

**M!** Ist ein Wort und Stimme der Käerner und Fuhrleute, sonderslich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräfte anzustrecken, indem sie selbige zum Gehorsam gegen dieses and'ere Worte, z. E. Ob! Sotto! Schwude! geröthmet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Haus-Viehes gelehrtge Thier ohne Saum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

**Mal,** ist ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlanken Leib, welcher einer Schlangen nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süßen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt, auch vor allen andern Klusfischen dieses besondres hat, daß er keine gewisse und ordentliche Laichzeit hält, noch seine Brut aus dem Roggen zeuget, (denn es giebet weder Milchner noch Rogner unter ihnen) sondern seine Jungen gleich lebendig von sich läßt, welche anfangs so klein und schlant sind, daß sie denen dünnesten Stroh-Halmen gleichen. Es würde also dieser Fisch unter diejenigen gehören, welche ihre Jungen schon im Mutterleibe austragen, folglich keine Eier legen. Kleine Scheuchzer eignet dem Mal dieses letzte ebenfalls in *Physica special* p. 499 zu. Und der Herr von Göschhausen behauptet nebst andern, daß er allerdings seine Strich- und Laich-Zeit im October habe, zu welcher Zeit er aus der Tiefen hervor gehet, und daher desto leichter gefangen wird. Ja man findet auch in denen Aalen um diese Zeit ihren Roggen in Gestalt des sehr kleinen Roggens der Forellen. Er laichet also ebenfalls seinen Saamen in sehr kleinen Eyerlein aus, welcher alldem vor der Sonne ausgebrütet wird. Von Milchnern oder dem männlichen Geschlecht hat man zwar noch nichts entdeckt, noch auch wie die Eyerigen fruchtbar gemacht werden. Daher einige, nachdem sie die Aehnlichkeit des Aals mit denen Wasser-Schlangen gesehen, geglaubet, daß der Mal als ein weiblicher Fisch sich mit diesen begeben, oder durch die Verschluckung des Saamens der Wasser-Schlange, wie man bey denen Carpen in Ansehung des Milchners gewahr wird, der Roggen fruchtbar gemacht werde. Andere, die gewahr werden, daß der Mal ein Raub-Fisch und also andre kleine Fische und Krebse frisse, glauben, daß diese Fruchtbarmachung durch dieser ihren mitverschlungenen Saamen geschehe, oder daß der Schlam und Moder solches in ihrem Leibe thue. Allein man hat nicht nöthig darauf zu fallen, indem die Sonne und der Schlam die Eyerigen, wie bey andern insectis geschieht, coeundret. Dem sey aber wie ihm wolle, so ist doch das erste gewiß, daß er aus Eyerigen wie andere Thiere, sonderslich aber in schlammigten Orten, wie *Pinnus* schon angemerket hat, nicht aber aus Schlam und verfaulten Aals-Haut, oder aus verfaultem Pferde-Fleisch, it. aus auf einander gelegten, in einen Leich gebrachten und verfaulten Natzen-Stücken fortgepflanzet werde. Denn dieses alles entspringt aus dem alten Verur-

theile dererjenigen, welche aus Mangel der Natur-Kunde *generaciones equivocae*, darunter die Fortpflanzung einiaer Thiere aus der Fäulnis gehöret, erdichtet; oder sie haben sich des Anschen Aristotelis verblenden lassen, der dieses gealauhet und aus dem es der fabelhafte *Porta* heraus geschriebe. Zu unsern Zeiten aber ist solches von denen Naturkündlern sattsam widerleget. Der sonst gelehrte *Kircherus* hat sich solches ebenfalls eingebildet, und wie *Lonicerus* geglaubet, daß sie ihre Haut an Steinen abstreiffeln, was aber daran fiebern bleibe, lebendig werde. Sonst haben auch der Graf *Morsigli* und *Anconio Valisieri* mit einander über den Ursprung der Aale, ob sie wirklich Junge oder nur Eyer zur Welt brächten, in Italien gekritten. Dieser Fisch hat sehr kleine, aber viele und spitze Zähne, und seine Floss-Federn gleich den den Ohren: Davon mit mehrern das *Natur-Lexic.* nachzulesen. Als etwas sonderbares wird von einem Brunnen, der 2 Meilen weit von der Stadt *Malta* entfernet, geschrieben, daß er eine ungläubliche Menge Aale hervor bringe, die aber dermaßen schneidende Zähne haben, daß sie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen. Seine Nahrung bestehet in Schlam und Moder; doch gehen sie auch gern den Krebsen nach. Denn wenn diese sich mauern und die junge Haut haben, liegen sie ebenfalls meist unten im Schlam und Moder, daraus sie die Aale schon vorzulangen und zu verzehren wissen, daher es auch geschiehet, daß, wo viele Aale zu fangen seyn, es an solchem Orte destoweniger Krebse giebt; nichts minder stellen sie den kleinen Fischen, so noch in ihren Saamen sind, gewaltig nach und rauben sie. Auch lieben sie die junge Saat, und insouderheit wenn der Haber und die Erbsen aufgegangen, da hebt der Mal im Wasser den Kopf empor und reudt, wie die Fischer reden, wo die Saat auf dem Felde stehet, nach welcher er sodenn heraus gehet und seine Nahrung darinnen suchet, aber auch oft mit dem Leben davor zahlen muß. Und obwohl der süße Geschmack seines Fleisches dem Gaumen sehr annehmlich ist, so wird er doch seiner Fettigkeit halber, vor keine gesunde Speise, insouderheit aber dessen Kopf und Schwanz, auch das weisse Rück-Grads-Nederlein vor höchst unverdaulich gehalten. Zugleich soll dessen Blut den Augen höchst schädlich seyn, so gar, daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher derjenige, so ihn ausschneidet, sich deshalb wohl vorzusehen hat. Hergegen wird das Fett vom Mal als eine gute Arznei vor das Gehör gepriesen, welches ausser dem, wo diese Fische in Menge gefangen, und daher eingekalken und geräuchert werden, nachdem es aus dem Eingeweide gesotten, zum Brennen der Lampen und die Waagen damit zu schmieren verbraucht wird. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörte Haut, wenn sie in Koffend aufgekocht und erweicht worden, denen verfaulten Gliedern, inmassen sie darinn so warnt

warm, als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat sonst ein so hartes und jähes Leben, daß er auch außer seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder von Mitternacht wehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblättricht Gras oder Schilf streuen. Gleichwie aber alle Fische das Sals nicht wohl vertragen können, so stirbt doch der Aal, der sonst das allerzäheste Leben hat, am allerersten davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn sie auch in Stücken zerschnitten werden, so spüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerschnitten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemerniglich unter die Pisces laeves, das ist, unter die glatten Fische, so mit keinen Schuppen bedeckt sind, gezählet werden, so hat man doch mit Hülffe der Vergrößerungsgläser gefunden, daß dieselben eben so wohl eine schuppichte Haut haben, als andere Fische, welches man aber mit bloßen Augen nicht so genau sehen kan. Sie sind im Sommer, sonderlich aber, wenn es geschwülzig ist, oder Donner-Wetter seyn, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in großer Menge zu bekommen: Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpasse: Denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. So werden sie auch, wann sie laufen, dieses heißet bey denen pisces oviparis, oder denen mit Roggen versehenen Fischen Laichen oder Streichen) sehr stark, nemlich im October, in denen Neussen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Neussen fangen will, thue etwas Quecksilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulem und bey der Nacht scheinendem Holze in ein kleines Glas, vermache dasselbe feste mit Wachs und Harz, und hänge es mitten in die Neussen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Münze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Lüchlein, und thue es in eben solche Neussen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleet, und also über Nacht darinnen gelassen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Lea-Angeln sich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weis- oder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln stecken; und bey der ersten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Wüschlein Binse, welche im Wasser wachsen, binden, da dann dieselben unter dem Wasser einen Schatten, als wie Moos oder Geiräuch geben, welches die Aale sehr lieben, hinzuschwimmen, und bey Wegschung des Heßes sich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Trisacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutzen und Gebrauch dieses Fisches besteht hauptsächlich darinnen, daß er zur Speise auf-

behalten und zugerichtet wird, wie er denn entweder frisch gebraucht, oder eingefalsen, mariniert und gerüchert gar wohl geschmackt zu verspeisen ist. Er hält sich nicht gut in Fischbältern und schießt sich nicht zu zahnen Fischen, er will fließendes und reines Wasser haben. In der Oder von Schwed bis Stettin wird er häufig gefangen und vom April bis Jun. ist er am besten. Man treibt sonderlich mit den eingefalsenen oder marinierten und gerücherten Aalen grossen Handel in einigen See-Städten, wo sie in Menae zu finden, und sell die Stadt Alsborg in Zurland daher ihre Benennung bekommen haben. Es läset sich demnach der Aal backen, braten, kochen, marinieren, räuchern und sieden, welches alhier noch nebst der übrigen Zurichtung beschriben werden soll, wenn als zu einer Vorbereitung erinnert werden, daß der Aal von einigen bald mit der Haut, die sie vor das delicateste halten, bald ohne dieselbe geoesen und zugerichtet wird. Wer nun diese nicht abziehen will, reißt den Fisch nur mit heißer Asche oder Sals, und brühet ihn mit heißem Wasser, darinnen er hernach wieder abgewaschen und darauf rein gemacht, das ist, der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, in rein Wasser geleet und anegewaschen, der Kopf und Schwanz aber weggeschmissen wird. Ziehet man ihn aber die Haut ab, wird er mit einem starken eisernen Nagel durch den Kopf fest genagelt, alsdenn thut man rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Sals in die Hände und streifet dieselbe, welche alsdenn gar leicht abgethet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfannen: Es wird solcher, wenn er zupörderst zurecht gemacht, wie andere Fische, die man zu backen pfieget, in Bries oder Mehl etliche mal umgewandt, und dessen Stücken in einer Pfanne in der Butter geprägelt, so lanze bis sie anug ausgebacken und schön Gold-gelb seyn; Oder man läset ihn in eine Pastete eingeschlagen, mit derselben in dem Back-Ofen backen, welches also geschiehet: Schneidet ihn in Stücke, legt ihn in Kessel, gießet siedend Wasser drauf, und brühet ihn wieder wie die Schleyen oder Neussen. Nehmet ihn sodenn heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller klein geschnittene Citronen-Schalen, etwas Muscaten-Blüthen, Ingwer und weißer Pfeffer nebst ein paar gebackten Sardellen ordentlich unter einander gemenget, und eine Pastete von mürem Teige zubereitet ist, legt man unten auf das Plat etliche Lorbeer-Blätter, einige Stücke Butter, etwas von murewehitem Gewürz und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürze und abermahlen Schmalz oder Butter gerhan, und die Pastete bedeckt in den Back-Ofen gesetzt wird. So bald sie beginnet braun zu werden, nimmt man ein spitzig Holz oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heiß, und machet die Sauce zurechte. Es wird nemlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörtel mit ein wenig Semmel, Butter

Butter und etwas gelinder Gewürze gestossen. Diß alles thut man in ein Töpfgen, geußt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein und lässest ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dortter, zerquirlet sie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpfgen, (NB. der Eßig wird darun darzu gethan, damit es nicht zusammen rinne) legt noch ein Stückgen Butter darzu, und geußt die Brühe, so im andern Töpfgen bereitet ist und siedet, in die Eyer, quirlet sie ganz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegeben, fein ungerührt, auch Safft von einer Citrone hinein gedrückt. Man muß sie mit Zucker bestreuen, oder man kan sie mit Lorbeer-Blättern und Blumen-Weßel garniren. Oder: Nach dem der Mal gewöhnlich zurecht gemacht, vorbereitet und ein wenig mit Saltz eingeprenget worden, lässest man ihn auf dem Roß über Kohlen ein wenig anlauffen, streuet auf das Pasteten-Blat, so mit Schmalz überleget, ein wenig braun-geröstete Semmel mit kleingeschnittenen Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, Ingwer, ein wenig Nelken, Lorbeer-Blätter und etwas dünnen Rosmarin, legt über dieses alles den Mal und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürz, thut auch noch einige Stückgen Schmalz darüber, macht einen Deckel über die Pastete, setzet sie in Ofen und bäckt sie fein Gold-gelb ab. Die Brühe darzu ist folgende: Brennet etwas Mehl in brauner Butter, gießet auf dieses Wein, Eßig, Brühe, oder an deren stat Petersilien-Wasser, thut noch hierzu Citronen-Scheiben und Capern, lasset alles mit einander kochen, füllet alsdem die Brühe, welche, wenn ihr wollet, auch mit etwas Zucker süße gemacht werden kan, in die Pastete und rüttelt alles fein gemacht herum.

Ein Mal zu braten, geschiehet entweder am Spieß und auf dem Roß oder nach Holländischer Manier in der Pfanne. Am Spieß zu braten, setzet man die Stückgen, nachdem sie vorhero gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Saltz wohl überstreuet, in Eßig auf eine Stunde lang also gleichsam mürbe gebeiset, an einen Spieß, und umwindet oder bestrecket selbige mit Saltz-Blättern; zuweilen pflegt man diese Stückgen mit Speck zu spicken, wie die Hasen oder ander Wildpret, ungleichen bedecken sich einige stat des Specks der Citronen-Schalen, welche sie als Speck schneiden, und solche vorhero in Wasser, daß das bittere heraus komme, wohl abspülen lassen. Während der Zeit, als er bey einem nicht gar zu hehlichen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmolzener heißer Butter bestreuen, darein einigen Wein, Saltz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscaten-Blumen mit weniger kleingeschnittener Gulben vermischen. Dergleichen Sauce ist auch dienlich darüber anzurichten; Die Garniture aber darzu sind halbe Citronen. Außer dieser kan man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen: Brennet ein wenig Mehl in heißer Butter braun, gießet darein

ein wenig Wein, Fleisch-Brüh oder an deren stat in der Fasten Petersilien-Wasser, thut darein Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, etwas Ingwer, etliche ganze Zwiebeln mit Nelken bestreket, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden, in diese Brühe rühret 3 bis 4 etliche Stunden gewässerte und nach dem Klein geschnittene Sardellen, und lasset es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Mal als eine Garniture dahernum geleet. In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Mal nennen, werden die zurecht gemachte, und mit Saltz wohl eingeriebene Stückgen, so etwa eines Fingers lang, dicke an einander gefeket, daß sie die Pfanne oder Casserol ausfüllen, nach diesem gießet sie ein paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grüne kleingeschnittene Salbey darüber, setzen solche auf Kohl-Feuer, decken die Pfanne oder Casserol oben zu, und wenn die Malstückgen bald halb gar seyn, machen sie auf den Deckel auch Kohl-Feuer, daß der Mal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fett begossen, und die Garniture sind halbe Citronen.

Ein Mal zu kochen: Das ist ein Gerichte vor gemeine Leute an den Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen. Sie nehmen aber die kleinen Male, reiben sie mit heißer Asche, und reinigen solche, schneiden sie nach diesem in kleine Stücklein, und kochen sie aus Saltz und Wasser mit etwas Eßig, und ein paar Hände voll Haber-Grünke darzu gethan, lassen auch wohl klein geschnittene Petersilien Wurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gerichte mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine Mal-Suppe genennet wird.

Ein Mal zu mariniren: Wenn dieser vorbereitet, nicht in Stückgen, sondern nur einige Kerben darein geschnitten worden, pflegt man ihn auf dem Roß, jedoch mit Baum-Del und nicht mit Salbey zu braten. So er gar gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, folgender Gestalt eingeleet: Man legt in ein reinites wohlverwahrtes Käßgen unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Rosmarin, Citronen-Schale und ganze Gewürz, darnach eine Lage Mal, ferner nur erwehnte Species, und damit wird wechselsweise fortgefahren, bis das Käßgen voll, so daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen; dieses wird, wenn vorhero guter Eßig und Baum-Del über das eingelegte gegossen worden, mit dem obersten Boden vermachet, feste verriegelt, und täglich umschürret, daß es nicht verderbe. Dergleichen giebt eine gute Fasten-Speise ab, und ist von gar gutem Geschmack, nur muß, wenn einmahl das Käßgen aufgemacht, solches nach einander verbraucht werden.

Ein Mal zu rauchern ohne Haut: Man streifet erst dem Mal die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesalzen, in ein Geschirt, darinnen er alle Tage kan umgesehret werden. Nachdem wird er heraus genommen, ganz treuge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Roß gestossen worden, an einem Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermengt, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe seine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert ist, so bindet um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde; lasset ihn also hengen, bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernächst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfig Gewölbe gethan werde: denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übeln Wesen an sich, davon sie hernach einen übeln Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verseisset werden soll, muß er vorher ein wenig gewässert oder gar aufgefotten werden; Alsdenn leat man ihn auf den Rost, und brät ihn aus: Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Strücker, beschmieren die mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Efig, Butter, Gewürz, ein paar Epern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleisch-Brüh oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in ein Casserol thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen lasset: Darauf leat man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingwer, samt dem Aal zugleich mit hinein, und lasset ihn aufkochen. Wenn solcher gahr ist, wird er also angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geschnittene Semmel geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erst eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, streift ihn, daß die Strüncke oder Adern heraus kommen, denn wäschet man solchen sauber aus, schneidet ihn fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirfft ihn in ein Wasser, das allbereit siedend, und ein wenig gesalzen ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, gieffet Brübe darauf oder an derselben stat Petersilien-Wasser, und leget gebratene Castanien darzu. Zu merken ist, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er ist ohnedem ein feister-Fisch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Damoff vom Kohl schon gahr machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserol mit einem erhabenen Deckel fleißig zubält. Das Gewürz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man sich nach der Art der Speise.

Einem Aal wohlschmeckend zu siednen, wird er gehörig vorbereitet, in Stücken geschnitten, und ein wenig guter Efig drüber gegoßen. In den Fisch-Kessel thut man Wasser, Efig, Wein und Sals, wie auch allerhand

Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben Brot und Gewürz, ingeleichen ein oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern darzu; so bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aal-Stücken in Kessel, und lasset sie wohl einkochen, daß die Brübe fein kräftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden, muß man ein Stückgen Butrer mit hinein werffen, welches das wahre Fundament bey dem Sieden eines Aales ist. Wenn er recht ausgefotten, wird er in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, gelegt und aufgetragen, wozu Citronen gegeben werden. Solte von dergleichen Aal etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er gesotten worden, thun und mit einem Papier bedecken, so kan man ihn durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergestalt abgefotten, lasset er sich auch mit einer weissen Sardellen-Sauce arrichten, welche also zubereitet wird: Erst wäschet obengesehrt ein halb Pfund Butrer auf das sauberste aus, legt diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in ein Casserol, schlägt 6 Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein weißes darzu komme, und rühret dieses wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher sollen gewässert seyn, die Gräten, hacket sie ganz klein, und damit sie desto kleiner können gehackt werden, gieffet man, um sie nur anzuseuchen, etliche Tropffen Fleisch-Brüh daran, rühret sie auch unter die Butrer mit denen Ehern, schneidet Citronen-Schalen daran, thut Muscaten-Blumen, Saft von einer Citronen, ingeleichen Pleken-weise geschnittene Citronen hinein, gieffet endlich unter die benannten Species Wein und Brübe oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel als man meynet genug zu seyn, den Aal damit zu überziehen, rührt solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thut etliche Tropffen kalt Wasser hinein, damit, wenn es anfängt zu siednen, es nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl gehalten und diese Brübe darüber gegossen werde. Zum Ueberfluß lasset man geschmelzte Butrer zerachen, und tröpflet selbe darüber, so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebäckens, welches man aus einem guten und mürben Butrer-Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals, doch so breit geschnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fisch ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht man mit Ehern, leat eines Daumens dicke Fülle in der Mitte darh, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und flebt sie zusammen, darben ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmals mit Ehern über und über beschriften wird. Endlich leat man ihn auf ein Papier oder Back-Blech, krümmet und bieget ihn nach Gefallen, backet

solchen

solchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

**Nalfang**, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Nale am besten zu fangen sind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Erlen- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Augustum und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als mit Reussen, Wehr-Körben, Angeln, Leg- oder Nacht-Angeln, Nalgabeln oder Tristacheln und sogenannten Erchen- und Fisch-Fängen welche letztere beeden Arten man gerne in denen wüsten Mühl-Grinnen, und bey Wehren anbrüngen pflegt.

**Nalgabel**, oder wie es einige nennen, **Tristachel**, ist ein Instrument von plattem Eisen, und wie eine dreyzackigte Mist-Gabel, mit dreyn Haacken gemacht, deren ieder ohngefähr neun Zoll lang, und an der innern Seite, der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Nieder-Haacken versehen ist. Tab. I fig. 1. Die beeden äussern Zinken a. b. sind auswerts gebogen, der mittlere c. aber gerade und gleich einer Schlangen-Zunge, jedoch etwas ründlich zugespitzt. Alle drey Zinken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nägeln festgemachte eiserne Bänder d. dergestalt zusammen gehalten, daß sie weder weiter aus einander gehen, noch sich enger schliessen können, als wie sie wirklich sind, damit kein Nal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen durchschlupfen möge. In die Dille e. wird eine lange geschlancke Stange von fünfzehn bis sechzehn Schuben, wie an einem Fisch-Haacken geflossen und mit ein paar Nägeln fest gemacht. Mit diesem Instrumente flossen die entweder an dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fischer in dem Fisch-Wasser, wo man Nale weiß oder vermuthet, immer auf den Grund, nichts anders, als wie sie beyrn Fischen mit den Trampen oder Stör-Stangen zu thun pflegen; da denn, weil die Nale gemeinlich dicke bezammnen Liazen, offters zwey, drey und mehr zwischen den Zacken und Wieder-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

**Nalraupe**, **Ohlruppe**, **Quappe**, **Rosfelle**, **Ruppe**, **Rutte**, **Trensche**, **Trusche**, ist ein Fisch, so mit seiner Farbe und schlüpferigen glatten Haut und der Bewegung seines Leibes dem Nal sehr nahe kommt, (daher er auch diesen seinen Nahmen mag bekommen haben), am Kopffe, Leber und Grösse aber um ein merkliches von selben unterschieden ist, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul wie ein Frosch an welchem einige Flecken heraus gewachsen. Der Aug-Appfel ist blau, und dessen Circul gelb-särbig. An ieder Kieme hat er eine weit hervorgehende schmale Floß-Feder, und nächst daran, nach dem Bauche zu eine andere etwas breite; Oben auf dem Rücken und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwanze zu, und helfen diese beyde selbigen formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren ieder wie ein Frosch- oder Kröten-Fuß aussieheth. Sie ha-

ben mit den Nalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen und Seen auf. Die Nalraupe lathet bald nach Weihnachten vom Febr. an bis Martium, und heissen sie die Fischer **carexochin**, den **Laidz-Fisch**, weil sie davor halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laidz-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfals ein Nalb-Fisch. Sie soll im Monat Decem-ber am besten zu versetzen seyn, zu welcher Zeit eben ihre grosse Leber, so vor das delicateste am ganzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am besten und gesündesten seyn soll, da dieser Fisch ausser diesen von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschaft haben, wegen des oben beschriebenen Magens und der ungestalteten Figur seines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, ganz verachtet wird; Wiewohl überhaupt das Fleisch dieses Fisches, zumahlen wenn er alt und erwachsen, nicht so gar wohl-schmeckend und verdauend, und was die Güte und Grösse der Leber alles ersetzen und dem Fisch den Werth bringen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, **Lampreten**, weil sie so delicat wie dieser Fisch schmeckt. Ausser ihrem guten Geschmack läset sich auch aus selbiger, wenn sie in einem Glas Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Del zubereiten, welches zu unterschiedenen Arzneyen brauchbar, sonderlich aber den dunkeln und blöden Augen gar nützlich ist. Auch pflegt man den Magen zusamt dem Schlund auszunehmen und zu dörren; dieser nachhero zerstoßen, in Wein eingenommen, treibt sonderlich die Nachbürde, und dienet vor allerley Gebrechen der Mutter. Diese Fische werden wie die Nale mit Angeln, Nalgabeln oder Tristacheln, Nezen und Reussen gefangen, und in der Küche entweder gefostet, oder gebacken, oder marinirt zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut gleich den Nalen (Schleimia, müssen sie zuörderst gebrühet, und mit Salt oder heisser Asche wohl abgerieben und gereinigt werden, nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus, dem diese muß unten am Hals hangen bleiben, auch darff man die Galle davon zu nehmen nicht vergessen, und sie darauf fleißig auswaschen.

