
Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorwort	III
I. Die Ernte	1
A. Die Zeit der Ernte	1
1. Allgemeines	1
2. Tabellen a) Übersicht über die Blüte- und Reifezeit der wichtigsten Getreide- und Gemüsearten	3
b) Übersicht über die Monate der Ernte	4
c) Übersicht über alle Arbeiten der Jahres	6
3. Das Erntewetter	7
Im Altertum (Reife des Getreides, Erntefest, Erfrischung)	8
B. Die menschlichen Arbeitskräfte	13
Im Altertum	17
C. Die Werkzeuge der Ernte	19
1. Die Reißsichel	19
2. Die Schneidesichel	20
3. Die gezähnte Zweigsichel	23
4. Die ungezähnte Zweigsichel	23
Im Altertum	24
D. Der Schnitter (Kleidung, Handschuh)	27
Im Altertum	30
E. Die Organisation der Arbeit	31
Im Altertum	32
F. Der Vorgang der Ernte	34
1. Das Ausreifen	34
Im Altertum	35
2. Das Schneiden	37
Im Altertum	41
3. Das Sammeln	44
Im Altertum	46
G. Der Transport zur Tenne	53
Im Altertum	58
H. Die Armenabgabe und das Ährenlesen	60
Im Altertum	62

	Seite
II. Die Tennenarbeiten	67
A. Die Tenne	67
1. Der Ort der Tenne	67
Im Altertum	70
2. Die Zeit der Tenne	74
Im Altertum	76
B. Das Dreschen	78
1. Die Dreschgeräte	78
a) Die Dreschtafel	79
Im Altertum	82
b) Der Dreschschlitten	85
Im Altertum	88
c) Die Dreschwalze	91
d) Der Dreschstecken	91
Im Altertum	92
e) Die Wendegabel	93
Im Altertum	94
f) Der Tennenbesen	96
Im Altertum	97
g) Der Maulkorb	98
Im Altertum	98
h) Der Kotfänger	99
Im Altertum	100
2. Die Arbeitskräfte	100
a) Die Menschen	100
Im Altertum	103
b) Die arbeitenden Tiere	104
Im Altertum	107
3. Die Ausführung des Dreschens	108
Im Altertum	113
C. Das Worfeln	116
1. Die Worfelgeräte	116
a) Die Wurf gabel	116
α) Die südpalästinische Wurf gabel	116
β) Die nord- und ostpalästinische Wurf gabel	117
Im Altertum	119
b) Die Wurfschaufel	121
Im Altertum	123
c) Die Worfelschwinge	124
d) Der Worflerärmel (im Altertum)	125
2. Die Ausführung des Worfelns	126
Im Altertum	130

	Seite
3. Das Ergebnis des Worfens	132
a) Die Erde, b) der Grobhäcksel, c) der feinere Grobhäcksel,	
d) der Feinhäcksel, e) die Spreu, f) die Körner, der Körnerhaufen	132
Im Altertum	135
D. Das Sieben	139
1. Die Siebgeräte	139
a) Das grobe Getreidesieb	139
b) Das feine Getreidesieb	141
Im Altertum	142
2. Das Sieben	143
Im Altertum	146
E. Das Messen	149
Im Altertum	151
F. Der Ertrag	153
Im Altertum	160
G. Die Abgaben vom Ertrag (Zehnter)	165
Im Altertum	170
Levitenzehnter, Heiligtumszehnter, Armenzehnter, Priester-	
hebe, große Hebe, Frühfrüchte, 'Omerngabe, Halbsekelabgabe	170
Sabbatsjahr, Halljahr	183
Staatliche Abgaben.	186
H. Das Verwahren des Getreides	188
Getreideschrein, Speicher, unterirdische Behälter, Körbe	189
Schädlinge	196
Im Altertum	197
III. Die Herstellung von Mehl und Grütze	207
A. Die Geräte	207
1. Der Reibstein	207
Im Altertum	208
2. Der Mörser	212
a) Der Steinmörser	212
b) Der Holzmörser	213
Im Altertum	215
3. Die Handmühle	219
Im Altertum	225
4. Die römische Mühle (Eselmühle)	230
5. Die Maultiermühle	235
a) Die einfachste Form	235
Im Altertum	237
b) Die Göpelmühle	239
c) Die Tretmühle	242

	Seite
6. Die Wassermühle	243
Im Altertum	248
7. Die Grützmühle und die Stärkemühle	249
Im Altertum	251
8. Windmühlen und Motormühlen	251
9. Die Schärfung der Mühle	252
Im Altertum	253
10. Das Raffholz	253
11. Die Schaufel	253
12. Die Schwinge	254
13. Die Siebe	255
a) Das Getreidesieb	255
Im Altertum	255
b) Das Mehlsieb	256
Im Altertum	258
B. Die Arbeit am Getreidekorn und ihr Resultat	260
1. Die weichreifen Körner gesengt	260
Im Altertum	261
2. Die vollreifen Körner roh und gesotten	261
Im Altertum	262
3. Die vollreifen Körner geröstet	263
Im Altertum	265
4. Die Grütze	266
a) Die Grütze aus weichreifem Getreide	266
Im Altertum	266
b) Die Grütze aus vollreifem Getreide	267
Im Altertum	269
c) Die Grütze aus gesottenem Getreide (<i>burrul</i>)	272
Im Altertum	274
d) Die Kugelgrütze	275
5. Mehl und Gries	276
a) Die Reinigung des Getreides vor dem Mahlen	276
Im Altertum	279
b) Das Mahlen	281
Im Altertum	282
c) Das Sortieren des Gemahlenden und die Mehlsorten	283
Im Altertum	290
6. Die Stärke	299
Im Altertum	300
7. Gerste, Kafferkorn, Linsen, Lupinen, Griechenklee, Kicher- erbsen	300
Im Altertum	301
8. Sesam	302

	Seite
C. Die Aufbewahrung des Mehls	303
1. Der Sack	303
Im Altertum	304
2. Der Beutel	304
Im Altertum	304
3. Der Schrein	305
Im Altertum	305
4. Der Holzkasten	305
Im Altertum	306
5. Der Tonkrug	306
Im Altertum	306
6. Der Mehlkorb	307
Im Altertum	307
7. Die Schädlinge des Mehls	307
Nachtrag zu Band I	309
Nachträge zu Band II	309
Nachträge zu Band III	314

Anhang.

1. Verzeichnis der hebräischen und aramäischen Wörter	315
2. Verzeichnis der arabischen Wörter	319
3. Verzeichnis der Sachen	327
4. Verzeichnis der Bibelstellen	336
Abbildungen	341