche, & le gibier ne leur nuisent point.

Vers la fin de l'automne on vuide les étangs, & on ne retient d'entre les poissons, qu'on vend, que l'alevin, (le menu poisson pour peupler l'étang) & ceux qu'on veut manger, & on les met dans des reservoirs particuliers pour les conserver pendant tout l'hyver.

po diffusamente annoverare.

Parechie specie di camangiari, di rape, di solatri bernoccoluti, svelti dalle radici, posti in serbatoj asciutti, servono di nutrimento agli uomini, ed al bestiame.

Il principale sollazzo dell'Autunno dovunque si prova nelle Vendemmie, che molta gente occupano, e sostentano. Con falce si spiccano i grappoli dalle viti che portati nello bigoncio, e zettati poscia nelle tinocce si recano al torchio, donde tratto il mosto si pone nelle botti, da cui n'esce il vino.

Inoltrato l'Autunno si letamano i campi pel destino vernale, affine di poterli seminare. Esigono parimente particolare diligenza gli Orti, i prati, e le vigne per difenderli non solamente dall'inclemenza vernale, ma altresì dall'ingordigia delle belve.

Sul cader di tale stagione, aperte le cateratte de laghi si lascia andare l'acqua: De' pesci che vi guizzavano, alcuni si vendono, ed altri in peschiere a migliore uopo si coservano. I pesciolini poi che per la fecondità devono collocarsi nel lago, soglionsi ritenere durante l'Inverno in quei laghetti, che non gelano,