**Nalraupe zu sieden**: Wenn sie auf nur beschriebene Art vorbereitet, gießet man Eßig darüber, und läset sie wie einen andern Fisch sieden, und weil die Härte ihres Fleisches mit des Nals überein kommt, ist nöthig, daß in den Sott, eben wie bey jenem, ein bißigen Butter geworffen werde. Will man sie im Wasser absieden, muß dieses ziemlich gesalzen werden, weil dies ein harter Fisch, und nicht mehr Salt annimmt, als er gebraucht. Die Fisch-Brühen und Saucen, so darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich und vielfältig, und sollen davon allhier nur die besten erzehlet werden, als eine Erbs-Brüh. Kochet gute Erbsen in Fleisch Brüh oder Wasser recht weich, treibt solche durch einen Durchschlag und machet sie zur Brüh etwas dünne; gießet ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Köffel,

der vorher muß abgefotten seyn, soll er nicht zusammen rinnen, thut es in ein Casserol, werffet ein Stück Butter dazu, wie auch etwas Muscaten-Blumen, und ein wenig weißen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und lasset es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgefottene Nalraupen gegossen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewärmet; darüber lässet sich auch halb geröstete und würflich-geschnittene Semmel streuen, und die Garniture nach Beschaffenheit der Umstände richten. Eine Butter-Brühe: Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, mit ein wenig weißen Ingwer, thut dieses zusammen in einen Tiegel, oder Casserol, gieffet etwas von der Brühe, darinnen die Nalraupen gefotten, in gleichen Fleisch-Brüh, oder Peterfilien-Wasser, und zwar so viel hinzu, bis ihr meynest genug zu seyn. Hierauf soll reine Peterfilie, ganz klein gehackt, dazu geschnitten, und die Nalraupen hinein gerhan werden, welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man solche fein erdentlich arrichten, die Brühe darüber gieffen, ein wenig Muscaten-Blumen darüber streuen, und auftragen lassen. Eine andere Art: Thut ein Stück Butter, die vorher rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Messer-Spiße voll hinein, schlägt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weiße hinzu, und rühret es wohl unter einander. Ferner schütet klein-geschnittene Muscaten-Blumen, Citronen-Schalen, und ein wenig weißen Ingwer zu dem vorigen, gieffet Brühe oder Peterfilien Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als man, selbige mit denen Eyer-Doctern dicke zu machen, vor nöthig achtet. Dieses rühret fleißig über ein Kohl-Feuer, und sobald es anfähet zu sieden, laßt etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen laufen, und sich hacken; richtet nach dießen die Nalraupen an, gieffet die Brühe über selbige, lasset ein wenig Butter zugehen und tropffet das klare Tropfen-weiß darüber. Wenn es beitebia, kan Peterfilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen. Eine Pohlische Brühe: Schälet Zwiebeln und Apffel, zerfchneidet beide und thut sie in einen Topf; legt ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer dazu, gieffet auch Brühe, oder Peterfilien-Wasser, Wein und Eßig hinein, und lasset alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quilet es gar, freichets durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, laet ein Stücke Butter daran, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so gieffet noch etwas Brühe, oder Peterfilien-Wasser, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Safran, Eibeben, geschnittene Mandelkern, die vorher abgezogen, Citronenscheiben und Schalen werden gleichfalls hinzu gerhan, und alles wohl abgesehet, sammt den Nalraupen. Diese letzte fetlet alldenn fein zierlich auf die Schüssel,

gieffet die Brühe darüber her, belegt sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreuet sie mit Semmeln, so gerieben. Eine saure Limonen-Brühe: Laet die gefottene Nalraupen in ein Casserol oder Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limone nicht allzu dicke, und schütet sie nebst Muscaten-Blumen, etwas weißem Ingwer und Citronen-Schalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber, und gieffet ein wenig Wein, Peterfilien-Wasser, oder Fleisch-Brühe hinein, lasset es fein gemächlich kochen, bis es anfähet dick zu werden. Oder thut ein paar Eyer-Dotter in ein Lößgen, tropffet etliche Eßig-Tropfen hinein, gieffet die Nalraupen-Brüh dazu, und quilet es wohl, daß es nicht zusammen rinne. Diese Brühe richtet über die Nalraupen an. Eine Citronen-Sauce: Thut die Fische in einen Tiegel nebst einem Stücke Butter, geriebene Semmel, Citronen-Schalen, von einer ganken Citrone die geschnittenen Scheiben und Muscaten-Blumen, gieffet Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauf, legt eine ganze mit Gewürz besetzte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, lasset dieses alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alddenn wird sie über die Fische angerichtet. Mit Saucen-Kraut: Wenn die Nalraupen nicht gar in Sals-Wasser abgefotten, weil doch etwas Saft darinnen bleiben muß, nimmt man sehr klar geschnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Messer erst klar geschnitten werden, setzt es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf lässet man in einem Casserol ein gutes Stück Butter zersehen, schütet das Sauer-Kraut hinein, und schweißet es ziemlich, gieffet auch eine Kanne sauren Rahm dazu, und lasset es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen, so machet man um eine Schüssel einen Kranz von Teig, laet in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein erdentlich die Nalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. s. f. bis es wie eine Wafete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreichet es auch mit Eiern, gieffet zerlassene Dotter darüber, ingleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und bläset sie fein wieder ab, damit nicht so viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich setz man es in einen Back-Ofen, und lasset es gemächlich backen, so siehet es aus als eine Wafete. Das Gewürz betreffend, ist es nur ein Unrath, in dergleichen Eßen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornemmen Küchen solches nicht so häufig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, sonderlich der Pfeffer, Ingwer, und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl in acht nimmt. Nalraupen zu backen oder zu braten: Wenn sie behörig vorbereitet, wird vom Kopff bis auf den Schwanz ein Kerbgen neben das andere geschnitten; hierauf solzet man sie ein, und lasset sie eine Stunde in Salze liegen, freichet nachmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, streuet

Mehl darauf, und bäcket sie aus Schmaltz. So sie nun recht gebaden, röset man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht so viel seyn muß, weil die Nalraupen vorher mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig diese Brühe geben. Ist das Mehl braun, so gießet man Wein, Brühe oder Vetererilien-Wasser und Eßig darzu, würzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, lezet eine ganze Zwiebel mit Nelcken bestreuet sammt Lorbeer-Blättern und Rosmarin hinein, laßet alles durch einander kochen, und wisset, daß das Sals eines jeden Geschmacks anjehen wird. Lezet zuletzt die Nalraupen in den Tiegel, laßt es kein Sachte aufkochen, gießet in die Brühe aut Baum-Del, so auch ein wenig mit kochen muß, und sodennwards angerichtet. Oder: wenn die Nalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebaden worden, so kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, seinet die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Messer klein; alsdenn lezet ein gut Stück Butter in ein Casserol, laßet selbiges heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt. Schützet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und gießet etwas Brühe darzu. Endlich nehmet eine Schüssel, machet ein Hänßgen von Teig darum, bestreuet sie wohl mit Butter, thut erst was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Nalraupen, womit wechselsweise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begießet man es oben mit Butter, streuet Semmel darüber, und laßet es in einem Ofen zu gut backen.

Nalraupen zu mariniren: Reisset, saltet und kochet dieselben, bratet sie auf dem Rost, da sie denn stets mit Baum-Del zu beschmieren. Wenn sie gänzlich gebraten, legt sie aus, daß sie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das, mittelt eines Pinsels, mit Baum-Del wohl ausgestrichen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, ganze Würke, Citronen-Schalen, legt die Nalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. s. f. womit wechselsweise fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; worbey die Lagen also einzurichten, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeschlagen wird. Dieser muß in der Mitte ein Loch haben, denn so bald er zugeschlagen worden, soll man Eßig und Baum-Del durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vernichten und mit Wech vergießen, auch das Fäßgen täglich umstürzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen, muß das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingesetzte Fische gar leichte.

Nalraupen-Lebern wohl zuzurichten: Nehmet diese und blanchiret sie ein wenig in Wasser. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscaten-Blumen und klein geschnittene Citronen-Schalen, und die Lebern, die man aufs Feuer setzen, und ein we-

nig passiren muß. Gießet alsdenn Wein darauf nebst etwas Brühe, streuet Klar-geriebene Semmel darein, und laßet es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, wird von einer Citrone der Saft hinein gedrückt, da es etwa zu sauer werden wolte, ein bißchen Zucker hinein geworfen, wodurch es gleich pikant wird. So sie aber recht out werden sollen, so nehmt ein paar Lebern, stoßet solche nebst einem Stückchen Butter und etwas Semmel-Krume im Mörser, setzet es in ein Topfchen, wenn vorhero Wein und Brühe darauf zugegossen worden, zum Feuer, treibers durch ein Haar-Zuch; Diese Coulis oder Abkloß schützet endlich auf die Lebern, so vorhero, wie oben gemeldet, passiret seyn, laßet sie nur gemächlich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Nal-Suppe, ist ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe oben Nal zu kochen.

Nasen, bedeutet bey der Jägeren so viel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret gesagt; J. E. der Hirsch aast, d. i. frisset.

Nas, ist ein wegen Alter, Krankheit oder andern Zufalls verreckter Körper eines Viehes, als Pferdes, Kindes, Schaafes u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeinlich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daselbst von dem Cavalier abgeludert, und der Ueberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlassen. So fern sich aber dergleichen rotte Afer durch eine grajirende Seuche häuffen möchten, werden solche in eine auf dem Felde darzu tiefgemachte Grube mit Haut und Haar geworfen, über jede Schicht Kalk darauf geschüttet, und also verscharrt, daß sie um so viel eher verwesen und nicht etwa durch allzuübeln Geruch die Luft inschüren.

Abbinden, siehe Absetzen.

Abbinden, wird von den Zimmer-Leuten genennet, wenn für ein Gebäude zuerst der Dach-Stuhl eingerichtet, und sodenn in denselben Wänden die Niegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und ihre gehörige Derter in einander gelochet, auf einander eingeschnitten und verkammert, oder fest in einander verbunden werden.

Abbiß, dieses Kraut hat Blätter wie Weggerich-Kraut, iedoch länger, einer Zungen gleich, schwarz-grün und rauch, hat einen runden Stengel mit Purpur-brannen Blumen, so ganz gedrungen an einander auf einem Knopfe sitzen; hat weiße Wurzeln, die unten stumpf und gleichsam wie abgebissen, daher es auch den Nahmen bekommen: Denn man sagt, daß der Teufel die Nutzung oder besondere Kraft dieser Wurzel den Menschen mißgönne und stumpffe, oder heisse sie deswegen in der Erde ab, daß sie ihre rechte Kraft nicht haben möge, darum heißet sie auch Teuffels-Abbiß, oder Teuffels-Biß. Es ist dieses ein Aberglaube, welcher aus läppischen Begriffen von denen bösen Geistern, womit ehemals die Welt überschweimmet war, entstanden

und wodurch eine natürliche Wirkung Gottes diesem Geiste nicht ohne große Sünde zugeschrieben wird. Sie wächst an Wäldern und ungebauten Orten zwischen Dornsträuchern, Disteln und Hecken; Die Wurzel gestossen auf ein entzündet Gued gelegt, machet dieses gesund; Wurzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieses Wasser ist gut in Pestilenz und vor allerley Gift, vor Herz-Stechen, vor Brust-Geschwüre und alles geronnene Blut, so sich von Stossen, Fallen oder von Schlägen innerlich gesammelt hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieses Wasser oder der Saft dieses Krautes mit Victril vermischt heilet den bösen fließenden Grund, ist ein besonderes Grund-Kraut, wie die Scabiosen.

Abbiß, ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend sehe; indem derselbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergestalt abbeißet, als ob sie mit dem Messer abzuschneiden wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verriethung gebrauchet, da man das Obst, und sonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufschalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lasset, davon das Wort Abnehmen weiter nachzuschlagen; sondern es wird auch von den Nesten und Zweigen derer Bäume verstanden, wenn sie durch einen Zufall von dem Stamme gerissen oder gebrochen worden. Diesen Schaden pflegen achtsame Haus-Väter, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgender Gestalt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhaftesten Ort ganz glatt, überreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermischten Kuh-Mist, so die gewöhnlichste Baum-Salbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schale entblößte Holz nicht so von dem Saft entkränket, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingerissen worden, keine Fäulnis und neuen Schaden verursachen möge. Auch wird dieses Wort gebraucht, wo man die Schloffer oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern los reißet, um das schadhafte anzubessern, und das noch brauchbare von neuem zuzurichten.

Abbrennen, oder ausbrennen, heißen die Ziegler und Kalsbrenner, wann sie mit dem Reiß-Holz den Ziegel- und Kals-Ofen die letzte Hitze geben. Dieses Reiß-Holz muß dürr seyn, damit es Flamme gebe, und das Feuer davon durch die Schlüßten, und die zwischen denen Steinen gewöhnlicher massen gelassene Spatia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten gesagt, es moaen nun solche mit der Sichel geschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. J. E. Gersten und Haber muß man bey Zeiten abbringen, ehe sie überständig werden und eindrechen. Den Weizen soll man

nach in der gelben Reife, und ehe sein Korn braun wird, anfangen abzubringen. Hiernächst wird das Wort auch gebrauchet, wenn man eine bisherige Gewohnheit nach und nach in der Wirktschafft abschafft oder abbrinaer.

Abdanken, heißet so viel, als des bisherigen Dienstes frey werden, und seinen Abschied in einer gewissen Verriethung entweder selbst nehmen, oder von einem andern bekommen. Sonderlich wird es von Soldaten, Bedienten und Gefinde, die den Abschied bekommen, gebrauchet. Hierbey erinnert sich ein behutsamer Haushalter, keinen Menschen in seine Dienste zu nehmen, der nicht seinen gehörigen Abschied aufweisen, oder sonst genugsam darthun könne, daß er in seinen vorhergehenden Diensten sich treu und wohl verhalten, und den Abschied nicht hinter der Thüre genommen habe. Auch wird dieses Wort von dem Nacht-Wächter gesagt, wenn er nemlich mit dem anwachenden Morgen zulezt abruffet, und die Menschen zur Danckszugung ermuntert vor die genossene Ruhe und den göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltenen Mahlzeit das überliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämlichem Tisch-Geräthe vom Tisch genommen, und dieser ganz aberäumet wird; ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, wem sie bedeckt seyn, behutsam aufnimmt und zu fernern Gebrauch bey Seite schaffet: Oft wird aber auch dergleichen bey grossen Winde und Stürme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhaften Ziegel durch diese Gewalt herunter geschmissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute verbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Öffnung in das Dach erfolget, eine grosse Menge ausgehoben und herab geführt werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel, diese nurgedachten untern ihrer Länge nach über die Helfste decken. Auch bedienet man sich dieses Wortes, wenn von dem ablodern und schinden des verreckten Viehes modelt soll gesprochen werden.

Abdecker, heißet daher an einigen Orten der Feldmester, Caviller oder Schinder. Siehe Feldmester.

Abdruck, ist derjenige Entwurf, der von einem geschickten und künstlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hausblasen u. s. f. oder vermittelst besonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemacht worden. Das Modell bestehet bald aus einem harten geschmittenen Stock, bald aus kupfernen gestochenen Platten, bald aus gegossenen Kupffern u. s. f. davon unter Solzschmitt, Kupffer-Stück und Schriftgießer im Natur-Lexic. nachzuschlagen.

Abelmosch, wird dasjenige Indianische Garten-Gewächse genennet, dessen Saame,



so in kleinen schwarz-braunen Körnern bestehet, von den Markt-Schreyern wegen seines guten Bisam-Geruchs, der aber nicht lange währet, um ihn in die Kleider zu nähen, oder in die Wäsche zu legen, verkauft wird. Auch pfleget man aus diesen Bisam-Körnern pater noster und Hals-Bänder zusammen zu reihen; Die Türcken aber und Araber mischen solche mit unter ihren Coffee. Es hat dieses Gewächs einen runden, rauchen Stengel, und eben ganz rauche Blätter, die sich wie Sammet anföhlen lassen, seine Blume bestehet aus 3 gelben Blättern, die nahe an dem Stiel mit rothen Flecken angezieret seyn.

Abend, heist nicht nur diejenige Zeit, sobald die Sonne sich gänzlich unter unsern Horizont verberget, dergestalt, daß ihre Strahlen auch durch die Refraction unsern Erdboden nicht mehr erleuchten können, welche Erleuchtung die Abenddämmerung genennet wird, und dem Abend jedesmal vorgehet; sondern man nennet auch in engern Verstande genommen, den Punkt also, da in dem Horizont die Sonne gleich 90 Grad von der wahren Mittags-Gegend untergehet, so des Jahres zweymal geschieht, wenn nemlich Tag und Nacht gleich ist. Davon siehe Equinoctium. In weitläufigtem Verstande aber wird der ganze Theil des Horizontes die Abend-Gegend benennet, in welchen sich die Sonne von Tag zu Tag vor unsern Augen verberget und entziehet. Was nun wirklich aus dem wahren Abend kommt, z. E. der Wind; oder ihm just 180 Grad entgegen siehet, wie eine Sonnen-Uhr, das bekommt den Bey-Nahmet, und heisset der Abend-Wind. Abend-Uhr u. s. f. von welchem s. Mathem. Lex.

Abend-Essen, ist nicht nur die Gewohnheit, da insgemein ein arbeitssamer Haus-Vater mit seiner Frau und Gefinde nach gemachtem Feyerabend noch vor dem Schlafengehen, etwas Speise zu sich nimmt, damit der durch die Nachmittags-Arbeit enträkräete Leib und darneben ausgeleerte Magen gestärcket und der Schlaf befördert werde, welches am besten zu erhalten, wenn man sich dieses Abend-Essens mäsig und nicht im Ueberfluß bedienet; Sondern es bedeutet auch den Gebrauch, da ein Bräutigam mit seiner Braut anstatt eines grossen und weitläufigen Hochzeit-Schmauses den allernächsten Freunden in der Stille und Kürze eine Abend-Nahzeit am Tage ihrer Trauung ausrichtet und zum besten giebet.

Abend-Jagd, s. Nacht-Jagd.

Abend-Röthe, ist insgemein der rothe Schein, der sogleich nach Untergang der Sonne bey heiterem Himmel an unserm Horizont gesehen wird, und so lange dauert, bis die Sonnen-Strahlen durch die Luft, welche um die Erde sich befindet, nicht mehr zu uns refringiret werden können. Wenn diese Abend-Röthe über Land ziehet, welches geschieht, so einzelne Wolcken über der untergegangenen Sonne zu sehen kommen, und von derselben Strahlen auf obgedachte Art illuminiret werden, so verspricht sich der Landmann des fol-

genden Tages gut Wetter; denn es gehet zu der Zeit gewis der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolcken gegen Abend treibt. Es ist die Abend-Röthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen, dauret auch einmal länger als das andere. Siehe Philosoph. Lex. Hildebrandus hat observiret, daß, wenn diese Wolcken roth-braun, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald frühe, ja wohl gar regnet; Wetter mit sich bringe. Siehe Witterung.

Abend-Stern, heisset die Venus, wenn sie der Sonne nachgeheth, und alsdenn scheint, so bald diese untergehet. Siehe Mathemat. Lex. Dieser Stern wird auch der Vier-Stern betitelt, sonder Zweifel, weil nicht nur zu der Zeit, wenn er zu leuchten anfähet, von vielen der Arbeit Feyerabend gegeben, und dargegen die Vier-Kanne in die Hand genommen und tapfer drauf gezechet wird, sondern weil oft dieses Nachtsitzen auch so lange getrieben wird, bis dieser Stern, wenn er der Sonne vorgehet, zu scheinen anfähet, massen von dem Venus-Stern bekannt, daß er der Sonne bald vor, bald nachgeheth. Dieses heist aus Tag Nacht gemacht, und ist wider die Meerein eines ordentlichen wirtschaftlichen Lebens. Sonst scheint er des Abends grösser als des Morgens, weil er der Abend viel näher ist als des Morgens, da er rund, gleichwie des Abends gehornet, und 40 mal grösser ansieheth. Welche dem Gestirn einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuschreiben, haben observiret, daß dasjenige Jahr, darinnen die Venus regieret, meistens feucht und doch darbey warm und geschwül sey, daher auch das Obst und sonderlich der Wein seldem wohl gerathe. Fürnemlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venus-Jahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht, wenn er aber temperiret sey, so wächsen viel Aepfel, Zwetschen, Nüsse, Kirschen, jedoch wenig Birn und keine Eichel, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst und ein Haut-Wein, wenn schon die Trauben leichte sielen. Ob nun gleich diese Wirkungen nach der Erfahrung mit einem gewissen Stand dieses Planetens gegen unsere Erde, den man sich nach der ehemaligen ungegründeten Ptolomäischen Bewegung, Ordnung und Stand der Welt-Cörper vorstellere, oft zugleich da sind, und also dieser Stand des Planetens ein zufälliges Zeichen, daß diese Wirkungen folgen würden, abgeben kan; so hat man doch darinne gefehlet, daß man die Ursache dieser Wirkungen in diesem Stern und seinem Einfluß in unsere Erde gesucht. Wenn man viel zugeben wollte, so könnte, wenn er zwischen einem Punkt von einer Gegend der Erde und der Sonne zu stehen kommt, vermuthet werden, daß er in dieser Gegend, nachdem dieselbe bald diese oder jene Bestrahlung der Sonne genieffet, einige Aenderung vermittelt seines Schattens oder seiner Darzwischenkunft in denen Wirkungen der Sonne auf der Erde

und in der atmosphæra machen könne. Wer sonst vor den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüsse in der Wirtschaft alles zusammen lesen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieusen und immerwährenden öconomischen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 sq. brauchen.

**Aberglaube**, ist eine ungegründete Einbildung und falscher Wahn, indem man von Sachen, die irdisch und verärglich, sich etwas Göttliches einbildet, aus schlechten Dingen große und gefährliche Folgerungen voraus wissen, ja aus sonderbaren Zeichen, Märkmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahr sagen will. Gleichwie aber dieses Laster seinen Ursprung aus dem blinden finstern Heidenthum hat, und bey dem unverständigen gemeinen Volk noch immer befunden wird; also hat ein vernünftiger christlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttischem und oft einseitigem Wesen nichts zu schaffen, sondern ist vielmehr bemühet, dieses Uebel auch von seiner untergebenen Domestiquen gänzlich zu verbannen, keinesweges aber selbst zu dulden. Siehe Philosoph. Lex. Jedoch dieser Begriff beziehet sich mehr auf den religiösen Aberglauben. In wirtschaftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor solche Meinungen und Handlungen, welche allenhand falsche Sätze von der Natur der Dinge, der Körper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirkungen beyleget, die durch ihre bekannten Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja man verdeckt oft allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Ställe nicht von Stinmen reinigen, denn die Pferde solten besser dabey stehen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Und noch iezo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ansrotten sollen. Denn es ist ihre Pflicht, dem unwissenden Wirt darinne zu helfen. Lassen die Wirtschaft voll von solchen abergläubischen Dingen ist, bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwerks-Wesen, bey der Jägerrey, bey der Viehzucht &c. Die Kochen-Philosophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indessen so geht man doch auf der andern Seite oft zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch diesen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlungen von öconomischen Dingen, das 3te Stück p. 211 sqq.

**Aberklauen**, s. Aferklauen.

**Abfall**, heißt erstlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; sodenn wird auch dieses ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Ueberfluß seines Röhr-Wassers dem andern wohnnen läßt; ingleichen ist oft ein Nachbar genöthiget, eines andern Ab-

fall der Traufe und den übrigen Zusammenfluß des Wassers über seinen Grund und Boden abführen zu lassen; So pflegen auch in schlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger schlechter und geringer zu werden, und diese in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieser kan verschiedene Ursachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kaufmanns-Lexicon.

**Abfäumen**, heißt so viel als Abschäumen, welches Wort nachzusehen. Es wird aber auch im moralischen Verstande von einem Abschäum oder abgefäumten Böfewicht, Bauer oder andern Menschen gebraucht.

**Abfedern**, heißt das ausgebrochene Getreide, wenn vorher das größte davon mit einem Rechen oder Harten abgerecht, mit einem Federsich, so an einer vier- bis fünftheiligen Ellen langen Stange angebunden ist, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürzeln heraus bringen. Siehe Dreschen.

**Abgang**, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem sie verarbeitet oder gebraucht wird, verlohren geht, oder sonst übrig bleibt, welches letzte ein sorgfältiger Haushalter immer annoch in seinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erste aber nach Gelehenheit von nemem ersetzt und beydes dem Werth nach notiret, oder zu seiner Nachricht aufschreibet. Auch zeigt über dieses das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Personen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeschafft werden können, z. E. der Abgang der Post, des Briefes u. s. f. ist um diese oder jene Zeit, und pflegt man bey wohlgegerichtem Postwesen gewisse Verzeichnisse drucken zu lassen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Post seyn werde.

**Abgekochte Speisen**, werden genennet, die zwar gehöriger massen abgewürket, zu gut und weich gekochet, aber bis zum wirklichen Anrichten und Genuß noch bey Selte gekochet werden, da sie denn erst entweder aufgewärmet, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

**Abgeschirren oder Abschirren**, heißet den Pferden, wenn sie von der Arbeit oder von der Reise nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirre abnehmen. Ein Haus-Vater soll absonderlich seinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß sie iederzeit Abends, so bald sie ihre Pferde abgeschirret, das Geschirre sauber und ordentlich, jedes an seinen gewissnen Ort in den Stall hängen und legen, damit ieder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und jedes wieder bey der Hand habe, wenn er einspannen und aufs Feld oder sonst wohin fahren soll, daß dergestalt weder an seiner Arbeit, noch an andern Verrichtungen etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungs-Regel: Ein Pferd, welches

ches aus der Arbeit kommt, nicht gleich, wenn es schmilzt und sehr warm ist, abzuschütten.

**Abgefotten**, heißen nicht nur diejenigen Fische, die man gutscham einlecken lassen, und theils so gleich warm und trocken genießet, oder mit einer darüber anaerichteten Brähe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Essig und Sauer-Del versehen; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergleichen kalt abgefotten zu werden, daß man darbey zum sichersten Nervenmahle annehmen kan, eb sie gang eingeseht, wenn der Nähr-Löffel über das Holz fast vor sich allein in demselben aufrecht stehen bleibt, und ist so viel von dem Absieden der Säfte zu merken, daß, je mehr sie eingefotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauch aufbehalten. Ja alles Abfieden hat bey dem Fleisch und Früchten den Zweck, das überflüssige phlegma wegzuschaffen.

**Abgegräbener Sabicht**, wird derjenige genennet, der von Abriichten eingefangen werden, da er schon seine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub anzugehen. Wie selbiger einzufangen und abzurichten, s. Sabicht und Sabicht = Fang.

**Abgezogene Wasser**, darunter wird alles dasjenige begriffen, was durch gehöriges Feuer von dem bey sich führenden Phlegmate gereinigt, oder sonst von diesen und jenen Kräutern, Blumen, Wurzeln u. s. f. auf dem Brenn-Weilben oder vermittelst eines andern bequemen Weirungens abgetrieben worden, dessen man sich hernach in der Haushaltung bey mancherley Gelegenheiten zu bedienen pfleget. Was bey dieser Verriichtung ein sorgfältiger Haushalter in acht zu nehmen, ist in *Coleri Oeconomia*, und andern nächsten Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachzulesen werden, was unter dem Worte Abziehen verständig. Die aus denen Kräutern, Wurzeln u. s. f. abgezogene oder sogenannte gebrannte Wasser seyn folgende: Abbig-Adernennig-Walej-Andorn-Artich-Wasser, Basilgen = Bethonien = Brunnenkress-Wasser, Camillen-Cardobenedicten-Cypressen-Wasser, Enelkraut = Ehrenpreis = Eisenkraut = Engelsfuß = Espin = Erdbeer = Wasser, Fenchel-Wasser, Holderblüth = Himbeer = Wasser, Jasp-Wasser, Krausmünz = Kirsch = Kornblumen-Wasser, Lasendel = Lindenblüth = Koffelkraut = Lilien = Limonien = Wasser, Majoran = Menenblum = Melliloten = Melissen = Wasser, Negelen = und Nessel = Wasser, Pomerangen = Vetterillen = Voley = Wasser, Quendel = Wasser, Rauten = Rosmarin = Rosen = Wasser, Scabiosen = Scharlach = Schlaag = Wasser, Seerdien = Schiechen = Spichen = Wasser, Thymian-Lillen = Lormentill = Wasser, Viole = oder Weilgen = Wasser, Wachholder = Vermuth-Wasser u. s. f.

**Abgrafen**, heißt auf einem Rande Rain, Damm, oder Stückgen Wiefenwachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegzuschneiden; so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nemlich

das Abgrafen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen, von christlichen oder Diebs-Händen geschieht.

**Abhauen**, ist eine mannigfaltige Verriichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die unteren Aeste benimmt, davon das Wort schneideln nachzuschlagen; oder den Stamm gar zusammen seinen Aesten vermittelst einer Art von dem Boden abhauen, da denn dasjenige Stück, so auf der Wurzel stehen bleibt und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheite abgiebet, eher zu kurz, als gar zu lang gelassen werden soll; oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwählet ein kluger Hausvater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, an stat dem Abhauen des Kornes und Weizens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den starken Anschlag der Sense so viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preis gelassen werde.

**Abholzen**, ist ein Forst-Terminus, und heißt das auf einem Gehauch befindliche Holz abhauen. Das Laub-Holz wird nicht völlig abgeholt, wie das Nadel- oder Tangel-Holz, sondern man läßt die darinnen befindlichen Laas-Reiser, Verspänder, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewisser Anzahl stehen; Dabingegen das Tangel-Holz völlig abgeholt, oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laas-Bäume, welche keine tiefe Wurzeln schlagen, sondern mit denselben ganz flach auf der Erde wegzulaufen, nicht würde stehen lassen, sondern dieselbigen geschwind übern Haufen werfen.

**Abhüten**, heißt, wenn ein Haus-Wirt von seinen Wiesen, Ber-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen lassen kan, von dem Rind- und Schaaf-Vieh abfressen läßet. Wenn sich die Saat überwachsen will, so läßet man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieselbe mit denen Schaafen, wenn das Feld geiroren, abhüten. Nach alt Licht-Messen hält man es vor schädlich, doch ist die Abhütung der Saat insgemein nützlicher als die Abgraffung, oder das Schryppen.

**Abhüten**, geschieht auch von denen bodhaftigen oder unerfahrenen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrichtigen Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heißet bey diesem Fall überhüten; Dessen Bedeutung siehe Ueberhüten.

**Abjagen**, ist der letzte Act bey einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingestekte Wildpret soll gefangen

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey sind diese: So bald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab und in den Schirm getreten, so wird das Quertuch vom Jagen wegenommen, und die Herz-Hande eingetheilet. Hierauf verliet sich die Jäaerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Lösung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung sänat gedachte Jäaerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schirm zu, und gehen die Jaad-Hunde Kuppel-weise, jede von einem Bauer geführt, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jäaerey nach hinten zu Holke, mit Continuirung ihres Jagd-Lants, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und anständig wird, nach den eingeführten Jagd-Posten angeblasen, und angeschrien: der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey, und wenn er jagdbar, so wird er bey dem Vorlauf durch Trompeten und Pauken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebacht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und werdmännlichem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden; 2) die alten Thiere; 3) die Schmal-Thiere; 4) die Rehe-Bocke; 5) die alten Rehe; 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingelegt. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpfen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, gelegt, und so gleich ein jedes Stück mit denen vorher angehofften eichenen und bichenen Brüchen verbrechen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Kumbung nichts mehr späret, so versammlet sich die Jäaerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur linken Seiten wieder heraus kommt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, so bald sie daselbst angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hiff-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmaligen Juch-Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefälte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, s. Flügel.

Abjochen, heißt nach verrichteter Arbeit, die Zug- und Schieb-Dhsen ihrer Joche entlediaen. Es geschiehet solches so wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man sich nemlich einer von denen bekantten zweyen Gattungen derer Joche bedienet. (s. Joch.) Wenn man denen Schieb-Dhsen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn, und den Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig

mit der Hand reiben, diß thut ihnen wohl, und macht sie desto mehr firre und williger.

Abkehren, ist eine nöthige Verrichtung des Gefindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit nicht nur die in einer Wohnung ansaestelten Mobilien von dem darauf gesallenen Staube oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände mit allen Winkeln, vermittelst der Borst-Wische reinigen und saubern soll.

Abklimmen, wird in einer gewöhnlichen Redens-Art von hölkernem Gefäß gebraucht, da man, wenn es unten an den Dauben, oder nahe bey und in der Kümme selbst schadhast worden, nur gedachte Dauben bis an die Kümme abschneidet, in dieselben eine neue Kümme einschneidet, und also den Boden des Gefäßes etwas hoher rücket, aber auch durch dieses Abklimmen das Gefäß kleiner und um die erste Boden-Höhe niedriger macht.

Abkühl-Faß, ist bey dem Abziehen und Brennen der Wasser ein höchst nöthiges Stück. Es wird nemlich quer durch ein Gefäß eine küpferne inwendig wohl verzinnete Röhre gesteckt, an beyden Seiten aber, wo dieses geschehen, soll das Faß wohl vermacht werden, daß das zum Abkühlen eingegossene kalte Wasser nicht wieder heraus laufe, sondern dieses Gefäß bis über die Röhre allemal voll Wasser bleibe. Es dienet solches, daß die Röhre iederzeit kalt sey, damit der spiritus sich darinnen eher in Tropfen solvire, und desto mehr heraus laufe. Bey grossen, sündelich Brantwein-Brenneren, ist dieses kein geringer Vortheil, wenn in dergleichen Faß ein Röhre-Wasser geleitet, das Gefäß aber also gestellet werden kan, daß das übrige dahinein laufende Wasser von selbst aus gedachtem Abkühl-Faße immerzu wieder abfließt, weil man dadurch nicht nur viel Mühe wegen des Abschöpfens und wiederum frisch Draufgießen des Wassers ersparet, sondern auch sicherlich mehr an abgezogenem Wasser erhält, ie beständiger die Röhre abkühlend verbleibet.

Abladern, s. Absaugen.

Abladen, geschieht, so man die vermittelst eines Küßwagens an verlanaten Ort gebrachte Ladung oder Fracht geschickt von gedachtem Wagen herunter schafet. Hierzu werden bey schwerer Fracht starke Pack-Leitern, Stränge und durch die Erfahrung erlernete Handgriffe erfordert, ohne welche diese Verrichtung sonst gar selten ohne Schaden abgehen dürfte. Bey dem Abladen des Getreides hat man sich in acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheuern vor die besten halten, da man auf das Tenn mit dem Fuder rücken kan. Allein da dieses anderes Ungemach nach sich ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite und so verfähre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen, oder solche gar aufgerissen werden, davon siehe unten Panßen.

Ab-

Ablass, ist eine auf dem Lande und einigen Dorffschafften hier und da eingeführte und von der Gerichts-Obrikeit zu einer gewissen Jahr-Zeit auf einige Tage vergönnete Lust, dabey gemeinlich der an deroelichen Ort sich befindende Wirth etwas gewisses zum Besten giebt, und darnach auf einer geraden Stange, die von ihrer Schale oder Rinden entblößet, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, daß sie recht glatt und schlüpfrig sey, denen Gassen zur Lust, junges Volk klettern läßt, oder er stellet einen guten Ofen zum Ausspielen auf u. s. f. Gemeinlich ist dieses Bauren-Fest nach der vollbrachten Erndte, und sonder Zweifel darum angezeiget, damit das Geinde alsdenn von der in aerachter Zeit gehabten vielfältigen und häufigen Arbeit ablassen dürffe, und wiederum eine kleine zugelassene Ergöglichkeit haben möge. Dieses könnte wohl gewisser massen in christlicher Zucht und Aufsicht gestatter werden. Allein daran fehlt es insgemein. Und überdiß werden diejenigen Bauer-Gelache, die diesen Nahmen führen, sonderlich so genennet, wenn im Papstthum ehemahls mit einer Kirche oder einem Kloster, so gewissen Heiligen gewidmet worden, das Recht des Ablasses oder die Vergebung der Sünden, verbunden worden, wofürne dahin an einem gewissen Tage Wallfahrten angekettet und ein gewisses Geld erlegt würde. Denn eben diese zusammen gelassenen Leute machten sich hernach auf die Vergebung der Sünden mit neuen Sünden lustig. Ob man nun gleich unter uns Protestanten jenes abgeschafft, so sind doch diese Freß- und Sauff-Feste, die auch oft den Nahmen der Kirchmessen führen, beygehalten worden, welche manchen Schaden in der Land-Wirthschaft nach sich ziehen. Ein solcher Ablass ist z. E. noch zu Memmeleben in Thürinaen.

Ablass, ist der niedrigste und tiefste Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammeln pfleget, und wo solches alsdenn vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlegels, Zapfens oder andern Ständers, nach Gefallen abgelassen werden kan. In grossen Teichen hat man entweder mehrere, oder aber außerordentliche grosse Ablässe mit gemauerten Durchgängen, welche mit starken Vorseß-Gattern und Schuß-Brettern versehen, und woson hinten unter dem Wort Teich ein mehrers vorkommen wird.

Ablassen, bey Teichen, heißt den Schlegel, Zapfen, oder das Vorseß-Bret eines Ständers ziehen, und darbey das Wasser eines Teiches oder Canals, welchen man fischen will, ablassen lassen. Es muß solch Ablassen allmählig geschehen, und das Wasser nach und nach weggelassen werden, damit die Fische mit sachtem Ablass dem Zug des Wassers folgen, und nicht an niedrigen Plätzen in denen Gruben, dergleichen sich manchemahl in Teichen finden, stehen bleiben mögen.

Ablassen den Wein, siehe Abziehen.

Ablassen die Milch, geschiehet, wann der fette Theil der Milch, nemlich der Rahm, oder die Sahne sich fein dicke oben drauf gefeket hat, die darunter befindliche Milch aber blau ausziehet, da man denn die Zapfen in den Milch-Neschen, Milch-Käßen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablassen läßt, damit die Sahne darinnen auf dem Boden sitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topf gegossen wird, worinnen man sie so lange sammlet und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablassen, wird von dem Wasser gebraucht, wenn es bey dem Überflus auf einer an einem Orte etwas abhängenden Fläche herab läuft: Auch bedienet man sich dieses Wortes bey dergleichen Maschinen, die durch Federn und Gewichte ihrentrieb und Bewegungen haben, wenn nemlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Kraft so schwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewicht hänget, sich dänzlich abgewickelt, und demnach die Maschine stille zu stehen gezwungen wird, so sagt man: die Uhr, der Braten-Wender, das Rad ist abgelassen. Endlich ist dieses auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es so viel heisset, als alle werden: z. E. Meine Waare, mein Vorrath, u. s. f. ist mir abgelassen.

Ablegen heisset, wenn die Kleider, so man an sich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden.

Ablegen, siehe Einlegen, oder Einsenken.

Ableiten, das auf den Feldern stehen-bleibende Schnee- oder Regen-Wasser durch Wasser-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch ersticket werde; ist eine Arbeit, welche hauptsächlich in denen kalten Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ableiten, siehe Abzüge in Weinbergen.

Ablobnen, bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr anzuhalen; Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn während der Zeit einer und der andere nicht treu und redlich besunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgelobnet.

Ablösen, heißen die Jäger, wann sie was von einem wilden Thiere abschneiden.

Ablösen, wird auch gebraucht, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits sich müde gearbeitet, abgewechselt wird, so das die Arbeit desto hurtiger und unausgesetzt fortgeführt werden kan.

Abmähen, Gras, Gerste, Haber, Erbsen, Linfen, Wicken, Heide-Korn ic. mit der Sense abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weizen abgemäht, wo man dessen viel

viel hat, und gerne kurze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gebende Lin-kosten scheuet: doch ist es besser, wo es nur halbwegs die Mühe verlohnet, daß man so wohl Korn und Weizen, als auch die Winter-Gerste schneiden läßt; denn sie ergehen sich besser in Körnern, und wird auch das Gefrohrde nicht so sehr verwirret, sondern sparsam zusammen gelesen.

**Abmieten.** s. Mieten.

**Abnehen,** heißet auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster oder Abraz etwas durch das Nehen in Schwarten und Licht setzen, das es der Sache selbst, als einer Blume, Landschaft und dergleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuvordern eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Beariff kein geschicktes abgezeichnetes Werk entstehen kan.

**Abnehmen,** wird insgemein gesagt, wenn eine Sache an ihrer Größe vermindert wird. Z. E. der Mensch an seiner Stärke, der Mond an seinem Scheine, u. s. f. Also auch, wenn bey dem Strichen, um der Sache eine gehörige proportionirliche Größe zu geben, ein oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemacht werden. Es ist aber auch

**Abnehmen,** eine Arithmetische Verrihtung, den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Lückier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschieht: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des Wenigers, das ist dessen, der unter der ganzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines jeden Verlust insbesondere abgezogen, und der Ueberrest als ein Debet einem jeden notiret. So man nun die Summen aller dieser befundenen Ueberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielt, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem jeden von jedem Debet abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient grösser, als bey manchem das Debet, so zeigt dessen Ueber-schuss den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertruffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn man vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. eine Flasche Wein, das Vier-Karten-oder Nicht-Geld und dergleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschaftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in dem dividiren nicht ganz aufgenae, sondern daran ein und zwey Strichlein schlezen, oder derer so viel wären, und in residuo bleiben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewisse daraus erwählte Blätter unter der Gesellschaft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinn empfangen sollen.

**Abnehmen,** die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geschirren, Milch-Neschen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Löffel abschöpfen, und in den Rahm-Dopf oder Rahm-Ständer giesen: ist von dem Milch-Ablassen darinnen zu unterscheiden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefässe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

**Abnehmen,** ist ein Garten-Terminus, und heißet das reife Obst und andere Baum-Früchte, als: Aepfel, Birnen, Quitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ic. von den Bäumen abbrechen oder abschöpfen. Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herbst-Monats oder Septembers, welche sich bis in den Wein-Monat oder October hinein erstreckt, und oder nicht anfangen werden soll, bis das Obst wohl reif oder zeitig ist, denn dieses thut am meisten zur Dauerbarkeit, es geschähe darnach gleich im neuen oder vollen, is abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstoßen oder zerworfen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern, in specie aber das Lager-Obst, (welches man, ehe es bereift wird, abnehmen soll) mit dem Etzel sanft abgekrochen werde: Denn was fern sanft abgekrochen werde: Denn was fern Stiel nicht behält, pflegt leicht zu faulen.

**Abnehmen,** heißet auch das gewurste Getreide, so weit es rein ist, auf der Scheun-Denne von dem unreinen abfondern, und auf die Seite kloffen, damit dieses, nemlich das unreine Getreide, nochmalen gewurst, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschieht zu vier, fünf und mehr malen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreide rein wird. Siehe Dreschen.

**Abnehmen,** s. Absetzen.

**Abrahams Baum,** s. Agnus castus.

**Abräumen den Tisch,** s. Abdecken.

**Abraum,** heißet man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab-oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehört. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch diesen Nahmen die kleinen Aeste und Zweige eines gesäulten Baumes, welche nicht unters Claster-oder Lager-Holz taugen, und woraus man nur Kerpel und Reis-Bündel zu machen pflegt. Es wird dieses von einigen auch Aftersschlag genennet.

**Abraum,** wird auch von dem Gehalts selbst verstanden, wann nemlich ein ganz Stück Holz ausgerotret, abgetrieben und zu Aestern gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes-Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Holzer zum Nachtheil der so mancherley Haushaltung und nothdürftigen Feuruna, von unbedachtamen und unordentlichen Haushältern nicht so gar auf dergleichen Weise verworfen werden. Daher denn, vermöge der Landes-

Ordnung in unsern Sächsischen Landen, wie auch an andern Orten mehr, solcher Abraum des Gehölzes gänzlich untersagt und bey Strafe verboten ist. Siehe Reut.

Abrechling, nennet man die Mehren und Sträueln von dem ansiedroschenen Getreide, welche mit dem Dreisch-Kegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgerühret und abgerechen haben, auch auf der Tenne beym Reine-machen mit dem Rechen oder Harken abgerechet, zusammen gerhan, und vor die Wagen-Kesse, oder auch vor die Kälbe verführt werden. Die Bauern heißen es einiger Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abrufen, höret man in den Städten und auch nummehr einiger Orten auf dem Lande zur Nacht-Zeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene Gassen, Plätze und Hertter begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Diebsten, und dergleichen schädlich Wesen daselbst kein Unalück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mögen: Da sie denn alle Stunden durch ein Horn oder Ratsche einen Laut von sich geben, und dabey abrufen, wie viel die Uhr geschlaagt, um damit ihre Wachsamkeit anzudeuten. Dieses Abrufen geschieht von des Abends 9 oder 10 Uhr, bis des Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurz ist.

Abrus, ist ein Sommer-Gewächs, so antiezo ben uns in den Gärten anzutreffen, vorher aber aus dem glückseligen Arabien nach Egypten gebracht worden, woselbst man dessen Früchte zu speisen pfleget, welche doch sehr hart zu verdauen; bey uns aber dienen sie nur dem Frauenzimmer um etwas damit aufzuputzen, und zu Belustigung des Auges: Denn es besiehet diese Frucht in einer schönen Corallen-rothen Erbsen, die an dem Orte, wo sie an der Schelle hanget, ein schwarzes Lipfgen hat. Sonst aleicht dieses hohe Stengel-Gewächs in diesem Stück den Türkischen Bohnen, die Blätter hingegen schließen sich mit der Sonnen Untergang, öffnen sich aber des Morgens wieder.

Absatteln, oder den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferde abnehmen. Dieses soll, wann ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kömmt, nicht so gleich, sondern wann es vorher etwas herum geführt worden, auch genugsam erkühlet ist, geschehen, hernachmals aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischt, abarrieben und abgetrocknet, oder wenigstens mit einer warmen Fries-Decke belegt werden.

Absatz, wird an einem Boden der Ort genennet, da er in keiner geraden Linie fortsetzet, sondern um eine oder wohl mehr Stufen erhaben ist; ingleichen der ordentlich gerade Boden, wo er zum Exempel in den Gärten an den Wänden und Gängen durch einen Vorzug von Buchs-Baum oder anderer Einfassung ohngefahr eine Elle breit abgeschmitzen, und Blumen oder allerley Stauden-Gewächse dahinein gesetzt worden.

Absatz, an einem Stiesel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an selbstzen, dadurch die Ferse des Fußes von dem Erdboden um etwas erhöht wird. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemacht wird, läßt es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Diese Absätze werden entweder von starcken über einander gepappeten Leder oder von Holz ausgehauen, welche letzte, wenn sie nicht allzuweit unten zugehen, sondern da ziemlich breit seyn, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln Stamm-Kölzer genennet werden. Die ledernen müssen von ganzen Stücken, die hölkernen aus Stamm-Hölze verfertigt seyn. Der Bauer beschlägt sie übrigeß der Dauer wegen mit Zwecken. An manchen Orten hat man auch an denen kleinen Stiebeln eiserne Absätze.

Abhängen oder Absaugeln, so auch Abblatzen genennet wird, ist eine Art von Pfrosen oder Weisen der Bäume, da ein geschlaagtes Reiß unzerbrochen auf einen nicht weit davon stehenden geraden Wildling anpropft, oder aufgesetzt, und nicht ehe von seinem Stamme abgeschmitzen wird, bis es sich mit dem wilden Stamme vereinbaret. Man setzet nentlich einen Wildling oder wilden Stamm zu einem fruchtbaren und guten Baum, erwählet von jedem derselben ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zell lang von der Rinde und von dem Holze etwas aus, bis fast an das Mark, bindet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanf, und vermahret sie mit Baum-Wachs und Anbindung an starcke Stäbe, so werden die zusammen gebundenen Reisser an einander wachsen. Wenn solches geschehen, und das Holz an demjenigen Orte, wo beide Reisser sich mit einander vereiniget, etwas dicke worden, so wird erstlich der zahme Zweig von seinem Mutter-Stamme abgefondert, hernach dem wilden Stamme (welcher hierauf an einen gelegenen Ort, wohin man will, versetzet werden kan) alle übrige Zweige benommen, damit der völlige Saft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig getrieben werde. Dieses Absaugen gehet am füglichsten bey denen Bäumen, so in Kübeln oder Gefäßen stehen, auch bey einigen Arten Blumen an.

Abhälen, s. Schälen der Bäume.

Abhäumen, heißet, wenn von dem Koche das am Feuer siedende Fleisch von dem sich los gekochten aufsteigenden Gäscht gereiniget, und dieser vermittelst eines Schaum-Löffels, oben weggenommen wird, daß in der ausgekochten Brühe weiter nichts von dergleichen zähen Schaum mehr zu finden.

Abschied geben, heißet so viel, als einen Dienst-Voten seiner bis daher geleisteten Dienste erlassen, und ihn von seiner Unterthänigkeit los geben. Daher wird auch das Zeugnis, so zuweilen von der Herrschaft einem solchen frey gegebenen ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellt wird, ein Abschied genennet. Ohne solchen Abschied soll nach vielen Gesinde-Ordnungen, das Gesinde

finde nicht gemietet werden. Es wird auch die Rundschaft genennet. conf. Chursächsische neue Gesinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 § 7, und Siehe: Rundschaft.

**Abschießend**, heißt man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner festen Art, sondern in der Sonne und Luft ihr erstes Ansehen verliert, und immer von Tag zu Tag sich lichter trägt: Dergleichen abschießende Farben sind Violet, Rois, schlecht Carmein und gemeine rothe Farben, allerley licht-grau, wenn es nicht langsam mit einem bunten Faden meliret; insonderheit aber die sogenannten Löffel-Farben. Die Probe von solchen abschießenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Käppen wohl in Eßig taugt, darein ausdrückt, und an der Sonne oder Luft trocken werden läßt, da sich denn darbey oft mehr Farbe in dem Eßig als in dem Luche nachdem jüden läßt.

**Abschirren**, siehe Abgeschirren.

**Abschlachten** siehe Schlachten.

**Abschlagen**, heißt entweder die Eichen, Nüsse u. welche zur Herbst-Zeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vollends mittelst eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

**Abschlagen**, von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt: zum Ex. das Korn hat abgesehlagen.

**Abschlagen**, heißen die Köhler, wenn sie in einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine quer Hand um und um niederstechen. Wo es aber so stark in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es ganz feste zu, damit der Meuler gleich niederfalle. Siehe Kohle.

**Abschlagen das Wasser**, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Wasser-Haues willen, oder sonst anderer trifflicher Ursachen halber, einem Bach oder Fluß-Wasser sein ordentlicher Lauf nicht gelassen, sondern dasselbe vermittelst Aufziehung der Schuß-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchführes einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Haues, oder aber anderer Ursache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches Abschlagen eines Baches oder Flusses eine zeitlang vorher denen nächstgelegenen Obren- und Untern-Müllern, als auch deren Herrschaffen und Inhabern der wilden Fischeren zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich selbige sowohl wegen des Vorrath-Wahlens, als des Fischens, und sonst darnach richten können.

**Abschlagen**, (den Mist) heißt, den auf das Feld zur Dünung gehörten Mist von dem Mist-Wagen, vermittelst des Mist-Haackens, auf das Stücke, so gedünget werden soll, herabziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

**Abschlagen**, wird auch von dem Hirschen und Rehe-Bock gesagt, wenn sie die rauhe

Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieselben wieder berecket sind, an gewissen Stämmen abschlagen und reinigen. Siehe Schlägen.

**Abschneiden**, ist eine gemeine Verrichtung der Köpfe, da sie allerley Feder-Vieh, als Tauben, Hühner, Endten Gänse u. s. f. mit dem Küchen-Messer oder sonst tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird, z. E. den Tauben werden die Köpfe umgedrehet und abgerissen, die Hühner schneiden sie in die Gurgel oder Kehle, den Endten hacken sie die Köpfe ab, die Gänse aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblößet, und solche ausgerauft, werden in dasselbe tief hinein gestochen.

**Abschrecken**, heißt des Nachts das Wildpret vom Feld ins Gehölze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge und in andere Refieren gehe.

**Abschreiten**, ist bey der Jäaeren, nach der Länge der Lächer die Orte oder Staltungen abmessen, oder durch Schreiten erfahren, wie viele Schritte von einem Orte zum andern nach der Länge der Lächer seyen.

**Abschrotten**, sagt man eines Theils, von Quellen, wenn sie verseket, oder in fernern Lauf, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, abhinderet werden; andern Theils wird dieses Wort auch gebraucht, so man von einem großen Stück Holz oder Steine durch dazu geschickte Instrumente, dergleichen Schrot-Säge, Meißel und Schlagel, ein kleines Stücke abfondert.

**Abschuß**, wird von dem Wasser gesagt, wenn es gehling über eine schief liegende Fläche in eine Tiefe fällt, z. E. von einem Dach auf den Erdboden, oder von einem Berge in den daran liegenden Thal. So wird auch diejenige Fläche abschüßig genennet, welche mit einem Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf ihr gebracht wird, ob es gleich keine flüssige Materie oder runder Körper, dennoch vor sich und ohne Zutuhung einer andern Hülfle, darüber herab laufen oder herunter rutschen muß.

**Absencken**, wird diejenige Art und Weise genennet, nach der man gewisse Bäume und Gewächse, z. E. Citronen-Bäume, Weinstöcke, Melken u. zu vermehren und fortzupflanzen pfleget. Da man nemlich erkundet, daß die Augen oder Knospen an den Bäumen und andern Gewächsen mit einer Wurzel versehen seyn, welche sodenn nicht nur heraus wachsen, in der Erde aus schlagen und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie in der Erde solcher Gestalt austausen können, sondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem solchen Keimen oder Quae enthalten ist, heraus treiben, und in das Große wachsend machen, wie solches Herr Hofrath Wolff zuerst entdecket; Also wird das Absencken verrichtet, wenn der Theil der Pflanze, darinnen die Wurzel des Auges oder Knospens enthalten und verborgen lieget, unter die Erde, oder wenigstens an lockere Erde dergestalt gebracht wird, daß mehrgedachte verborgene Wurzel darinn



darinnen auszuwachsen und ihre besondere Nahrung aus der Erde erlangen möge. Dieses aber läßt sich nur vornehmen, wo die Pflanzen an dem Orte des Auges noch weich und grüne, daß die Wurzel auch durchbrechen kan, denn wo die Rinden oder Schale hart, da geht auch das Absenken nicht an. Wiewohl Herr *Agricola* in seinem Versuch der *Universal-Vermehrung* aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächs, §. 160 & 169. einen Handgriff anweist, dadurch das Absenken auch bey allen Arten der Bäume in das Werk zu richten. Es hat auch Mr. Lignon eine besondere Art des Absenkens gewiesen, wovon und andern Vorschlägen Feldeck im *Wohlerf. Böhm. und Oester. Haushalter* p. 547 sq. nachzusehen. Siehe Einlegen.

**Absenzen**, heisset man das über Aische, wie bey den Heiffeniedern, oder über eine andere Materie, die ebenfalls klar, staubig oder sonst nur theilhaftig, geöffnere Wasser gemächlich ablassen läset, so daß solches einige Zeit darüber gestandene Wasser immer fein klar bleibt, und nicht durch Anstoßen und Mitteln des Gefäßes etwas trübe gemacht wird. So pfleget man auch die bey der aeronnenen Milch oder dem Quark annoch sich findende wässrige Materie, so das Molken genennet wird, davon abzuheben, indem man den Quark in einen feinig zugeschnittenen aufgehängenen leinwandnen Saek schüttet, und dadurch das Molken in ein darunter gesetztes Gefäß ablassen läset.

**Absetze-Ferkel**, siehe Ferkel.

**Absetze-Kalb**, ist ein Kalb, welches man aufziehen will, und, wenn es vier bis fünf Wochen an der Mutter gesäuget, sodann in einen besondern Stall thut und abgewöhnet. Hierzu soll eine Haus-Mutter die Kalber, welche fein breite Köpfe und breite Bäuche haben, von denen besten Kühen, die viel Milch geben, und fein langseitig sind, nehmen und absetzen, damit sie allezeit bey gutem Vieh bleibe, und nicht davon abkomme. Was gar späte abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreicht, kan den Sommer wenig bey der Weide gedeyen, weil sie von den Fliegen und Mücken zu solcher Zeit sehr geplaget und abgemattet werden; Hingegen haben die Frühe-Kalber, so den Winter über sich beym Futter erstreckt, und zu Kräften gekommen, gar einen bessern Vorsprung zum Wachsen, als die gar späten. Daher erwählet man gemeinlich diejenigen, so um Lichtmess bis in die Fastnacht jung werden, diese sollen die besten Milch-Kühe abgeben. Ein mehrers ist unten von dem Wort Kalb nachzulesen. Die Fütterung derer Absetze-Kalber betreffend, soll man dieselben, weil sie noch an denen Müttern saugen, bereits essen lernen, zu welchem Ende man ihnen immer ein wenig von Haber und Heu vorlegen muß. Nachmahlen, wenn sie abgesetzt worden, so wird ihnen von gutem Gersten-Stroh gar kleine Siede geschnitten, (so man aber Haber-Spreu haben kan, ist dieses besser) und auf ein Kalb die Wochen etwan eisse Mezze Haber- oder

Gersten-Schrot gegeben, die Siede damit gemengt, und des Tages dreymal davon gefüttert: nemlich des Morgens frühe wird ihnen auf zweymahl Siede, mit Haber- oder Gersten-Schrot gemenget, vorgeschüttet, und denn zum dritten gut Grummet, oder wer es hat, schön blätterig Heu (denn verschleimt Heu oder dergleichen Grummet können sie viel weniger, als ander Vieh vertragen, und sterben wohl öfters gar davon) vorgeleget, und werden sodann mit warmen reinen Wasser, so mit Schrot, Kleyen oder sonsten mit etwas angemengt ist, getränkert. Etliche reiben ihnen ein wenig Brot mit unter die Siebe, und bestreuen sie mit kleinem Sals, so ihnen dann sehr gut ist. Zu Mittage giebt man ihnen wiederum zwey solche Futter, lezet ihnen Heu oder Grummet ein, und tränkert sie, Auf den Abend wird ihnen solche gemachte Siede abermahl gedoppelt eingeschüttet, Grummet vorgeleget, und eben sie auf obbesagte Art getränkert. Man mag ihnen auch dann und wann Stein-Sals zu lecken geben. Um Walpurgis (*Philippi Jacobi*) treibet man an einigen Orten die Absetze-Kalber auf die Weide, und giebt ihnen dazü die besten Plätze ein; doch weil sie von dem jungen Graße gar leicht erkranken, und den Durchfall bekommen, so läst man sie lieber bis um Johannis zu Hause, und wirfft ihnen indessen etwas von gutem Graße bey ihrem andern Futter vor. An manchen Orten aber werden solche junge Kalber das erste Jahr gar nicht auf die Weide gelassen, sondern zu Hause gefüttert. Die Absetze-Kalber soll man in ihrem Stalle also anhängen, daß sie einander nicht ablecken können, denn sie thun es gar gerne, und schlucken dabey viel Haare ein, welche sich in dem Magen fest zusammen ballen, daß öfters ganze Kugeln daraus werden, die ihnen hernachmahls am Zuehmen sehr hinderlich.

**Absetzen**, heisset ein Kalb, so man aufziehen will, wann es vier bis 5 Wochen alt, vor der Kuh abgewöhnet. Dieses geschieht gerns an einem hellen Tage und im vollen Monde. Wird sonsten auch abbinden, abnehmen, oder abspannen genant.

**Absitzen**, nennet man, wenn entweder jemand seine von der Obrigkeit ihm zuerkannte Geld-Strafe nicht baar erlegen kan, und daher, stat dieselbe zu bezahlen, eine Zeit Arrest halten und im Gefängnis bleiben muß; Oder da einer dem andern Geld vorstrecket, und der Darleiber indessen eine Wohnung oder ganzes Gut von seinem Schuldner eingeräumt bekommen, davor er jährlich Interessen und auch wohl etwas von dem geliehenen Capital an stat des unter ihnen ausgemachten Zinses oder Pacht-Geldes rechnet, und solcher Gestalt seines Freundes Schuld abtuzet, und sich wiederum also bezahlt machet.

**Abspannen**, siehe Ausspannen.

**Abspannen**, heisset auch die heimliche Dieberey unter den gemeinen Leuten, da einer des andern sein Vieh mit Locken, Können

und Wegfangen hinterlistig zu rauben und zu entwenden suchet, wenn dieses geschehen, entweder einperret und seinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld setz und verkauft. Dergleichen wird am meisten vorgenommen mit dem Feder-Vieh, und unter diesem zu forderst mit den Tauben, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in acht genommen werden, wegzunehmen und abspannen lassen. So wird auch dieses Wort gebraucht von der göttlichen Art, wenn einer des andern sein Gesinde zum Ungehorfam gegen seine Herrschaft verleitet, und durch allerlei Veriprechungen in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlaßet.

**Abspannen**, siehe **Absetzen**.

**Ab sprung**, nennen die Jäger, wann der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stück Weas zurück gegangen, welches einen Wiedergang gerhan heißt und alsdann davon auf die Seite abgesprungen, solalich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Hasen thun dergleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wann sie vom Felde wieder nach dem Holze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spar zu benehmen, damit sie von denselben nicht so leicht gefunden und angejagt werden können, sondern desto gesünder in ihrem Lager verbleiben mögen.

**Ab spulen**, braucht man in Gold- und Silber-Manufactur oder Spinnerereyen, sowohl als bey dem Kleppeln, Lein- und Wollweberey und dergleichen. Es bedeutet die Art, da ein ausgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Kleppel, oder kleines Röllgen und dergleichen, so viel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschieht dieses gemeinlich vermittelt einer kleinen hölzernen Maschine, die aus einem an einer etwas langen Welle gefesteten Schwung-Rädgen besteht, an deren Ende des langen Theiles ein etwas starker spitziger Drat hervor gehet, daran man den Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, fest anstecken kan. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Maschine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das daran befindliche Schwung-Rädgen dessen Lauf beständig befördert; So läßt sich in kurzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drat oder Spindel beweglich, vieles abspulen oder abspulen.

**Ab stecken**, ist ein Schlächter-Terminus, wenn nemlich ein Fleischer das Raß-Vieh, als Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. s. f. mit dem Schlacht-Messer umbringeret und nach diesem gehörig ausschlächtet.

**Ab stecken**, wird von Formirung des Laufes bey einem Jagen gesagt, wie weit derselbe gehen soll; Da denn etliche Heffel eingeschlagen werden, wornach man die Lächer aufstellt.

**Ab stecken**, geschieht auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfalen, wann sie eine

Allee, Feit, Quartier, Beete und dergleichen anlegen und eintheilen wollen.

**Ab stecken**, sagt man ebenfalls, an stat absetzen oder abgewöhnen, wann man von denen Ferkeln redet, die man nicht mehr an ihrer Mutter säugen läßt.

**Ab stechen**, heißt bey den Fischen so viel als Sterben. Es geschieht solches bald aus natürlichen bald aus zufälligen Ursachen, theils überhaupt bey allen Fischen, theils bey dieser und jener Art von Fischen. Wenn die Teiche verodet, da man sie alle 8 Jahr erst besetzt, und niemahls ruhen läßt, wenn man ihnen keine Luft, da die Teiche sehr zugefroren sind, macht, und wenn das Wasser faul und nicht mit frischem Wasser vermischer wird, plegen die Fische, sonderlich die Karpfen auf- und abzustehen. Es lassen sich alldenn etliche Tage zuvor große schwarze breite Käfer sehen. Alldenn folgen die Hechte und Verschlinge, darnach die Karpfen. Und alldenn ist kein besseres Mittel, als sie anzufangen und ei in frisches Wasser zu bringen. Man hat zwar viele Karpfen-Recepte; Allein sie helfen nicht. Frisch Wasser ist das beste. Einige Fische können auch das Schiefen in das Wasser nicht vertragen. Ibro Königliche Majestät in Polen und Churf. Durchl. zu Sachsen, Augustus II höchstseligen Andenkens ergosten sich einzumahlen zu Augustsburg auf dem dasiaen Teiche, worinnen rothe Nerwinge funden, mit Schiefen, und schissen einige dieser Fische. Darauf funden die andern alle ab, daß man den Teich von neuem damit besetzen mußten.

**Ab stehen**, oder

**Ab sterben** der Bäume ist, wann solche Alters halben, oder durch eine Krankheit oder aber durch einen andern schädlichen Zufall ihren natürlichen Saft und benötigte Feuchtigkeit verlieren, Wipfel-dürre werden, und entweder nach und nach oder auf einmahl verderren. Wenn dieses in jungem und wohlbestandenem Holze, und nicht Alters halber geschieht, auch ganze Flecken damit anstecket werden, so wird es als eine Wald-Seuche angesehen, und die Darre genennet. Siehe Darre.

**Ab streifen**, heißt bey denen Raub-Thieren, als Wölfen, Luchsen, wilden Hasen, Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, Fisch-Ottern u. dergleichen denen Hasen, die Haut oder, nach Wendmännischer Redens-Art, den Walg abziehen. Und obwohl der Hitz auch ein Raub-Thier ist, so hat doch derselbe darinnen etwas besonderes, daß seine Haut nicht Walg, sondern Haut genennet, auch derselbe nicht gestreift, sondern aufgeschärft und vor zerwirrt gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirren pfeget.

**Ab streifen**, wird auch gebraucht von dem Hal, wenn ihm, nach einiger Leute Gerührheit, die Haut abgezogen wird. Siehe Hal.

**Ab streifen**

**Abstricken** eine Nadel, siehe Stricken und Stricker.

**Abtauschen**, eine Waare, geschieht zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anständiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechset, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder selbst noch zugiebt, oder zugleich mit einander aufbebat. Weil bey dergleichen Veränderung gar leicht eine Verworrenheit vorgehen pfleget, so hat sich darbey in diesem Fall ein jeder bedachtsam aufzuführen, will er nicht Einbuße oder gar Schaden leiden.

**Abtragen**, von der Tenne, sagt man, wenn die Drescher das ausgedroschene Getraide, nach beschädem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten aufschütten.

**Abtragen**, den Leit-Hund, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehn oder mehr Schritte seitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedernelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, dahero wieder munter hinaus schießet, und Lust zum Suchen bekommt: Wenn man ihn aber jedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

**Abtreiben**, ist ein Fort-Terminus, und heißt so viel als Abholzen. Siehe Abholzen.

**Abtrennen**, heißt, wenn man zwey an oder auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer wieder von einander löset: Also werden insonderheit alle faubere Spitzen von der Wäsche abgetrennet, wenn man willens ist dieselbe waschen, und wiederum aussiechen zu lassen.

**Abtrieffen**, **Abtröpfen**, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spieße am Feuer ungetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter gesetzte Brat-Pfanne herab tröpfet. Dieses Fett und sonderlich von den Gänsen pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammeln, und andere gekochte Speisen damit anzumachen, während der Zeit aber, als der Braten am Feuer umläuft, wird selbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begossen.

**Abtritt**, **Sausgen**, heimlich Gemach, Secret, ist der einem ieden nicht unbekante und höchst-notwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch seinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie solcher bequem anzulegen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, daß er sich insonderheit durch seinen übeln Geruch nicht verrathe, davon ist

des Daviller Vignola durch Sturm übersetzt p. m. 201 nachzulesen.

**Abwägen**, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewisser Schwere, oder es heißt mit der Wasser-Waage die Horizontal-Linie oder Schur-aleiche Ebene einer Gegend, den Gang eines Erdreichs, und den Fall oder Gefälle eines Flusses suchen; oder so viel als messen, um wie viel ein Theil des Wassers oder der Erden höher sey, als der andere; das ist: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegseye, als der andere. Siehe Matheim. Lex. Wasserwägen. it. Gewicht. Wage im Lex. Math. und hier.

**Abwaschen**, die Leiche, ist insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, so die verstorbene Person in ihrer Krankheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da sie demnach dem Ableben, und ehe der Todte auß Bret geleget wird, ihn sauber und rein wäscht, auch weil der Körper noch warm, und sich biegen lässet, ihm von neuem weiße Wäsche anziehet.

**Abweiffen**, heißt, den an einem Nade oder Rocken gesponnenen Garn-Faden, in gleichen den gemachten Zwirn von der Spule oder Spindel über eine darzu besunders verfertigte Weiße ziehen, und selbigen in gewisse Gebinde vermittelst eines dazwischen geschlagenen Fadens bringen, bis derselben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

**Abwerffen**, sagt man von den Hirschen und Rehe-Böcken, wenn sie ihre Gehörne oder Geweyh abstoßen. Siehe Gehörne.

**Abwerffen**, heißt bey der Jägeren die Lüscher und Garn, nach Vollenbung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zusammen machen.

**Abwerffen**, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes gesagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrschaftlichen Steuern, und anderer benn Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, dazzu Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

**Abwinden**, geschieht, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird, in gleichen so der Strick am Braten-Wender, so bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pfleget man auch oft einen gressen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und zum bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

**Abwürgen**, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das gehörige Gewürze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber freut. Siehe Gewürze.

**Abzapfen**, nennet man, wenn Bier, Koffen und dergleichen Getränke aus einem grossen Gefäß in kleine abgezogen werden; Oder so man das auf eine gewisse Sache gegossene und einige Zeit darüber gestandene Wasser, indem man den Zapfen in dem Gefässe ziehet, wieder davon ablaufen läßt. Des Letzteren bedienen sich insonderheit an einigen Orten die Wäscherinnen, wenn sie die Wäsche laugen, davon dieses Wort weitere Nachricht geben wird.

**Abzäumen**, heißt, wenn dem Pferde der Zaum abgenommen, und dagegen die Halfter angelegt wird.

**Abziehenden**, heißt, den Zehenden von denen Feld-Früchten vor deren Einführung demjenigen, so er gebühret, i. E. denen Schmittern, so das Getreide um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschaften zc. nach abgezählten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweisen. Siehe Zehend.

**Abzehlen**, ist eine Verrichtung, da man entrader im Felde die aufgebundene Garben abziehet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umher liegenden Feldern aufgesetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine sorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Ez-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden.

**Abziehen den Wein, oder Ablassen**, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Most völlig ausgetrobet, und seinen Schaum verworfen, von einem Faß in das andere ziehen, wenn selbiges wohl gereinigt ist, damit er reiner und geistiger werde: Denn der Wein, wenn er von seinen Hefen gesondert wird, machet nicht nur eine bessere und lautere Mutter, und hält sich besser und standhafter, sondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klarer, als wenn er auf seinen ersten Hefen lieuen obliegen wäre: gestalten er sonst, wenn diese dick und rauh sind, gar leichte seinen natürlichen Geschmack verlieren, und dafür einen rauen verdrißlichen Geschmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, sondern auch die alten, wenn sie entweder schwach werden wollen, oder etwas aus dem Fasse gepapfet worden, und zwar die schwachen oder gar kranken Weine im Winter, die starcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulassen, und ihnen dabei ihren gehörigen Einschlag zu geben. Siehe Einschlag. Auch ziehet man gerne schlechten Wein auf ein Faß, wo guter Rhein- oder Franz-Wein darauf gewesen, und verbessert ihn dadurch. Uiberhaupt aber muß man keinen Wein auf neue Fässer abziehen. Siehe Wein.

**Abziehen**, des Branteweins, geschieht, wann man den sogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen schlechten Brantwein vermittelst des Abzieh-Zeugs noch einmahl destilliret

oder hrüber ziehet, damit er stärker, und in seiner Tugend und Wirkung kräftiger werde. Siehe Brantwein und Abziehzeug.

**Abziehen**, nennet man, wenn Knechte oder Mägde nach ihrer verfloffenen Dienstzeit, und der vorhergehenden Aufgabe aus ihrer Herrschaften Diensten ziehen, und in eines andern sich hinwiederum begeben, da sie denn kurz vorher alles dasjenige, was sie während ihrer Dienst-Jahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

**Abziehen**, bedeutet endlich auch so viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh, das man verspeisen will, abstreifen oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulösen, und solche, indem die Federn daran gelassen worden, behutsam wieder zusammen zu nehen, und mit Reh-Haaren auszustorfen.

**Abziehen ein Gewicht**, siehe Wiegen.

**Abzieh-Zeug**, das ist dasjenige Zeug, womit man den Brantwein abzuziehen pfleget, bestehet in einer kleinen kupffernen, und inwendig wohl-verzinneten Blase, mit dergleichen Helm oder Blasen-Hut, welcher mit einer kupffernen Röhre versehen ist; Dazu gehöret noch eine längere ebenfalls kupfferne Röhre, die man quer durch ein Faß, und an die obere Röhre des Blasen-Huts dergestalt stößet, daß sie genau in einander passen. Das Faß wird an beiden Seiten, wo die Röhre durchgeheth, wohl vermachet, und wann sowohl dasselbe mit kaltem Wasser, als die Blase mit demjenigen, was abgezogen werden soll, angefüllet ist, unter dem unteren Theil der durch gedachtes Faß gehenden Röhre ein Recipiente oder Kürbis-Glas mit einem langen Hals und weiten Bauch gestellet, damit der abgezogene Brantwein oder Spiritus darein trießen kan.

**Abzug**, siehe Strehn Garn.

**Abzüge**, werden diejenigen Gräben genennet, so man an wässerigen Orten, und vornehmlich sumpfigen Wiesen zu machen pfleget, um die allzu überflüssige Feuchtigkeit von selbigen abzuziehen, und ihnen diese zu benehmen. Dieses ist das beste Mittel, nasse Wiesen trocken und fruchtbar zu machen, inmassen diejenigen, so vorhero sauer Futter, Schilff, oder gar Moos getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge dar- ein gemacht, und sie ein wenig überdünget worden, das schmackhafteste Gras geben. Es sollen aber solche Abzüge von rechtswegen auch ihren Ablauf haben, wenn man guten Nutzen davon genieffen will. Man kan auf diese Weise ganze grosse Brüche trocken, zu Felde und Wiesen machen, ja vermittelst derer Canäle und des Wassers Abfluß Mühlen-Wercke dabey anlegen. In der Mark hat man vor einigen Jahren einen grossen Dittich eines solchen Bruches zu einem schönen,

schonen, etliche 1000 Reichsthaler Nacht tragenden Land-Gute gemacht. Es wird auch gebraucht, wenn man das Wasser von denen Leichen abziehet, welches aus vielerley Ursachen bey der zahmen Sücherey geschiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weisbergen, sind diejenigen Enden an Weinstöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingelegt werden, so daß ihre äußerste Spitze mit 3 bis höchstens 4 Augen über den Erdboden hervor zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis, heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist: Ingleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich consumiret, ohne Unterscheid der Personen abzugeben werden muß: Im ersten Fall wird sie die Land<sup>s</sup> im andern aber die Consumtions - Accise genennet. Bey dieser wird billig in Ansehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergestalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wollust und Uebersuß dienen, mit höherem Zoll belegt seyn, als diejenigen, welche der Arme sowohl als der Reichthum unumgänglich zu seinem dürfftigen Unterhalt vornöthien hat. Eigentlich zwar ist Accis kein Zoll, sondern eine Art der Abgabe, welche einheimische so wohl als auswärtige von auswärtigen und einländischen Waaren bey dem Verkehr erlegen müssen, nachdem man die alte Art der Steuern nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, diese aber bey zunehmendem Manufactur- und Commercien-Weesen in Deutschland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergebend werden mußten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daselbst die Steuer von denen Häusern abgeschaffet ist. Man conf. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wissenschaften II Theil §. 707 seq.

Acceley, siehe Ageley.

Achs-Bleche, sind diejenigen Schien-Eisen, welche zu Verstärkung der Achsen an dieselben genagelt werden, und befinden sich an einer jeden sowohl oberhalb derselben, als auch unten ein dergleichen Eisen, wovon das unterste hinten mit einem eisernen Rincken gefasset, und an das Schal-Stücke befestiget wird. Sie dienen, daß die Achse von der Nabe des Rades nicht abgenuzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein sorgfältiger Wirt wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Wlech, und sonderlich das unten lieget, sich abgenuzet und durchgeschliffen, sogleich ein neues aufgelegt werde, indem sonst der Achse kein geringer Schade dadurch zu wachsen kan.

Achsen, Axen, werden die beiden Stücken Holz genennet, worauf die Obertheile oder das Gestelle eines Wagens gebaut, und um deren äußerste Enden die Räder im Fahren sich bewe-

gen und herumlaufen. Ein Rüst- oder Bauer-Wagen hat deren zwey: nemlich die Hinter-Achse mit einem Schnabel, und die Vorder-Achse mit zweyen Armen; eine Karre aber hat nur eine Achse. Man hat auch eiserne Achsen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, item an Reise-Kutschen angebracht werden können.

Achsel-Fleckgen Achsel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, von beyden Seiten wohl eingeschlagene, und also zweyfach über einander liegende Streifen, die sich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erstrecken. Von den Nätherinnen werden sie inöheimlich aufgestepet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Herkes oder auch nur dreyeckig geschnitten, angenehet, um der Festigkeit willen; Wie denn in dergleichen Abzucht die Achsel-Fleckgen an diesem Ort gebraucht werden, weil daselbst sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen und ohne diese bald aus dem Bunde reißen würden.

Achsel-Hemden, sind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erstlich noch besonders ein Leib mit Ermeln von Paravent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet sich derer am allermeisten das Gesinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend seyn viele und theure Hemden anzuschaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unsaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da sie denn leichte gedachten Leib mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

Achtel, siehe Quartiergen.

Acker, ist ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet oder bestreuet wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umstände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunsch nutzen will, das meiste aber kommt hauptsächlich an auf die Lage, Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung. Die beyden ersten Stücke betreffend, ist denen Männern, welche darbey vorzunehmendes pflügen, wohl nicht allemahl ganz abzuhelfen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes unthentliches Wesen oft verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzusehen, da die mancherley Beschaffenheit des Landes beschrieben zu finden. Die Weibesserung geschiehet, theils wenn man feuchten und nassen Acker durch Abzüge trocken macht, Sand darauf führet, Stein und Kiez und allerhand Sand-Gallen austretet, wenn man ihn rasolet, gute Erde hinzu führet, denselben oft pflüget und liegen läset, damit Sonne und Luft in seinen Schoß wirken und die mannigfaltigen Körpergen mit einander in eine Fermentation gebracht werden, solcher Gestalt aber Nahrungstheil der Pflanzen entstehen, als wor-

auf die Fruchtbarkeit des Bodens insgemein ankommt. Ingleichen wird er überhaupt durch Düngen verbessert, wovon der Art Düngeung nachzuschlagen. Man muß aber hierbey auf den Unterschied des Bodens, ja endlich in Ansehung seiner besondern Verbesserung auf die Früchte, darzu er verbessert werden soll, ferner auf die Witterung sehen. Man verbessert auch den Acker durch einige Früchte, z. E. Färber-  
röthe, kleine Bohnen, so ihn reinigen und düngen. Die Zeichen eines guten Bodens sind ausser denen Früchten nach der Bestellung, theils an der Farbe zu haben, als woraus man erkennet, ob er leimigt, ganz oder zum Theil schwarz und fett und so fort ansieheth? Theils giebt man Achtung, ob von Natur wilde Sträucher, Bäume und Kräuter darauf und zwar stark und fett wachsen. Die Güte wird aber auch Vergleichungs-Weise an dem schlechten Acker betrachtet, z. E. lertiger Acker ist besser als sandiger. Allein jener ist schlechter als schwarzer oder leimichter. Man muß endlich auch beurtheilen, ob er kalt, trocken, bisig zc. Diese Lehre ist sehr weitläufig. Man kan sonderlich D. Kühnholds *oconomiam experimentalium* dabey nachschlagen. Auch hat Hoffmann in seiner Klugheit Haus zu halten vor andern mit Grund davon zu schreiben gesucht, da die gemeinen Haushaltungs-Bücher hiervon oft ohne Grund handeln und allerdings wenig nützende Zeichen aneuben. In Betrachtung des Bestellens wird insgemein der Acker mit dem Pflug drey-mahl durchgearbeitet, ehe man den Saamen darein streuet: Denn erst wird das Lade- wie auch brach-gelegene Feld gestürzt, hernach gerühret, oder der darüber gebreitete Mist untergebracht, und endlich zur Saat nochmalen geackert. Jedes aber muß nach seiner Art und zu gehöriger Zeit von einem verständigen Haushalter vorgenommen werden. Gemeinlich werden hier zum Gemmer-Getraide die Aecker um Michael gefürst, um Fastnacht gerühret, und um Ostern zur Saat bereitet: Zum Winter-Getraide aber fürset man sie im Brachmonat, rühret sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflüget sie zur Saat um Creuzes-Erhöhung; was ausser diesem mehr dazu gehöret, ist unter dem Wort Acker-Bestellung zu finden. In Ansehung dessen aber bekommt der Acker oder das Feld selbst mancherley Benennung, und heist bald Lade- bald Brach- bald Stürz- bald Rühr- bald zugesäeter und besäeter Acker, davon unter jedem Buchstaben weiter nachzulesen. Was endlich bey Erkauffung der Aecker zu beobachten, ist bey dem Wort Feld angeführt worden.

Acker, wird auch sonst vor ein gewisses Feld-Maass genommen, welches in den Chur-Fürstlich-Sächsischen Landen, in Feldern, Wiesen und Hölzern, gemeinlich dreyhundert gevierte Leipziger Ruthen hält; Sonst aber von verschiedenem Inhalt ist, so, daß fast jede Gegend und jedes Land, bald in diesem, bald in jenem, seine besondere Anzahl der Ruthen, ja auch unterschiedliche Ruthen hat, wie unter eben diesem Wort ein mehrers in dem Mache-

mat. Lexico erklärt zu finden. Siehe Feld-Maass. Ein Haus-Wirt siehet also hierbey mehr auf den Anschlag nach den Körnern.

Acker-Arbeit, bezeichet alle diejenige Mühe, so ein Landmann oder Bauer mit Düngen; Mistbreiten; Hacken; Pflügen; Eggen; Säen; Walken; Jäten; Pflanzen; Hacken; Rauken; Schneiden; Mahen oder Hauen; Einfäden zc. auf seinen Acker oder Feld wendet. Was bey einer jeglichen von diesen Arbeiten insonderheit zu observiren, ist unter ihren Special-Benennungen angemerket zu finden.

Ackerbau, ist eine Wissenschaft, das Land oder Feld dergestalt zu richten, und mit der Bestellung also in acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmann hinwieder reichlich Früchte bringe; Oder, wie ihn Cicero Lib. I offic. bezeichet: Der Ackerbau ist eine Kunst und Wissenschaft, so da lehret, mit der Erde nützlich und einträglich zu handeln und zu wuchern. Hierzu wird nun eine gute Kundschafft von ieden Orts Gelegenheit erfordert, ob nemlich der Ackerbau hoch, tief in einer Auen, abhändig, eben, bergicht, trocken, hart, oder naß, an der Sommer- oder Winter-Seiten, gegen Morgen oder gegen Mittag gelegen; ingleichen wie der Boden selbst beschaffen, ob er gutes Erdreich, leimig oder steinig, und ob er sandig, oder ob tief auf bösem Erdreich zu ackern sey, und folglich der Acker artig oder unartig, oder lertig, Sandmehlich, sumpsicht, sauer, mineralisch, wie verbrannte Asche oder Feld-Erde, ob er schwarz, fett, oder vermischt mit schwarzer Erde und Sand oder Leim, oder Letten? ob er sehr im Schatten und Wildstraß, den Wasser-Fluten unterworfen lieg, und dagegen nicht feste sey? ob er weiß und Aschorau, roth oder schwarz und klebricht, lucker und so fort ansieheth? Wer den Zweck und das Verhältnis zu den Früchten überhaupt und insonderheit zu dieser und jener Frucht bedenketh, kan hierinne leicht mit Hülffe der Erfahrung anderer, davon man Nachricht einziehen muß, urtheilen. Denn nach diesen allen hat ein guter Ackermann sich zu richten, und darnach zu düngen, auch die Beete breit oder schmal, doch weder zu klein noch zu groß, dargegen sein kaulich und rund zu machen, (davon siehe Acker-Beete), ingleichen seichte oder tief die Furchen zu ackern, und dieses nach Befinden des Bodens wohl einzurichten. Es ist aber der Ackerbau fürnemlich dreyer Stücke wegen werth zu halten: 1) wegen der daraus entspringenden ehrlichen und Christlichen Nahrung; 2) wegen seiner Nothwendigkeit und Nützbarkeit; und 3) wegen seiner Annehmlich- und Lieblichkeit. Das erste Stück belangend, ist es gewis, daß, wenn man alle Geschäfte und Handthierungen ansieheth, wormit sich der Mensch in der Welt fortbringen und ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem Ackerbau vergleichene oder vorgezogene werden könne: weil es mit demselben dergestalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey andern Handthierungen und Geschäften nicht leicht geschehen kan:

kan: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht schädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn oft Gott und Menschen unanständig, so hat hingegen der Ackerbau seinen Gewinn mit niemand's Schaden und Beschwernis, sondern vielmehr mit eines Leben (nur die schädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfart, weswegen er von *Cato* recht nachdenklich: *Quaestus pius, minimeque invidiosus aut male cogitans, ein feiner und zulässiger Gewinn, den man ohne Reid und Hass, ja gar ohne böse Gedanken wohl haben kan, genennet wird.* Und *Cicero* schreibt in obangeführtem Lib. I offic. nicht weniger schön: *Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agricultura melius, nihil liberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius.* D. i. Unter allen blicklichen Geschäften, damit etwas zu erwerben, ist nichts bessers, nichts fruchtbarlichsers, nichts lieblichsers, und nichts, das einem freyen und ehlichen Menschen besser anstehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche sowohl *Aristoteles*, *Plinius*, *Xenophon*, und andere mehr, von dieser ehlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anizo zu geschweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, so ist abermahl unwidersprechlich wahr, daß man denselben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, als wodurch alles und jedes, was in der Welt lebet, ernähret und erhalten wird, gestalten ohne denselben eine Stadt oder Gemeinde eben so wenig bestehen oder erhalten werden kan, als wenig der Mensch ohne Luft, oder der Fisch ohne Wasser zu leben vermag: Denn man muß gesehen, daß zwar tausend schöne Künste auf der Welt seyn, die aber den Nahmen der nützlichen Künste desto mehr verdienen, je mehr sie zu Verbesserung der edelsten Kunst des Ackerbaues erspriessliches beitragen; Und hat Gott diese nicht umsonst zuerst eingeschezet, weil man nemlich ohne sie nach dem Fall nicht hätte leben können, zu geschweigen, daß auch fast alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn der Feldbau glücklich von statten gehet, und der Segen Gottes fruchtbarere Zeiten bescheret, als wohin hauptsächlich *Xenophon* zielt, wann er schreibt: Der Feld- und Ackerbau seye gleichsam aller andern Gewerbe und Handhierungen Ernährerin und Mutter, und wann es mit demselben wohl stünde, befänden sich auch andere nicht übel. Ja es ist der erste Grund von sehr vielen Handwerken, Manufacturen und Künsten, die ihre Haupt-Materie daraus nehmen. Wodaher in einem Lande kein Ackerbau ist, da fehlt eine der nöthigsten Stücke eines floriranten Nahrungs-Zustandes, deme man alsdenn durch See- und Land-Handel und viele Manufacturen zu Hülfe kommen muß. Das dritte Stück, nemlich des Ackerbaues Annehmlich- und Lieblichkeit belangend, ereiget sich dieselbige vornemlich daraus, weil das sogenannte Land-Leben von allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen das Stadt-Leben unterworfen ist, befreyet, und die bequemste Ruhe

mit sich brinaet; weswegen sich sowohl vor diesem als heut zu Tage ihrer viele aus denen Städten nur zu dem Ende auf das Land begeben, um daselbst mit Acker besäen, Gärten anrichten, Weinberge pflanzen, Jagen, Fischen sich zu ergößen, und ihr Leben zuzubringen, damit sie den Stadt-Sorgen und dem Tumult entrissen leben, und sich alda gleichsam verstecken mögen; woselbst sie dann auch über dieses an allen Nothwendigkeiten keinen Mangel leiden, indem die wohlgebaute Erde ihnen überflüssig bescheret, was sie zu ihrer Leibes-Nahrung und Nothdurft bedürfen. Ja es haben sonder Zweifel aus dem Vergnügen über das Land-Leben und dem Ackerbau viele der ältesten Adlichen Römischen Familien ihre Zunahmen entweder selbst angenommen, oder daher bekommen, dergleichen die *Bubulci*, *Capriani*, *Cicerones*, *Equini*, *Fabii*, *Forcii*, *Juveneci*, *Lentuli*, *Ovini*, *Pisones*, *Scrofa*, *Sullii*, *Tauri*, *Viellii*, *Vituli* &c. Aus diesen dreyen Stücken nun kan sich ein Haus-Vater die Würde des Ackerbaues am beste vorstellen, und mit gutem Gewissen auch bey aller schwerer Arbeit und greßer Aufsicht, mit fröhlichem Gemüthe denselben ab- und zu seiner Zeit den Segen Gottes davon geduldig erwarten, mitbin selbigen zu seiner und der Seinigen Unterhaltung mit Nutzen gebrauchen. So lässet sich auch aus der Physic und Mathematic bey dem Ackerbau mancherley experimentiren, davon unterschiedenes in des Herrn von *Vohrs* seiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4 zu finden, insgleichen verdieuet *Schröders* wohl zugerichteter und profictabler Feldbau davon nachgelesen zu werden. Ferner *Rühnholds* *oeconomia experimentalis*. *Columella* aber, *Palladius*, *Varro*, und andere mehr haben zuerst etwas von dem Ackerbau geschrieben.

#### Unter dem Wort

Ackerbau, werden auch alle diejenigen Felder verstanden, so zu einem Gute gehören. Z. E. man saet: Das Ritter-Gut N. hat den stärksten Ackerbau in der ganzen Gegend, das ist, die mehresten Felder &c. Diese Felder pflegt man gemeinlich in drey Arten zu theilen, als 1) in das Sommer-Feld, welches währenden Mers und im April mit mancherley Sommer-Früchten, dergleichen Erbsen, Gerste, Hauss, Haber, Hirsen u. s. f. besäet werden. 2) Das Brach-Feld, welches unbesäet den Sommer über liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbst bis Michael darauf, so fast ein Jahr, ausruhet, inzwischen aber einige Zeit dem Vieh zur Weide dienet. Doch pfleget man auch an einigen Orten, da es eingeführet, etwas davon zu sömmern, das ist, Wicken und Vieh-Futter hinein zu saen; 3) das Winter-Feld, daren Korn, Weizen, und eine Art Gerste, wie auch Dinkel gesäet wird, so nach vor Winters aufgethet und sich bestocket. Man wechselt mit selbigem alle Jahr um, so daß, was in einem Jahr Winter-Feld gewesen, wird das folgende Jahr Sommer-Feld, und das gewesene Sommer-Feld lässe-

man zum Brach-Felde liegen. Die Verwech- selung des Feldes und Saamens ist eine der wichtigsten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen, aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirt alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen lassen muß. Man nennet es auch Garten-Acker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holsteinischen. Der Ackerbau bey einem Gute soll eigentlich eine solche Größe haben, und also eingetheilt werden, daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Pflügen nothdürftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beschicken und anrichten könnte. Wie nun hierbey hauptsächlich auf den beym Gute befindlichen Wiesewachs und Gräseren, auch Triften, Schäferey und Viehzucht, notwendige Absicht und Rechnung gemacht werden muß: also ist gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl drey-mal mehr Nutzung zu nehmen, als von einem araffen und weitläufigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgestanden wird, oder deme mit benötigter Arbeit sein Recht nicht gehöriger Massen geschehen kan, oder deme es sonst an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zusammenkommung mit einander bey einem rechten Land-Gute stehen müssen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine realische Acker-Arbeit, nicht so viel Unkosten, Fuhrn und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu großen Ackerbau, da alles mit größern Unkosten und mehrern Umständen geschehen muß, und doch, wegen der Größe und Breite nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie sich gebühret, angestellt und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur schuldigsten Arbeit angehalten werden können, daß also oftmals etwas versäumet wird, und durch einfallendes Ungewitter am Ausfaen und Einernnden des Getreides und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa, die Größe des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gebeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebühlicher Zeit-Hülfe, und dann auch 2) auf gehöriger Bestellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion stehen, damit kein Stücke ohgedünget oder ohngepflüget bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um seiner Weitläufigkeit willen, nicht damit nach Nothdurft besiritzen werden könnte, so ist es besser, man verpachte oder verlasse die weitentlegentsten Acker, als daß man mit grosser Zeit-Verpflüftung oder auch mit vielen Unkosten den Mist darauf führen, und durch seine eigene Leute und Geschirre bestellen lasse. Noch besser aber ist es, man sucht sie, wofern es sonst die oft unverständig eingerichteten Feld-Gebräuche zulassen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spanischem Klee, Elsparfette, davon die *oconom.* Fama und Leipzig. Samml-

lung VIII St. nachzusehen, zu brauchen. Denn wo auch keine Wiesen und Auen sind, da kan man dennoch viel mehr Vieh solcher gestalt halten. Und D. Kühnhold hat gezeigt, wie viel austräalischer es seyn würde, wenn man von der ausschweifenden Begierde viel Korn-Land zu haben, an einigen Orten abstrände, und sich mehr auf die Viehzucht legete, solcher gestalt aber das Verurtheil, daß man, wo viel Acker und keine Wiesen, Trift und Wejde ist, nicht viel Vieh halten könne, verbiete. Endlich ist noch zu erinnern, daß zu einem jeden rechten und wohlbestellten Ackerbau vornemlich drey Stücke erfordert werden, nemlich: Erstlich: Ein verständiger und erfahrender Acker- oder Bauers-Mann, der seine Arbeit zu rechter und bequemer Zeit anzustellen, und mit gehöriger Vorsicht, Fleiß und Sorgfalt zu verrichten wisse; und schreibt diesem *Colerus* in dem IV Cap. des vierten Buchs vom Ackerbau 28 Regeln vor, darnach er sich bey Anstellung seines Haus-Wesens richten soll. Zum andern, gutes, starkes und tüchtiges Acker-Vieh, zur Arbeit; und dann drittens, ein wohl conditionirtes Acker-Heu oder Acker-Geschirr, an Pflügen, Egen, Walken und dergleichen. Man kan aber auch noch das 4te Stück hinzuthun: Nemlich Gelegenheit seine Früchte gut in Geld zu setzen, dazu denn, wenn keine Absuhr zur See oder zu Lande ist, durch den Flor der Manufacturen und Handwerker in Lande, durch wohl angebaute und recht gelegene Land-Städte, diesen aber wiederum durch gute Commercien und dazu gelegene Kauf- und Handels-Städte dienen. Dann wo dieses fehlet, da bekümmert man sich auch um den Ackerbau nicht, weil der Landmann nicht weiß, wo er mit seinen Früchten hin soll. Und deswegen sind auch Ackerbau und Acker-Güter in keinem sonderlichen Werth. In Liesland und Velen findet man dieses.

Acker-Beete, sind gewisse Abtheilungen, nach der Länge eines Ackers, welche mit Furchen von einander unterschieden sind. Oder: Es ist ein Acker-Beet derjenige Platz, welcher zwischen zweyen ausgestrichenen Furchen gelassen, und mit Saamen besireuet wird. Man findet aber die Beete nicht aller Orten von einerley Größe, sondern es werden an einem Orte breite, und an andern schmale Stücken (denn also pflegt man gemeinlich auch die Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die Ursache des Unterschiedes beruhet auf der Landts-Art: Denn wo die Acker lange Masse in sich halten, sonderlich an denen berichtigten Orten, dafelbst werden schmale Beete oder Stücke geführt, und dieselbe sein hoch oder rund erhoben zusammen gerflüget, auch die Furchen darzwischen fleißig ausgestrichen, damit, wenn ein starker Regen fällt, das Wasser in vielen Furchen abschiesse, und die Acker desto eher trocken werden können: Denn wenn man in nassen Feldern wollte breite Stücke führen, würde der Saamen nicht alleine erfaufen, sondern da er sich ja noch erhalte, würde nach solcher Säurung, Dreyse, Naden und Vogelwicken wachsen, und mithin ein schlechter Nutzen



gen daraus erfolgen. Diese schmalen Beete nehmen aber viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohne dem nicht viel Ackerland ist, mit Verstand zu sehen und dahin zu trachten ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasser-Furchen erlange und man jene nicht allzuschmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aekern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es hergebracht und andere bey ihren bergichten Aekern solcher anfänglich gethan haben. Die breiten Acker-Beete werden an demjenigen Orten angeführt, wo der Acker nicht lange Nässe hält, und da man sich nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starken Regen-Guß Frucht und Erdreich zugleich weggespült werden.

**Acker-Bestellung,** beareift alle diejenigen Acker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld müssen gewendet werden, bis der Saame unter- und zum völligen Aufwachs gebracht ist, da der Acker alsdann bis auf die Erndte Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winter-Felde, in folgenden neun Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In dem Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In dem Röhren; Haacken und Quetiren; 5) In dem Egen; 6) In dem Aehren, oder, zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausstreichen, und in den Wasser-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (so doch nicht durchgehend bey allen Sommer-Feldern geschieht.) 2) In dem Stoppeln oder Stürken. 3) In dem Röhren oder Wenden. 4) In dem Aekern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) In dem Walzen. Wovon unter jeglichem Worte besonders soll gehandelt werden.

**Acker-Früchte,** oder feld-Früchte, heißet man, zum Unterscheid der Garten-Früchte, das Getreide, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker, gegen den eingestreuten Saamen und gesteckte Pflanzen wieder giebt, als da sind: Weizen, Kern, Dinkel, Gersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Himmelskorn, Heydekorn, Nüßsen oder Rübse-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd-Apfel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reis, Flachs, Hanf, Saffran oder Saffor, Süßholz, Färber-Röthe, Heberkanten und dergleichen. Davon die besondern Artikel nachzusehen, und wäre zu wünschen, daß man an vielen Orten nicht nur bey denen gewöhnlichen bliebe, sondern auch andere versuchte, die öfters besser als jene gerathen.

**Acker-Geschirre,** hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth iederzeit, insonderheit aber, ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet,

in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummt; Aker- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummt; Häusche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spießsen und Stricken; Buch-Gurte; Dengel- oder Demmel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit hölzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zinken; Ege-Schlitzen; Grab-Scherte oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Kadeberaen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreide-Kegge-Knebel; Leinen; Mist-Wahre oder Mist-Trage; Mist-Haackchen; Mist-Karre; Mist-Korb; Mist-Preter; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Kade-Hacken oder Kadebauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit hölzernen oder eisernen Zinken; Säcke; Säe-Zücker; Sätzel mit ihrer Zubehörnung; Schaufeln; Schuppen; Wurf-Schaukeln; Seile; Seizen-Blätter; Getreid- und Grase-Sensen; Getreid- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Waagen-Richten; Wagen-Zücker; Walzen, Wallbrechen oder Wall-Hölzer; Wek- und Schleif-Steine; Wiesenhobel; Wurf- und andere Schaufeln; Säume und Jügel, und dergleichen mehr. Zu diesem Zeug und Geschirre soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirth von Zeit zu Zeit selbst sehen, solches, was er oder die Knechte können, aus der Wirtschaft sein immer im Vorrath verfertigen und anschaffen, das schadhafte ohnverzüglich aufbessern, oder wo er es nicht selbst kan, solches durch jemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte sein in dazu gewidmeten Schuppen, Ställen, Ecken, Kammern und Vertern verwahren und alles an seinen Ort wieder bringen lassen, damit man es gleich übersehen und auch finden kan.

**Acker-Sollunder,** s. Attich.

**Acker-Klette,** s. Klette.

**Acker-Knoblauch,** s. Knoblauch.

**Acker-Kummet,** s. Kummet.

**Acker-Leine,** ist ein dünnes wohlgewirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers stark, so mit einem Ende vornen an den Jügel des Sattel-Pferdes geschleift, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu lenken. Diese Acker-Leine liegt während der Arbeit auf der vornen am Pflug-Stocken fest eingesteckten Zwiebel-Ruthe, oder so genannten Enden auf.

**Acker-Lohn,** wann ein Landmann entweder zu wenig Feld bey seinem Gute hat, daß

er keine Miede darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu beackern, oder er hat kein Geschir; so muß die Bestellung durch jemand anders geschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohn wird es nach dem Unterscheide der Landts-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feldt-Arbeiten, so mit Pflüg- und Egen, Walzen, Pferd und Wagen bey der Mißfuhre und beim Einführen des Getreides ansehen müssen, seinem Ackermanne überhaut. An manchen Orten giebt man von jeglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Frachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürken, von zur Saat ackern und Egen zc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreide davor in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holzfuhre mit drein thun. Wieder andre gehen etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu eagen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber lassen ihren Acker gerne um die Helfste bestellen, gehen also demjenigen weniger Saamen als die Helfste, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helfste der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten, weil der, welcher nicht anspannet, dabey zu kurz kommt, verboten.

#### Acker-Maas, s. Feld-Maas.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschaft vom Ackerbau besitzt, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellt. Siehe weiter unten Bauer und kurz vorher Ackerbau.

#### Ackermann, s. Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefähr 1713 in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erkundene Maschine, womit ein Mensch, indem er selbste auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhafter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab 1. fig. 2 aus drey Haupt-Strücken, als 1) aus einem Geselle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mässiern Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füßen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschubet, und zwey Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem solche Spitzen in den Boden einstecken, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B, welches zwey grosse Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und scharfe Eisen, mit

weichen das Erdreich von Stof zu Stof zerstücket wird, in die Erde hinein treibet; 3) Aus dem Geschirre oder Eisen-Geräthe G, in dessen Anordnung das Haupt-Kunst-Stück der ganzen Maschine beruhet. Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gesället worden, so die Application dieser Maschine selbst mit angesehen, und deren Vertheil genau untersucht haben; Also berichtet davon *Don Luigi Ruggiero* an *Don Pietro Visconti* den Groß-Cansler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines kleinen Hand-Wagens gemacht, mit zwey Rädern, damit es desto leichter fortzuschoben sey, besthe aus freim-eichnem Holz, habe an der Spitze 6 eiserne Spaten, so mit ihren beweglichen Angeln wohl zugerichtet. Oben hinein seyn zwey Keulen vom harten Holz, welche, wenn sie erhoben werden, auf die Aere, woselbst obgedachte Spaten in einander gerüget seyn, schlagen und verursachen, daß sie in das Erdreich eindringen. Diese Spaten brechen des Erdreich mit grosser Behendigkeit. Man kan auch so gar Weiß-Büder damit arbeiten lassen, weil man es leicht führen und bewegen kan zc.“ So schreibet auch hiervon an oben gedachten Herren Groß-Cansler der Ingenieur *Jo. Ruggiero*, folgendergestalt: „Es ist zu Hebungen, Steifungen, Keilungen vorsefertiget, und wird mit solcher Leichtigkeit und Einfacht gehoben, daß es zu verwundern ist, wenn man seine Geschwindigkeit und die Kräfte seiner Wirkung betrachtet, welche schier von zwey Ellen an der Spitze, sechs Zoll an der Breite und eben solcher Tiefe bey jedem Streiche ist. In einem Augenblick hebt es wunderbarer Weise das Erdreich, und indem es solches weiter vor sich stößet, wirket es, wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Menschen ackerten und das Erdreich zugleich umwälzten. Ferner hat dieses Instrument mächtigere und kräftigere Wirkungen, wenn das Erdreich hart, trocken und auch gefroren ist, da man solches durch seine Maschine, und weder durch Grab-Scheit noch Pflug spalten kan. Alsdenn wirket es wunderbarlich, indem es in einem Augenblick starke Erd-Klösser, schier zwey Ellen lang und sechs Zoll breit und tief, zertheilet, wie ich durch die Erfahrung gesehen habe. Wenn das Erdreich einmal durch diesen Pflug durcharbeitet wird, so wird es besser, als wenn es zweymal durchackert würde, weil er das Erdreich erhebet, von sich stößet, und in kleine Stücke zermalnet über sich wirft zc.“ Unter andern Personen aber, die eine besondere Wissenschaft von dem Ackerbau in dem Mayländischen Staat haben, attestiret *D. Rocco Ricci* von der Wirkung dieses Acker-Messers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten lassen, dergestalt: „Sage demnach, daß an der Art, womit dieses neue Instrument die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch viel vortheilhafter urtheile, als das Grab-Scheit, und daß die daherrährende Arbeit weit besser und gründlicher

„licher, als des Pfluges sey. Auch glaube ich, daß kein Boden sey, der mit diesem Instrument nicht könne umgearbeitet werden, in Ansehung der graufamen Macht, mit der die Eisen getrieben werden, und der Leichtigkeit, mit welcher man zwey Ellen in der Länge mit jedem Stoß umwendet etc. Wer im übrigen von dem Gebrauch dieser Maschine und der Zubereitung ihrer besondern Stücke weitern und genauern Unterricht begehret, kan die ausführliche Beschreibung des sogenannten grossen Oeconomischen Acker-Messers des Marchese Don Alessandro del Borro, so 1721 in 4to aufgegeben worden, nachschlagen, als aus welcher vorhersehende Urtheile und Nachrichten gezogen seyn. Doch ist von dieser Oeconomischen Maschine bey allen diesen Umständen so viel zu urtheilen, daß sie sich nicht in allem Erdreich ohne Unterschied wohl und nützlich brauchen lasse, sondern nur in lockerer Erde und auf flachem Lande, wie solches auch die Erfahrung gewiesen, als dergleichen Operation vor etlichen Jahren an hiesigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat so wohl vorhero als nach der Hand noch mehr Arten von besondern Pflügen erfunden und vorgeschlagen, davon insonderheit der art. Pflug nachzusehen.

Acker-Münz, s. Poley.

Aekern, heist (1) überhaupt: Das Erdreich mit dem Pflug untreissen. Es geschieht solches nicht auf einerley Art, auch nicht zu einerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck ist entweder a) das Erdreich aufzureissen, b) dasselbe lucher, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen, e) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) den Saamen und g) den Mist unterzupflügen, ingleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu schlagen, und ihm i) seine Furchen, seine Abtheilung, wie auch Wasser-Furchen zu geben. Alle diese Zwecke sucht man durch das Aekern mit dem Pflug, um dadurch den Acker der Sonne, der Luft, dem Thau, dem Regen, ferner dem Saamen und dem Mist zu eröffnen, dahingegen aber die Nässe und das Unkraut wegzuschaffen. Und mit eben diesen Absichten muß so wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, so sie zu ihrer Pflanzung und Reife nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinstimmen. Man kan daraus auch die bequemere Einrichtung und Veränderung des vornehmsten Werkzeuges, nemlich des Pfluges lernen, ja erkennen, wo Pferde oder nur Ochsen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterscheid des Feldes schwerer oder leichter ist. Wenn im letzten Fall z. E. im sandichten Lande, und wo vollends die Furchen der Wirtschaft nur im flachen Lande nicht weit und leicht vorfallen, wo wenig Hafer wächst und wenig Heu gebauet wird, so sind die Ochsen austräglich, ingleichen auch da, wo sehr wenig Feld ist. Das Aekern bekommt auch sonderslich von der Zeit und seinem Zweck die Benennung. Solchemnach sind bey der Winter-Saat vieresley Arten zu

akern, als 1) Brachen; 2) Wenden; 3) Rühren, und 4) Aehren, oder zur Saat Aekern; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) Stoppeln oder Stürzen; 2) Rühren oder Wenden, und 3) Aekern oder zur Saat pflügen. Wiewohl auch vieler Orten sowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelassen wird. Was nun bey einer jeglichen von diesen Arten zu observiren, solches ist unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach Pflügen.

(1) Wird auch das Wort Aekern in specie von der letztern Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heisset sodann so viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe Aehren.

Aker-Pferde, gehören unter das Aker-Vieh, und sollen nicht gar zu alt, sondern stark und arbeitam seyn, und eben dieser Ursache wegen, weil sie nemlich hart arbeiten müssen, soll ein Haus-Vater die Pferde-Anechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber füttern, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde ort so viel, als das Futter thut, indem der Roth-Staub, wenn er sich einmal in die Haut leat, sehr heisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; sonderslich soll man ihnen die Füße und Hufe reine halten, sie zu rechter Zeit besten und beschlagen lassen, ihnen oft zum Maul sehen, die Schiefer-Zähne abstossen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen; sonderslich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowol als in der Erndte selbstens aufs beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen sein küstig und kühl stehen; man soll auch denen Aker-Pferden bisweilen Wermut und Salz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährlichen Zufällen praeserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetriefft, davon wird ein mehreres unter dem General-Titel Pferd zu finden seyn. Siehe Pferd.

Aker-Kraute, s. Erdrauch.

Aker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactucke.

Aker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden recht wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhaften Pferden, oder starken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Aker-Kohn zu bezahlen zu unvermöglich ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man sie nur in Ansehung der Milch, recht in acht zu nehmen weiß, dieselben des Tages abwechseln, und sonderslich gut füttern, kan.

kan. Sonst aber ist bey dem Pflügen mit Kühen nicht viel Vortheil, und werden solche, wenn sie zumal Meckel-Stücken sind, dadurch in die Zahl der Wärrner gebracht. Die Beschaffenheit des Acker-Viehes, siehe unter den Worten Pferd und Ochse.

Acker-Wurz, s. Calmus.

Acker-Zwiebel, s. Vogelkraut.

Aconitum hyemale, sonst Winter-Wolfs-Wurz genannt, ist zwar eines unter denen ersten Blümlein, so sich im Jahre hervor thun, aber auch ein giftiges und daher sehr gefährliches Gewächse, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem besondern Orte fleißig zu verwahren ist, damit nicht junge, fürwichtige und unvorsichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr möchten gebracht werden. Hat eine schwarze, faserichte und knollichte Wurzel, in der Größe einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entspringen, die ohngefähr zween Schube und darüber hoch werden. Um dieselbe herum wachsen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunkel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit stumpfen Enden tief-ausgeschnittener Blätter, deren jedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen langen Stiele einzeln wächst. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenselben kleine Schötlein hervor, die den Saamen in sich behalten. Dieses Gewächse wird im Herbst eingelegt, und bedarf keiner sonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefähr davon gegressen, so fällt es nieder, als wenn es den Schwindel hätte, und zieht ihm den ganzen Leib zusammen. Demselben muß man schleunig entweder mit einer Aderlässe helfen, oder ihm Kobrenkümmel-Saamen (Percil sauvage, Daucus Creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil gestossener, und mit gutem alten Wein vermischter Rauten ein-gießen.

Adams-Aepfel, sind Früchte, denen dieser Nahme ohne Zweifel deswegen bengelegt worden, weiln ihre Schale von aussen nicht anders anzusehen ist, als ob wir den Zähnen darein gebissen wäre. Die Blätter sind größer und breiter, als an den Limonien, wie auch die Aeste, die Blüten aber gleichen der Citronen-Blüthe, die Frucht hingegen ist rund und bleich, und noch einmal so groß, als eine Pomeranze; das Marck ist säßig-sauer, saftig, und am Geschmack den Limonien ähnlich, doch nicht so lieblich. Die Kerne sind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Die Stämmlein, welche am besten von diesen Kernen wachsen, müssen fein glatt aufgezogen werden, damit man nachgehends, wann sie Fingers dick, im Mayo und Junio zur Zeit, wann der Baum im besten Saft ist, und die Rinde sich gerne ablediget, Pomerangen, Citronen oder Limonien darauf setzen oder oculiren könne, weil, absonderlich die beyden

lestern, auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto fählicher widerstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomerangen gemein.

Adams-Feigen, s. Maulbeer-Feigen.

Adel oder Atel, wird der aus den Pferd- und Vieh-Ställen abfließende Urin, ingleichen die übrige Feuchtigkeit in der Mist-Stäte genennet. Siehe Mist-Gauche.

Ader, ist in einem Körper dasjenige Gefäß, darinnen gewisse Lebens-Säfte durch die Natur umgetrieben werden, welche die belebte Eigenschaft des Körpers selbst constituiren und ansameln helfen. Insgemein werden darunter diejenigen begriffen, darinnen das Geblüt seinen Umlauf hält, die in Arterias, das ist Puls-Adern, und in Venas, die Blut-Adern eingetheilet seyn. Beyde Arten haben wieder ihre besondere Abtheilungen, davon dieses Wort in dem Philos. Lex. weiter nachzuschlagen.

Ader-Binde, bestehet aus einem schmalen Streifen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen subtilen Saum hat, oder auch nur bestochen ist, worzu gemeinlich klare weiße Leinwand, Schwäbisch oder Caron genommen wird. Wenn nemlich die Incision mit einer Fliete, Laß Eisen und dergleichen in einen Arm oder Fuß geschehen, und die verlangte Quantität Blut in eine Schale gelassen worden, tunktet man ein Büschlein Baumwolle in ein wenig Wein, legt solches auf die Öffnung, und bindet nur beschriebenen Streifen ganz locker daherum, damit die Ader nicht wieder von selbst aufspringen mag.

Aderlassen, ist die Öffnung einer Puls- oder Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzupapfen, welches durch ein chirurgisch Instrument, so eine Fliete, Lancette, Laß-Eisen, u. s. f. heißt, verrichtet wird, und Menschen und Vieh so wohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchst nütliches Präservativ wider ungeschehre Krankheit abgiebt. Insonderheit ist dieses den Pferden, da es alsdenn Aderschlagen genennet wird, nicht nur sehr nützlich zu Heilung der Fieber, des Wurms, der Mäudigkeit, schweren Athems, der Klüffe auf die Glieder, ausgenommen bey den Klüffen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, fürs Verschlagen, Schwindel, Feiffel, Haut-Zustände, und für unzählich viel andere Krankheiten mehr; sondern sie ist auch zur Fürsorge, und als ein Präservativ in specie allen denjenigen Pferden, welche wohl erträget werden, und wenig arbeiten, vonnöthen. Hingegen soll man denen Pferden, so noch nicht über vier Jahr alt sind, ingleichen denen Wallachen und castrirten, und denen alten, welche sehr abgemergelt sind, und denen man eher, wo es möglich, das Geblüt vermehren, als durch die Aderlässe abzupapfen sollte, gar nicht lassen, es erfordere es dann die höchste Noth, und auch alsdenn soll es mit Bescheidenheit vorgenommen, und gar wenig Blut weggelassen werden. Die

Ze-

Zeichen, daß die Aderlässe vonnöthen, sind: 1) Wann dem Pferde am Leibe kleine Beulen auffahren; 2) Wann ihm die Adern geschwellen; 3) Wann es rotthe feurige Augen bekommt; 4) Wann es ihm in der Haut beisset, daß es sich an den Bahren oder anderswo reibet; 5) Wann ihm die Ohren welet seyn; 6) Wanns oft mit dem Maul gähret; 7) Wann es mit den Vorder-Füssen stets scharret; 8) Wann ihm die Winkel in den Augen voller Unflat und zähen Schleimes sind; 9) Wann es zu viel wider seine Gewohnheit schläfer, oder 10) wann es sich von sich selbst lasset, wie die Ungarischen und Polnischen Pferde oft zu thun pflegen, und endlich 11) wenn man in dem Sirch oder Harn Blut spüret. Ausser diesen Zufällen pflegt ein Hauswirt, wie obgedacht, zur Vorseege, seinen Pferden des Jahrs zwey mal, nemlich das erste mal im Frühling, das andere mal im Herbst zur Ader zu lassen, jedes mal aber, vierzehn Tage nach einander vor und nach der Aderlässe, allewegen einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und solches mit dem Futter zu feuchten, damit sie es nicht verblasen; Als: Gepülverten Sadebaum; (Segel- oder Seebenbaum) Lorbeer; Enzian und foenum graecum, (Griechisch Heu oder Boesshorn) welche Stücke in gleichem Gewicht durch einander gemengt werden. Die ordentliche Aderlässe, bey welcher denen Pferden alleine die Hals-Ader auf der linken Seiten, und beyde Spor-Adern zu schlagen, das Blut aufzufangen, und ihnen, gemeinem Gebrauch nach, ein guter Anstrich daraus zu machen ist, soll man an einem hellen und schönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getruncken haben, mit ihnen vornehmen, und wann solche vorbei, denselben noch in dreyen Stunden weder zu freisen noch zu saufen geben. Die Adern müssen so weit geöffnet werden, damit das dicke und knollichte Blut heraus kommen möge, denn so der Einschnitt zu klein, so läuft nur das subtilste heraus, und schadet die Aderlässe mehr, als daß sie nuzet. Wie viel man aber soll Bluts auslassen, lasset sich keine andere Regel geben, als allein, daß man auf eines Pferdes Complexion gute Acht gebe, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere ist, dann nach demselben muß man wenig oder viel heraus lassen. Am rathsamsten ist, daß man einem alten Pferde, so über seine sieben Jahre gekommen, nicht so viel Blutes weglassen solle, als einem jungen starken freudigen Pferde. Wann sich allenfalls das Blut nicht verstellen will, soll man das Loch mit Baum-Wolle hart ausfüllen, und darüber zunchen, sonderlich, wanns an einem Orte ist, den man nicht verbinden kan, so heilet es schön, und fällt auch von sich selbst ab. Ober: Man nehme die Helfte von einer Ruß-Schalen, applicire das hohle Theil auf die Oeffnung der Aderlässe, drucke stark mit dem Finger drauf, und halte es eine Viertel-

Stunde in solchem Zustande, so wird die Ruß-Schale ankleben, und solches gewislich das Blut stillen, welches sonst alle andere Mittel nicht hätten thun können. Was übrigens vor Adern bey einem und dem andern Zufall denen Pferden zu schlagen, ist gehörigen Orts bey Beschreibung solcher Krankheit zu finden. Aderlassen, ist auch eine Cur derjenigen Bäume, die unfruchtbar, und zu viel in das Laub und Holz treiben. Es wird dieses gemeinlich an großen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft sich zurück in die Wurzel begiebt, so im November geschieht. Die Sache selbst wird also vorgenommen: Man räumet behutsam bis an die Mutter-Wurzel, spaltet dieselbe mit einem Meißel, der aber recht scharf seyn muß, ein wenig, treibt einen frischen Hagedornen oder Hagebüchlenen Keil in den Spalt, und verschmieret den gedachten Ort überall mit Baum-Wachs, oder mit Schaafs-Mist, es wäre denn ein Birn-Baum, da der Schweins-Mist mehr dienlicher. Und hierauf wird die Wurzel mit guter fetter Erde beschüttet, und diese so feste zugetreten, als wenn man den Baum selbst erst gesezet. Adern verrücken oder verstopfen manchmal die Pferde, an denen hinten oder vordern Füßen, daß sie hinken. Solchem Uebel abzuhelfen, nehmet Heu-Blumen, Papveln, Camillen und Brunnkraut, siedets in Wein, thut ein Stück alt Schmeer einer Faust groß dazu, waschet ihm den Fuß warm damit, das lindert erstlich das Geder: hernach nehmet fünf Loth weiß Lilien-Del, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thuts in einen verglasurten Topf, sezet solchen auf eine gelinde Glut, lassets fein gemacht zergehen, und wenn die Würmer durre werden, so nehmet Mastix-Del, giessets darein, und schmieret dem Pferde die verrückte Adern des Tages zwey oder drey mal damit, es wird dasselbe in kurzem wieder zurechte kommen. Adermennige, s. Odermennige. Adergeschlagen, s. Aderlassen. Adiantum, suche Frauenhaar und Mauser-Kauten. Adler, ist der größte, stärkste, und geschwindeste unter allen Raub-Vögeln, und wird daher nicht unbillig für den König aller Vögel gehalten. Er ist von solcher Größe, daß auch der größte Mann seine Fittige nicht auszuklattern vermag, schwärzlicher und dunkel-bräuner Farbe, hat ganz gelbe Füße, lange, starke und gekrümmte Fänge oder Klauen, einen aschenfarbnen, am Ende etwas gekrümmten, mehr grossen und breiten als langen und spizigen Schnabel. Seine Augen, welche ihm hohl und tief im Kopf liegen, sehen Saffran-gelb und gleichsam feurig, sein Schwanz aber ist ziemlich kurz. Er horchet in hohen unwegamen und unersteiglichen Stein-Klippen, oder in arrossen, selten von Menschen-Fuß betretenen Wäldern, an einsamen und düstern Orten, auf hohen Tannen, da

56  
 57  
 58  
 59  
 60  
 61  
 62  
 63  
 64  
 65  
 66  
 67  
 68  
 69  
 70  
 71  
 72  
 73  
 74  
 75  
 76  
 77  
 78  
 79  
 80  
 81  
 82  
 83  
 84  
 85  
 86  
 87  
 88  
 89  
 90  
 91  
 92  
 93  
 94  
 95  
 96  
 97  
 98  
 99  
 100

da er sich so wohl wahrzunehmen weiß, daß wann der Weidmann ihn zu schießen sich verborgen dabei anstellet, er es so balde vermercket, und seinen Raub denen Jungen im Vorbey-fliegen, ohne daß er fusset, sehr flüglig und geschwinde vorzuwerfen weiß. Er soll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht ausbringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vögel, sondern bleibt, wo sonst keine andere Ursachen darzu kommen, gemeinlich in seinem einmal beliebten und erwählten Horste. Seine Nahrung bestehet meistens in Hasen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu suchen weiß, und wollen einige dabei beobachtet haben, daß er Steine in seine Känge nehme, selbige über denen Hecken und Dorn-Büschen fallen lasse, und die Hasen damit sprengt; doch untersetzet er sich auch Nebe und Hirsche anzugreifen, und, wo er nur etwas Blöße findet, solche zu würgen und zu schanden zu schlagen. Er wirft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen seine Gewölke, das ist, er spreyt die Haare oder Federn, welches sich von dem von ihm den vorigen Tag gefressenen Raub und Nahrung in seinem Kropfe gesammelt hat, wieder aus, und wenn dieses nicht geschieht, so ist er denselbigen gansen Tag nicht geschickt, etwas, und wenn es auch das allgeringste wäre, zu fangen oder zu schlagen. Er hat einen schwarzen Wind, und vermercket seine Nahrung unglaublich weit von fern. So ist er auch dauerhafter und harter Natur, daher er ein großes Alter erreichet, und je älter er wird, je ärger und wilder bezeiget er sich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger sterbe, denn seine nachtheilige Zuställe in seinem höchsten Alter, seine blöden Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächst, allumweit und krumm über den untern herüber wächst, so, daß er alsdenn die Speise nicht mehr fassen, viel weniger gemessen kan, doch hat er vor dieses alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen stärcket er durch das stete Einsehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunkelheit wieder verzeihet; die ausgefallenen Federn wachsen wiederum, und davon wird er stärker und wieder jung, Pl. 103, indeß aber wird er von seinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Gemessung seiner Speise hinderlich seyn will, weiß er selbigen bald an einem scharfen Felsen abzuweisen und kürzer zu machen, und auf solche Art pflegt er sich immer zu verjüngen. Es giebt deroerfelben unterschiedliche Arten an Farben, so wohl schwärzlichte, als bräunlichte, große und kleine, deren einige der Edelfen sich nur allein nebst ihren Jungen vom frischen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren; die andern aber mehr, denen Geyern gleich, sich mit dem Was oder Luder herum schleppen.

Adler-Stein, ist ein eyförmiger, brauner und auch grauer Stein, der in den Gebirgen

Indiens häufig gefunden wird. Er ist inwendig hohlt, und hat in dieser Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Wasser an. Da nun diese Sachen bey der Bewegung klappern, so heißen ihn einige den Klapper-Stein. Man schreibt insonderheit der ersten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befördere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Allein es ist falsch. Hingegen thut er solches, wenn er zu Pulver gestossen und eingegeben wird, da er auch wider die schwere Noth dienet, und das Blut stüllet. Alle übrige abergläubische Fabeln, als daß er die Diebe offenbare, dem Gifte mehre, der Zauberey widerstehe, sind Quacksalber-Gedichte, die solche Steine denen Einfältigen theuer anschiemern wollen. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mägdlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, ist der oberste auf einem Korn-Weizen-Dinkel- und Gersten-Halm stehende, und mit Körnern angefüllte Theil, mithin das vornehmste Stücke von der, aus dem ausgestreueten Stain-Körnern gewachsenen Frucht, die daselbst in ihren Wälgen ordentlich, und in gewissen an einander stehenden Reihen befindlich ist, ja daselbst blühet und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gereiziget wird. Deswegen sie großen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter als bloßes Stroh vor das Vieh geben. Soust ist es etwas rares, wenn ein Halm mehr als eine Aehre trägt. Man hat aber doch Proben, sonderlich wenn das Korn in gutem Acker tief genug in die Erde kommt.

Aehren, ist die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, also die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geschieht, und eben so viel, als zur Winter-Saat ackern heisset. Es geschieht diese Arbeit Erstlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdschollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreyssen, oder mit dem Egen nicht dänzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden; Ders Andere, wenn der Acker so oft durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn je kleiner der Acker gemacht ist, je besser wird auch der Saamen darinnen wurzeln; und dann vord Dritte, daß der Saamen in neue und frische Erde komme, und daß derselbe fein gleich föhne eingesäet, auch wohl untergeezet oder vergraben werden. In nassem, wilden und säufigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitlich geähret und aufgearbeitet werden, damit sich der Acker wohl fesse, und der Saamen im Säen nicht verfallte, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonst an Sommer-Seiten gelegen sind, pflüget

get man nur kurz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern: Denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, denn in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief als das Brachen geschehen, denn also kan der Mist und Pferch, sonderlich, wann er seichte untergerühret gewesen, zur halben Furchen verwehrt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bey dem eigentlich sogenannten Ackern oder zur Sommer-Saat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen beyden Acker-Arbeiten, nemlich dem Aehren und Ackern, keine Differenz, außer in der Benennung, sich ereignet, und das Aehren stat zur Winter-Saat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommer-Saat gebraucht wird.

Aehren-Gebinde, heißen die Stroh-Bündel, welche von dem ausgetroschenen Korn und Weizen, und zwar von dem kürzesten Stroh, in der Scheune gemacht, und vor das Vieh unter andern Futter Stroh verfertert werden.

Aehren gewinnen, oder in die Aehren schießen heißt, wann die Aehren aus ihren Schöß-Bälgen hervor, und an das Licht kommen.

Aehren lesen, oder, wie es einiger Orten heißt, Aehren klaben, geschieht von armen Leuten, welche zur Erndte-Zeit die einzeln hier und da liegen gebliebenen Aehren, nach bescheener Aufladung des Getreides auf dem Felde aufsammlen. Dieses Aehren-Lesen, ob es wohl seinen Grund in H. Schrift hat, will heut zu Tage von mancher eigennütigen und eigennütigen Herrschaft denen Armen nicht wohl erlaubt werden, sondern es müssen die Größner alles auf das genaueste zusammen harkten oder rechnen, und das Aeriae wird lieber den Säuen und andern Vieh, als der von dem lieben Gott selbst so hoch zur Verfertigung recommendirten Armut geachtet. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß diese Wohlthat oft durch Leute, die, wenn sie wollten, wohl arbeiten könnten, mißbraucht, und denen recht Armen entzogen wird, daher die Württembergische Erndte-Ordnung Cap. 5 dahin Befehl gethan, daß vor angehende Erndte alle Personen, die sich Aehrenklabens oder Aehrenlesens wollten theilhaftig machen, an einem gewissen Tage auf vorhergehende öffentliche Verkündigung sich bey jedes Orts Obrikeit anmelden, und um Vergünstig- und Zulassung des Aehren-Lesens ansuchen, darüber auch sie, als denen die Gelegenheit und der Zustand solcher Leute am besten bewußt, unpartheyisch erkennen sollen, welchen es zu erlauben seyn möchte; sonsten soll es den andern, bey Strafe des Narren-Hausleins abgestriekt und verboten seyn; und diejenigen, denen es erlaubt wird, vor der ganzen Gemeine öffentlich ausgerufen werden; Soll auch nicht zwischen denen annoch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdann erst zugelassen seyn, wann das Getreide samt den Zehenden, alles aus den Feldern ist.

Aehren-Sieb, ist zweyerley, ein großes und ein kleines. Das große Aehren-Sieb,

welches so grosse Löcher hat, daß ein Mann mit dem kleinen Finger durchfahren kan, wird auf der Scheun-Tenne beym Ausdrusch des Getreides gebraucht, wann nach Abrechung der abgeschlagenen langen Aehren und Stürzeln das übrige annoch unreine Getreide mit diesem Siebe aus- und durchgeseibet wird, da denn das Grobe von Aehren und andern in dem Siebe zurücke bleibet, und aus demselben in den Spreu-Korb geschüttet, das Durchgeseibene aber noch einmal durch das kleine Aehren-Sieb (welches nur halb- oder den vierten Theil so kleine Löcher, als das große Aehren-Sieb hat, sonst aber in dem Umfange in gleicher Größe ist) geseibet, und, was auch in diesem Siebe zurücke geblieben, zu dem vorigen in den Spreu-Korb gehan, und an einem besondern Ort, zum Futter vor die Acker-Pferde, in Verwahrung gebracht. Die Aehren-Siebe werden an einigen Orten und zwar mehrentheils um Leipzig herum, Rollen genemmer.

Aelster, s. Elster.

Nemmerling, s. Emmerling.

Nencke, s. Lencke.

Aequinoctium, Tag- und Nacht-Gleiche, wird die Zeit genemmet, da Tag und Nacht in gleicher Länge, das ist zwölf Stunden lang sind, welches des Jahrs zwey mal, nemlich 1) im Frühlinge, und 2) im Herbst geschieht. Die Frühling-Tag- und Nacht-Gleiche (Aequinoctium vernum) geschieht den 21sten Martii, wenn die Sonne in den Widder tritt; die Herbst-Tag- und Nacht-Gleiche (Aequinoctium autumnale) aber den 23sten Septembr. da die Sonne in das Zeichen der Waage tritt. Siehe Mathem. Lex.

Aesche oder Uesche, von der Aeschen-Farbe also genemmet, ist ein delicateser und denen Forellen nicht gar ungleicher Fisch, so sich gerne in frischen Wassern, die in felsicht- oder steinigten Dertern entspringen, aufhält, und mit Angeln, Reussen und Garnen, besonders im Mayen, da er seinen Strich hat, gefangen wird. Insgemein sind sie eine halbe Elle und drüber lang, ja sie pflegen auch zuweilen die Länge einer Elle zu erreichen. Es ist dieser Fisch auf dem Rücken bräunlich, auf den Seiten aschenfarb, und am Bauche weiß, dabey etwas leibichter und groß-bauchiger als Forellen, hat auch einen breiteren und gedrucktem Kopf als dieselben. Die Schuppen sind grösser, als an den Lachsforellen, anbey hart und asch- oder silberfärbig; auf den Seiten aber bey dem Schwanz glänzet er, wie Messing. Die Fleisch-Federn sind blaulich mit rothen Punkten, ein paar bey den Niesen, zwey am Bauche, und zwey auf dem Rücken, dabey die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist; der Schwanz ist gespalten. Sie nähren sich von Würmern, Fliegen und Wasser-Mücken, und sind nach ihrer Laichzeit gut bis in den Herbst, ja *Gesnerus* hält sie zu ieder Zeit des Jahres vor gut und gesund. Ihr Fleisch ist weiß und fest, doch dabey mürbe ohne Zähigkeit, soll nach einiaer Meynung den Geruch des Thymians haben, (daher der Fisch auch Thym-

num

num oder Temelum, ingleichen Thymallum genennet wird) ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm und gesunde Nahrung gebend, verdirbt auch nicht leicht, und daher werden sie auch denen Kranken zu genießen erlaubt, sonderlich die man in ganz klaren und schnellen Bächlein fänget, denn sie pflügen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenae des Stroms hinein geführt. Aeschen-Schmalz soll ein Haus-Bater im Majo in ein Glas thun, an der Sonnen destilliren, und fleißig aufheben: Denn es benimmt die Schmerken der Ohren, wenn es in solche geträufelt wird; Es dienet auch sehr wohl für die Flecken und Dunkelheit der Augen, und löschet den Brand, er seye vom Feuer oder von heißem Wasser. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er gar klein ist, Spränzling; da er fränzig wird, Matzling; so er sich etwas mehr erstreckt, Aeschling; endlich aber, wenn er zur rechten Größe gelangt, Aesche. Er lässet sich wie eine Forelle zürichten und verpeilen.

Aeschenbaum, Aesche, s. Eschenbaum.

Aescher, wird derjenige Einfaß von Aesche und ungelöschtem Kalk genennet, davon bey dem Seifen-Sieden die Lauge folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt nach Proportion zu einem Viertel Aesche, die von gutem harten Holz gebrannt, eine Viertel-Meße ungelöschten Kalk, gießet darauf etwas Wasser, schnaefehr so viel, daß es sich nur zusammen lassen lässet. Wenn hiernächst ein Gefässe, das ein Gefelle haben muß, soaleich bey der Hand geschafft, und über dieses Gefelle etwas dünne Stroh, doch fein ordentlich geleyet ist, so schüttet man den angemachten Aescher darauf, und drückt ihn fein derb ein, ehe Wasser darauf gegossen wird: Denn so der Aescher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seife.

Aescherer oder Aeschenbrenner, sind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeschern oder Aeschenbrennen vor die Glasmacher suchen. Ihre Wissenschaft bestehet darinnen, daß sie recht und wohl erkennen können, wenn ein sauler Baum, oder dergleichen Stücke Holz, gemugsam reif zum Aeschenbrennen ist: Denn wenn selbiges wegzlimmet, und eine Aesche giebt, wie eine Lunte, so lässet es die meiste Aesche hinter sich; alles Holz aber, so in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Aesche. In großen Wäldern lassen sie zum öfttern ganze grosse faule Bäume, die aber doch nicht so sehr faul, daß sie zum Aeschern reif wären, etliche Jahr nach einander liegen, und warten, bis solche nach und nach reif, und zum Aeschern tüchtig werden, alsdenn zünden sie solche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmal so viel Aesche, als wenn sie die Bäume, da sie noch unreif, angebrennet hätten. Oefters machen auch die Aescherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Stöcke, auch so wohl in stehendes als liegendes, faules und

anbrüchiges Holz oder Bäume, belausen solche Feuer etliche Tage nach einander, und sammeln die Aesche zusammen. Wann aber grosse Welcken Brüche oder starke Glas-Regen jähling einfallen, so löschen sie das Feuer aus, und überschwenmen und verwaschen die vorhandene Aesche: Oder, wenn starke Sturm-Winde bey trockener Zeit kommen, blasen sie die Aesche in Wind und zerstreuen sie allenthalben herum, da denn der Profit davon gestoen, und der armen Leute ihre mühsame Arbeit alle umsonst und vergebens ist. Es müssen aber die Aescherer, wegen besorglicher Feuers-Gefahr, so in Wäldern entstehen dürfte, gebührliche Caution oder Vorsicht stellen, und ihren schuldisen Zins abtragen, ob man gleich sonst inägemein von ihnen glaubt, daß sie eine Kunst hätten, daß das Feuer nicht weiter brennen könne, als sie es verlanzen. Die gelegente Zeit Aesche zu brennen ist im Winter, als in welcher Jahres-Zeit das Feuer keinen Schaden thun kan, so gehet es auch noch im Herbst und Frühling an, besonders wo die Aesche in Gruben gebrennet wird; im Sommer aber ist es wegen der grossen Hitze gänzlich verboten. Von dieser Materie kan Carolinigs Anweisung zur wilden Baumzucht, ingleichen Hochbergs Bericht vom adelichen Land- und Feldbau nachgelesen werden. Es geschieht auf vielerley Weise, auch mit andern Holz, als Kiepel, Reißig und Geräthe so sie in Gruben anzünden, und zu Aesche brennen. Mit den stehenden Bäumen, welche inwendig hehl und faul sind, geben sie also um: Sie bauen mit ihren langen Aexten Löcher in den Baum, und zünden denselben von innen an, so brennet das faule und morsche Holz von unten bis oben hin an, ganz aus, und dieses giebt viel Aesche, welche unten im Baum alle zusammen fället, mithin leicht zu sammeln, und weil sie die Erde gar nicht berührt, sonderlich gut ist, in specie die vom Tannen-Holze, als wovon die schönsten hellen und klaren Gläser gemacht werden, da hingegen das sichte, oder gar vollends das kieferne Holz, wegen ihrer harsigen Eigenschaft nichts als unreines, blatter- oder krüchziges grünes Glas machet, wiewohl man auch von Buchen, Aeschen und Ahorn oder anderem harten Holze, (ausser Eichen-Holz, welches färber) helles Glas machen kan. Auf eine andere Art tractiren sie die gefällten, oder von sich selbst ungesfallene saulen Bäume: Diese spalten sie entzwen, oder lassen sie auch wohl zum Theil ganz, laegen solche in grosse Haufen auf einander, zünden sie an, und machen also Aeschen. Oder: Sie bauen grosse ungesfallene Bäume mitten im Stamm hin und wieder auf, machen Feuer darein, so brennet es unter und über sich. Vom Tangel-Reißig wird in denen Holz-Gehauen auch viel Aesche gebrennet, jedoch giebt das grüne Tangel-Reißig mehr Aesche, als das dürre. So ist auch das Aeschern in grossen Gruben an theils Orten gebräuchlich, da man allerhand Holz, Reißig und Geniste durch einander übereinander Haufen in die Grube wirft, selbiges anzündet, und wenn es verbrennet, die Aesche davon sammlet.

Aeschern,



Neschern, siehe Nescherer.

Neschern, siehe Gann aschern.

Neschling, siehe Neiche.

Nesjen, siehe Nasen.

Nespe, siehe Nape.

Nestling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Nesten der Bäume etwas herum hüpfen können.

Nestrich, heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zwener von einander gelegten Balken ausgeflicket und ausgelebet ist, so zum Unterscheid des folgenden ein Schweb = Nestrich genennet wird, weil er gleicham zwischen den zweyen Balken im freyen zu schweben scheint: Oder, nachdem vorher quer über die Balken ein breiterer Boden geleset, und selbiger so gut als möglich bey den Fugen vernahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überstreuet man selbigen mit klarem Sand, oder welches noch besser, mit Heckerling, Farenkraut u. d. g. ebnet diesen, und überziehet ihn mit Kalk vermischten grob = gestossenen Dach-Ziegeln, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken, überaisset man ihn zuletzt mit Kalk durch Dachsen = Blut angemacht, davon er denn ganz glatt und sonder einige Ritze schon geebnet wird, welches hernach den Namen eines gegossenen Nestrichs führt.

Aethiopsis, siehe Mohrenkraut.

Negen oder Ngen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgebrochen, speisen. Von Habicht sagt man gleichfalls: Er wird geägt. Und wenn er genug hat, so heisset: Er hat einen guten Kropff; welches auch vom zalmen Geflügel gesagt wird.

Neugeln, siehe Oculiren.

Affe, ist unter den unvernünftigen Thieren dasjenige, so dem Menschen am nächsten kommt, denn ohngeachtet er vier Füße hat, gehet er doch am meisten auf den zwey hintern, und braucht die vordern stat der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen er auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwänze haben, und insgemein Meer-Katzen genennet werden; ausser dem sind sie auch noch an Größe, Gestalt, Farbe und Haaren merklich unterschieden, davon die bey uns bekanntesten die Muminenets und Pavianen. So findet man auch weisse Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, dessen Flügel wie die an den Fieber-Mäusen beschaffen, seine Farbe aber ist schwarz-braun. Von denen Affen, so auf der Insel Madagascar zu finden, wird gerühmet, daß selbige also gelernig, daß auch die Einwohner solche zu allerhand Haus = Arbeit, z. E. zum Braten-wenden, Einsehencken, und anderer Aufwartung gebrauchen können. Sie werden als ein fremdes und possitliches Thier von den Europäischen Völkern einig und allein zur Lust

Oeconom. Lexic.

und blossen Zeit = Vertreibe gehalten, im-massen sie von Natur geartet seyn, alles was sie sehen, auf die lächerlichste Weise nachzumachen, so daß sie, nach einiger Vericht, eben dadurch gefangen werden. Es seret nemlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, sich demselben, den er anichtig wird, entgegen, und ziehet seine Stube aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, stehet alsdenn auf, gehet bey Seite und stellet vorhero ein paar kleine Schuhe, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet sich der Affe auch hinzu, ziehet solche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgesehen, weil er aber sedenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um so viel leichter von dem ihm aufrossenden Manne gefangen. Dem Herre eines Affens schreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulverisiret, zu einer ungemeynen Herz-Stärkung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie sind sonst falsche Thiere, und hat man in der Wirtschaft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, ist ein Stein, welcher aus denen grossen Affen und Pavianen genommen und im Magen gefunden wird. Er ist dem Bezoar = Stein an Tugend gleich, ja von weit grösserer Kraft. Denn ein Gran so viel als drey von diesem thut. Aus der Insel Macassar kommen die besten und theuersten. Er dienet sonderlich gegen den Bist und wird von den Portugiesen hoch geachtet.

Affodillen, Affodill-Wurzel oder Affphodill-Wurz, ist ein Blumen-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weisse, die andere gelbe Blumen trägt. Die weisse Aphodill-Wurz ist mit vielen langen, schmalen, hohlen und spizigen Blättern versehen, und treibet einen runden und glänzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen besetzt ist. Diese Blumen bestehen aus einem einigen in sechs Theile zerschnittenen oder gespaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichsam entzwey getheilet sind. Hat einen dreyeckigten, schwarzen, harten, heftigten und runcklichten Saamen, und eine grosse Menge kleiner, in Gestalt der Steck = Rüben gewachsener, und von der Haupt-Wurzel entspringender weissen Wurzeln, welche zwar voller Saft, aber eines scharffen unangenehmen Geschmacks sind. Die Franzosen nennen diese Pflanze Hache royale (nicht Ache royale, wie einiax neue, in diesem Stücke aber übel informirte Aurores vom Blumenbau wollen) weil sie in ihrer Blüthe einem könialichen Scepter gleich kommen soll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine röhlichte Wurzel, die wie ein Hahnenfuß gekaltet ist. Beide Sorten blühen im Frühling, und riechen sehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein azres, fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr aus-

genom-

genommen, die kleinen Wurzeln zur Vermehrung davon abgefondert, und im Martio drey Quer-Finger tief, und einen halben Schuh breit von einander gesetzt.

Affodill-Lilien, sind eine Art Lilien, welche keine solche Zwiebeln, wie die andern Lilien, sondern Wurzeln haben, die den Wurzeln der kurz vorher beschriebenen Affodillen gleich kommen, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen erhalten. Es sind deren zweyerley Gattungen, davon die eine rothe Pomeranzens-farbene, die andere gelbe Blumen wie die weiße Lilien gefornit trägt, welche letztere einen Geruch, wie Jasminen von sich geben, die erstern aber, nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch sind. Beyde Sorten blühen im Monat Majo und Junio, und wollen nicht nur ein gutes Erdreich haben, sondern auch fleißig begossen seyn, wiewohl die rothen keiner besondern Wartung brauchen, als welche schier wie ein Unkraut sich ausbreiten, und nicht leichtlich wieder auszureuten sind. Ihre Vermehrung geschieht durch Zertheilung der Wurzeln, dabey man sich jedoch in acht zu nehmen hat, daß man die jungen Brut-Wurzeln nicht zu klein absondere, sondern etliche Herz-Triebe besaymen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern, und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, siehe Mistel.

Affter-Bier, siehe Cosent.

Affter-Geschirr, siehe Geschirr.

Affter-Holz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfällige, Wipfeldürre und Schneebrüchige Holz verstanden, welches man fleißig von denen Holzhackern zusammen hacken, das starke zu Scheiden schlagen, und in Claßtern setzen, das kleine und Reis-Holz aber in Bunde binden und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkaufen, oder da man es allenthalb selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonst in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holz, welches durch dieses Affter-Holz am Wuche verhindert und gedrückt wird, Blas aemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebirge sind, da das umgefallene Holz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preis des Holkes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten, solches Holz, ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkaufen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nöthig haben, zu schaffen. Wo Gebirge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glatt und schlüpferig ist, das Holz entweder Stamm-weise, oder

zu Scheiden geschlagen, herab lauffen lassen, da man es nachgehends zu Flößen machen und auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hinweg führen und verkaufen kan.

Affterklauen, Oberklauen, Geästere, werden von denen Jägern die zwey kleinen Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Säuen und mehr Thieren, hinten an den Läuften über den Ballen heraus gewachsen sind, genennet. Diese Affterklauen sind eines von den kennbarsten Zeichen, wodurch ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkannt werden kan: Denn die Affterklauen oder Geästere sind viel stumpfer, auch mehr breit und nicht so länglicht, als in des Thieres Fährte anzusehen, so daß in eines jagdbarn, zumahl in die Flucht gehenden Hirsches Fährte, die Affterklauen sich eben so präsentiren, als wenn man mit den Daumen die Quere neben einander gedrückt hätte.

Affterschlag, siehe Abraum.

Affterzeigel, werden die in denen Wäldern von den Bau-Stämmen abgehauene Stücke, Äste und Reisig genannet, welche wo das Bau-Holz zu Herrschaftlichen Gebäuden gehöret, meistens denen Förstern und Fuß-Knechten zu gute kommet; wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewisses Deputat an Gelde, Getraide oder Holz dafür ausgemacht und gereicht, der Affterzeigel aber verkauft, und das daraus erlöste Geld vor die Herrschaft von dem Forst-Schreiber in Einnahme gebracht wird, welches auch besser als das zum Unterschleiff dienliche Accidentien-Wesen ist.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Aegen, wird das spikige unreine Zeug genennet, so aus dem Glachs und Hauff, durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschütet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetretten, mit der Erden vermischer, und mit Regen und Schnee abgebeisset werden. Diese mit Aaer vermischte Erde kan man ohngefehr nach fünf Jahren in die nächsten Felder führen: Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trockenen Feldern, für nichts als einen Fresser und Zerher zu achten; Und ist rathsamer, man schütet sie unnütz hinweg, als daß man sie also roh wolte unter den Dünger mengen, und mit außs Feld führen, oder braucht sie als Stroh zum verbrennen, it. zum fleiben.

Aglarfraut, siehe Zuhhechel.

Aglaster, siehe Elster.

Agleyen oder Ackerleyen, sind sehr schöne Blumen, welche sowohl der äußerlichen Gestalt, als auch den Farben nach, sehr unterschieden sind: Denn etliche hängen abwärts, etliche stehen über sich; etliche sind den Glocken gleich, und etliche haben Stern- oder Rosen-formige Blumen. Darnach sind etliche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach sind einige roth, einige Purpurfarb, blau, ganz weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt. E  
gicht

giebt wilde, welche von sich selbst wachsen, von denen aber nur die einfache blaue zur Arznei gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schön groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutrig besteht aus breiten, stumpfen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öftern in drey Theile durch zwey tiefe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunkelgrün auf blau zielend, unten aber hellgrün sind. Der Stengel ist dünne, steif, rauh und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesaate Blumen hervor kommen. Ihre Pflanzung geschieht durch den Saamen, welcher in den bunten und melirten, wie die Blumen schäckt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwarzen glänzenden und dreyeckigten Körnern bestebet. Dieser muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwanzig Stunden vorher, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammelt werden, und dann kan man solchen noch in demselbigen Herbst, oder auch im folgenden Jahr, jedesmals aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu merken, daß, wenn man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflanzen kan; welches an einem Orte, der nicht zu viel Sonne, auch kein trockenens, sondern feuchtes, doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Aleyen werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von deren Saamen ausgehenden Blumen sich sehr verändern, und mit allerley Farben ungemein schön zu spielen pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzusammeln, sich fleißig anlegen seyn lassen. Der Saame dient in Verstopfung der Leber, hisigen Kranckheiten, Gellsucht, und ist sehr gut die Masern und Kinder-Hocken (Blattern) auszutreiben. Des aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Herzkstärkung in Ohnmachten. Das Wasser aber, worin das Kraut abgekocht ist, giebt vor böse Hälse ein gutes Surgel-Wasser und steuret der Mund Säule; so kan man auch den Saft so wohl aus der Wurzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus castus, Keusch-Baum, Abrahams-Baum, Schaafs-Müllen, ist eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Frankreich an denen Ufern der Flüsse und Bäche, auch sonst an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächst, in Deutschland aber, als ein Fremdling, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächshäusern erhalten wird. Es giebt zweyerley Geschlechter von diesem Gewächse, nemlich große und kleine. Der große wächst auf wie eine Weide, im Alter aber krümmt er

sich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichsam in einer solchen Aehre, wie der Lavendel wachsen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und seine Blüthen sind ganz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man wie die Weiden winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünf, manchmal in mehr Theile, als Finger, zerfallen, auch oben grün, und unten aschenfarb sind, (wiewohl die von der kleinern Art etwas weisser ansehn) werfen sie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen sie an den Spizen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen schwärzliche Körnlein, so scharfen Geschmackes seyn, in der Größe als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieses Gewächse nicht fortzupflanzen wird, sondern es geschieht die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurzel auslaufende Bey- oder Nebenschöße von derselben absendert, und in gutes Erdreich verpflanzet. Den Nahmen Agnus castus, oder Keusch-Baum, hat dieses Gewächse daher bekommen, weil es der Seligkeit widerstehen soll, gestalten nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in steter Keuschheit zu leben, die Blätter von diesem Bäumlein in ihre Betten gesteckt, und darauf geschlafen haben sollen, und eben um dieser Ursache willen soll dieses Gewächse heut zu Tage in vielen Klöstern von denen Mönchen gezogen werden; Doch sind die Medici wegen dieser besondern Eigenschaft bis dato nicht einstimmig.

Agrest, wird der aus unreifen Weintrauben gepresste und durchgeseigene Saft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speisen, und weil er in der Kühlung den Essig weit übertrifft, als eine Arznei in hisigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugesplündete Kästlein, und im Fall er lange dauern soll, darf man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Öel darauf gießen, damit er nicht schimmle und verderbe. Der Syrup von Agrest wird insonderheit wider den Eod, und allerley hisige Zufälle des Magens und der Leber trefflich recommendiret.

Agrest, nennet man auch die sauren Weinbeere, wann sie folgendergestalt eingesamlet worden. Man bricht nemlich die sauren und annoch harten Weinbeere sein gemacht von dem Stamm, daß sie nicht anspringen, darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, folglich siedet mans in Essig, und läßt ihn dergestalt wieder abkühlen, daß man den Fingerg darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topf, gießet den abgeseigten Essig darauf, und beschweret nachgehends die Beere, welche man alsdamm an stat der Oliven gebrauchen kan. Etliche siedeln die Weinbeere nicht mit Essig, sondern lassen Wein-Essig alleine siedeln, und gießen hernach

nach solchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

**Agrest**, heist auch ein gesottener Saft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erlich gepresst, hernach der Saft davon mit Zucker vermengt, und wohl gesotten, darauf, wann er wie ein Zuley ist, das gelbe von Citronen gerieken, dar ein geschüttet, noch einmahl aufgefotten, und, wann es erkühlt, in ein Glas gegossen, und zur Noth aufbehalten wird. Ist gefunden und kranken Leuten, bey großem Durst und in hitzigen Krankheiten eine treffliche Erquickung, wann etwas von diesem Saft mit frischem Wasser abgerührt, und davon getrunken wird.

**Agstein, Bornstein, Börnstein**, ist ein in dem Meer erhärtetes Harz oder Gummi, welches in dem Königreich Preussen, und zwar in der Gegend Sudau, sowohl aus dem Meer geisset, oder durch selbiges von selbst an das Ufer ausgeworfen, als auch aus gewissen daseibst befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale ist. Von dessen Urförung und ob es ein Ausfluß aus Erden = Adern, welcher sich als ein Harz im Wasser erhärtet, sey, werden verschiedene Meinungen geheet. Man hat dessen dreyerley Farbe, als schwarz, weiß und gelb, unter denen der weisse vor den besten zu halten, wiewohl der gelbe sich in Sals = Wasser auch weiß sieden lässet. Es wird dieser Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Ebergelb nachgemacht, welcher verälschte aber nicht die Eigenschaft des wahren an sich hat, daß, wenn er warm gerieken werden, kleine Stückgen abgerissenes Papier, wie der Magnet das Eisen an sich ziehet. Aus diesem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Vold vor die Flüsse um den Hals zu binden pfezet, Messer = Schalen, kleine und große Geschirre, ja ganze künstliche Servile, durch die sogenannten Börnstein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgezuhet. Den Nahmen Börnstein hat er daher bekommen, weil er feste, wie ein Stein, und dennoch leichte körnet oder brennet. Sein Rauch ist nicht unangenehm, und giebt das bewehrteste Mittel ab vor die Pest, wiewohl dieses Harz über dieses auch noch seinen guten Nutzen in der Arzney-Kunst hat. Ein mehrers davon ist zu lesen in *Joh. Wigandi Historia de Succino Bornssico* G. Jena, 1590, 8, ingleichen in *Phil. Jac. Sartmanns Succini Prussici Physica & Historia civili*, Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in *D. Nathan. Sennelii historia Succinorum corpora aliena involventium & naturæ opere piætorum & celatorum*, Leipz. 1742 in groß Folio. Es ist dieser Gagates nicht mit dem *Achat*, *Achates* oder Edelgestein zu verwechseln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten sonderlich aber zu Vetschaften verarbeitet wird, davon dieses Wort in dem *Natur-Lexico* ferner nachzuschlagen. Der schwarze Agstein insonderheit ist ein dunkeler Stein, so nach Erden-Vech reucht, und sich anzünden lässet. Daher er vor eine Art der Steinkohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Del gezogen, welches übel reucht,

äußerlich aber für den Schlag, das Zitterlein und Zucken in Gliedern gebraucht wird. Man macht auch Corallen daraus. In der Agstein überhaupt und seine Tinctur ist ein vortreffliches Mittel in Brust-Krankheiten.

*Abn.* siehe Ohn.

**Aborn**, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht nur in den größten und dicksten Wäldern, unter den Tannen, Nichten, Buchen, und andern Bäumen vermischet zu befinden, sondern auch in seines angenehmen Schattens und lieblichen Ansehens willen, durch menschlichen Fleiß ausser dem Scholke deröckst fortgepflancket worden, daß man denselben heut zu Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, Kirschen und andern dergleichen Bäumen untermengen, oder auch wohl ganze Alleen davon besetzt antrifft. Er wächst gerne gerade, wiewohl meistens etwas knorra und hügelich. Ist ein hartes Holz. Seine äussere Schale oder Rinde, welche, nach Art des sichtenen Holkes, mit der Zeit durch das Wachschum sich nach und nach auf- und ablöset, ist gelblich, das Holz aber weiß und von ungemeiner Festigkeit, welches spiegel- und glatt gearbeitet werden kan; Dahero aus denen starcken Stämmen Bretter geschmitten, und zu allerhand Hausrath, vornemlich aber zu Tischen, Schräncken, Rollen oder Mandeln, und dergleichen verarbeitet werden. Ist dem Mulm oder Stocken nicht unterworfen, und nach der Spaane, jedoch nachdem er gerade, wohlfeiler oder theurer wegzugehen. Die Müller lassen gerne ihre Del- und Hirsen-Stampfen davon machen, und die Drechsler brauchen es zu Löffeln, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, so giebt es auch schöne Queues zum Billard-Spielen. Dieses Holz giebt den allerbesten Flaser (Flader, oder Maser), welcher sich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, sondern es wirfft auch der Schaft große Knoten, wie Beulen, aus, welche solches Flaser-Holz in sich führen. Die Blätter sind breit und dem Wein-Laub oder Arisbeer-Blättern nicht ungleich, geben nicht nur ein gutes Futter vor Vieh, sondern sind auch gut zur Düngung, oder vielmehr zum Einstreuen unter andern Mist, weil sie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe ist grünlich und kommt im Mayo hervor, der Saame oder die Körner aber, so im Herbst-Monat oder später, nach der Landes-Art, reiff werden, hängen zwey und zwey beisammen, haben auch zwey Flügel, so seitwärts absehen. Das Saam-Korn oder der Kern ist mit einer Haut umfungen, und fast so groß, als eine platte Wicke. Wenn der Saame reiff ist, so steigt er fort, und alsdann geben sich die zwey Kerne, so sonst beisammen gestanden, von einander, und behält ieder Kern seinen Flügel, welcher auf der Erden liegend, sich in die Höhe, und oben auf bezieht, damit der Kern unten bleibe, und desto eher die Erde ergreifen und aufgehen könne. Durch diesen Saamen wird der Aborn = Baum auch in wilden Baum-Schulen fortgepflancket, daseibst er überaus geschwind

geschwind aufwächst. Will man ihn aus der Pflanz-Schule heraus nehmen, und in Aileen oder anders wohin setzen, so geschieht solches, wann er wenigstens einen, und höchstens zwölf Schuh hoch ist; man darf ihn aber bey dem Verpflanzen nicht, wie andere Bäume verschneiden. Der in Pflanz-Schulen aufgeogene Ahorn-Baum wird weit höher dünnert, als der, so im Walde ver sich selbst aufwächst. Er läßt sich auch leichtlich durch die Ausläuffer, oder von der Wurzel auslaufende Nebenschosse fortpflanzen, sonderlich, wo er in ein gutes lockeres Erdreich gesetzt wird, als welches er vor andern liebet; hingegen darf man ihn nicht schneiden, wie etwa die Pappel, Eiche &c. denn davon pflaget er hohl zu werden, nach und nach abzuwehen, und endlich gar abzustorben. Seine Wurzel greift nicht so weit um sich, als die Roth-Buche, daher er auch auf denen Schlägen zu den Laus-Reisern sonderlich dienlich und vortheilhaft zu ziehen ist, maffen er nichts sonderliches vom Unterwuchs verdrückt. Sonsten ist er mit unter das schnell-wachsende, auch unter das Schlag- oder Unter-Holz zu rechnen; denn wenn der abgehauene Stamm nicht gar zu alt, so pflaget er auf dem Stock wieder auszuschnagen, und seine Sommer-Latten so stark und lang, als die Ehen, oder Eichen-Bäume, zu treiben. Seine zarte Blätterlein in Wein gesotten, und Pfaster weise auf die Augen gelegt, stillen die Flüsse, und löschen die Entzündungen derselben. Die Bräue von der in Ezig geortenen Rinde in dem Mund eine Zeitlang gehalten, und denselben damit ausgespült, stillt das Zahnehe. Die Rinde gebrannt, und die Asche mit Wasser übergelegt, heilet den Grind, und für sich selbst allein ohne Wasser alle alte einewurzelte feuchte Schäden und Geschwäre. Die grünen Blätter in Ezig gesotten, sind gut wider das Würgen und Brechen des Magens; wenn sie aber frisch gekostet, und zu einem Pfaster formirt, umgeschlagen werden, legen solche die hitzigen Geschwulsten.

Abr, siehe Sabicht.

Nischen, heißt ein Maas oder Gewicht mit einem andern achten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Fas, Bier-Fas oder ander Gefässe in sich halte. In vielen Städten müssen alle Maasse und Gewichte, deren sich die Weinschenken, Wirte, Krämer, Höfen und dergleichen Leute bedienen, bey der Gewicht- und Maas-Beschau, die jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten von einigen hierzu bestellten Personen, (so man geschworne Nischen nennt) nach einem Original, einer Mensura mensurante, verrichtet wird, mit einem gewissen von der Obrigkeit verordneten Zeichen oder Nummer bemercket und gestämpt werden. Dieses Maichen oder Justiren des Gewichtes heißt man auch das Gewicht abziehen. Mit dem Wasser-Nischen, welches an vielen Orten, wo ein starker Weinwachs ist, insonderheit am Rhein-Ström, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Be-

schaffenheit: Man führt die leeren Weine-Fässer zu dem Brunnen-Rasten auf offenen Markt hin. Da ist denn ein geschwornener Nischer mit seinem bemerckten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maas, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Wasser, mit welchem das Maas bis oben angefüllet ist, durch den Fas-Trichter in das Fas gelassen wird. Der Nischer füllet daraus die ledigen Fässer mit Wasser auf, zählet und zeichnet, so oft eingelassen wird, und endlich rechnet er die ganze Haltung zusammen: wie viel Ohmen, Kannen &c. nach dem Nischen-Maas hinein gegangen, sobald wird auch der Inhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Fas gebrennet, theils auch eingeschnitten, oder sonst dahin gezeichnet.

Nischer oder Nischer, wird an einigen Orten eine gewisse von der Obrigkeit bestellte und verpflichtete Person genennet, welcher alle Maasse und Gewichte, die von Wirten, Weinschenken, Krämern, Höfen und andern, die in öffentlichem Verkauf stehen, gebraucht werden, aichen, und wann er sie richtig befunden oder erst richtig gemacht, mit einem gewissen Zeichen stempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es sonst von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maas-Beschau anzustellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maasse und Gewichte nach dem Nischen nicht geringer worden? ob sie noch alle ihre rechte Zeichen haben? oder ob gar ungeachte und falsche Maasse und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünschen, daß sonderlich auf dem Lande diese Anstalt besser beobachtet würde, allwo die Audenter darauf acht haben sollen.

Alabaster, ist ein schöner, meistens weißer Stein, der am ersten in dem Arabischen Gebirge, nachmalen in Egypten und sonderlich zu Theben, sodenn zu Damasco in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Voriezo wird er auch hier und wieder in Deutschland, z. E. bey Nordhausen, in dem Hamburgischen und bey Hildesheim, wie auch zu Wimsheim, gegraben. Er ist ganz schwarz, mit Sand und einer unreinen Rinde überzogen, darunter selbiger aber, wenn diese weggeschaffet, sehr weiß und rein, doch nicht allzubart, wie der Marmor, und sich daher in der Arbeit ganz leichte tractiren läset: wie denn aus diesem mancherley ansehnlich Geschir und artiges Haus-Geräthe verfertigt wird. Von noch andern Arten siehe das allgemeine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgange bey dessen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipses, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemächern, keinesweges aber in der Luft und abwechselnder Witterung zu gebrauchen, sondern es wird auch daraus das bekannte nürliche unguentum Alabatinum verfertigt. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco lau des Dapiler Vignola durch Sturm übersezt p. m. 227 ferner nachgelesen werden.

A la braise, ist eine besondere Art die Creise zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Essen

nenmet, welches dergestalt vorgenommen wird: Nachdem die Speise, als Capaunen, Hühner, Tauben und dergleichen, vorher rein gemacht, in heißem Wasser ein wenig blanchiret, und darauf wieder im kalten Wasser aufs beste gewaschen, ja auch wohl fein sauber gespickt worden, nimmt man hierzu einen kläffernen Topff, der einen guten darauf passenden Deckel hat, legt unten auf dessen Boden ein wenig Speck oder Nieren Talg nebst etwas Thymian, einigen Lorbeer Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieses machet eine Lage Hühner, Tauben u. s. f. wieder darauf Speck, auch so es gefällig, die übrige erwehete Species, womit wechfelsweise verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck gelegt worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigste den Deckel, setz den Topff in ziemlich heiße Asche, oben darauf aber schüttet man mäsig glühende Kohlen, so daß es unten und oben anugsam Hitze haben kan. Wenn dieser eine zeitlang im Feuer gestanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet sich der daraus gekochten Feuchtigkeit stat der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Nägeln, und wenn sie etwas zu dünne, mit ein wenig in Butter braun geröstetem Mehl verstärket, in einem Tüchel oder Casserol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Diese auf dergleichen Art gekochte Speisen werden viel mürber und weißer als diejenige, die man nach gemeiner Art in Topffen weich kochen läset.

A la daube, heißet ein mit Wein, wenig Wasser, Eßig und ganzer Gewürz abgekochtes Essen, so vorher nach Beschaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geschnittem Speck gut durchspickt worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türkische Hähne, Capaunen, Gänse, Enten und dergleichen, sondern auch ander Fleisch, z. E. Span-Ferkel, und insonderheit gute Kalbs-Keulen auf diese Art zuerichtet, von welcher letzten die Vorschrift für eine geschickte Köchin hergeleset seyn soll, wie sie nämlich bey derselben Zurichtung sich zu verhalten. Man nimmt eine schöne Kalbs-Keule, blanchiret sie ein wenig in siedendem Wasser, thut selbige wieder heraus, und spickt sie mit grob-geschnittem Speck, Nägeln und Zimmt. Hierauf wickelt die also gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, steckt sie in einen Kessel, der wohl zugedeckt werden kan, gießet darauf Wein, Eßig und Wasser, bis es gnug ist, und werffet auch Kräuter, als Jop, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Thymian, und ganze Zwiebeln mit hinein, laßet es dergestalt zusammen gemächlich kochen, bis es genug ist, da man es denn vom Feuer setzet, und an einem kühlen Orte kalt werden läset. Ob dieses Essen nun gleich ganz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue ganz feste.

Bev dem Anrichten wickelt man dergleichen Speisen aus der Serviette, legt sie auf eine Schüssel ohne Soffe, und garniret sie mit Citronen und Gelee.

A la Jacobine, ist ein nach Französischer Manier zugerichtet Essen, welches folgender gestalt zubereitet wird: Es wird dazu Brot genommen, das keine Rinde hat, und die Franzosen pain à la mode heißen, aus diesem wird alle Krume heraus gekhan, und das äußere, welches stat der Rinde daran gewesen, in einem Ofen oder bey dem Feuer gedorret, oder an dessen Stelle kan man von dem gewöhnlichen scharf-gebackenen Brot das äñßere ganz braune abzapeln: Wenn es nun bräunlich scheinet, legt man es Stückweise dergestalt in eine Schüssel ausgebreitet, daß die Seite, daran die Krume geessen, unten liege, setzet es auf ein Kohl-Feuer, und wenn es heiß gnug, befeuchtet man selbiges mit guter Hühner- oder anderer Fleisch-Brüh, und erweicht es allgemach; Manche nehmen auch wohl sogleich weiches ungefüuert Brot darzu. Hierauf wird von dem besten geriebenen Holländischen Käse gestreuet, und eine feine Laac klein-geschacktes gebratenes Hühner-Fleisch, oder an dessen Stelle Kälber-Braten darüber gestreuet, und alles zusammen oben her wieder wohl angefeuchtet, daß der Käse schmelze, und alles weich werde. Bev dem Anrichten werden Citronen-Scheller darüber gelegt.

Mant oder Mant, ein Fisch, siehe Alten.

Mant, ist eine Pflanze, deren Wurzel wegen ihres trefflichen Nutzens in der Arzney sowohl für Menschen als Vieh sehr bekannt ist. Sie hat raube Blätter wie das Wulffraut, oder die Königs-Kerzen, doch sind sie breiter, länger und ausgefipzter, und haben in der Mitten einen erhabenen Rücken. Der Stengel, welcher zwischen denen Blättern empor steigt, wächst anderthalb, auch wohl manchmahl zwey Ellen hoch und drüber, ist stark und rauch, und trägt oben gelb- gelbe Stern-förmige Blumen, wie Johannis-Blumen, und nach denselben einen kleinen länglichten Saamen. Die Wurzel ist groß, dick, außen schwarz-braun oder Erd-farb, und inwendig weiß, herb, und ein wenig bitter, eines lieblichen und angenehmen starken Geruchs (absonderlich, wann sie trocken ist) und eines aromatischen Geschmacks. Sie wächst meistentheils wild an feuchten und schattigten Orten, und in fetten Wiesen-Gründen, doch wird sie auch manchmahl in Gebirgen und andern trockenen Orten gefunden, und von fleißigen Haus-Wirthen gerne in die Gärten gepflanzet. Ihre Vermehrung geschieht von den Benschöplingen, welche von der Haupt-Wurzel geschicklich abgetheilt werden. Sie wird am besten, ehe sie noch in Stengel geschossen, ausgegraben, reine gewaschen, in schattichter Luft aufgedorret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauch wohl verwahret, wie sie denn, ihrer Natur nach, drey Jahr unverfehrt bleibt. Diese Wurzel ist vortreflich gut in allen Gebrechen

der Brust und der Lungen, trocknet und reiznet den Magen von bösen Feuchtigkeiten; und stärket sowohl denselben, als das Haupt und Gesicht; ist ein heilfames Mittel wider den Husten, kurzen Athem, und Seitenstechen, befördert die Daunung, und eröffnet die Verstopfungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurzel einzumachen, auch bekannter massen das Alaun-Bier und Alaun-Wein davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alaun-Wurzel wird also verfahren: Man schabet erst die Wurzeln, und schneidet sie alsdenn in Scheiben oder längliche Stücklein, läset solche über Nacht in Röhr-Wasser liegen, und setet des folgenden Tages ein Kessel mit Wasser über Feuer; wenn das Wasser siedet, leget man die Wurzeln darein, und läset sie so lange sieden, als man ein paar Eyer sieden mag, gieffet sodann das Wasser herab, und leget die Wurzeln auf ein Tuch, damit sie verfeiben; läutert nachmals Zucker, leget die Wurzeln darein, läset es also mit einander sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug sey, gieffet dann ein halb Achteln Rosen-Wasser daran, läset es noch einmal aufsieden, und gieffets, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topf oder thönerne Büchse, welche wohl verbunden, und in einen kühlen Ort gesezet werden muß.

Alaun-Bier, s. Kräuter-Bier.

Alaun-Wein, s. Kräuter-Wein.

Alaternus, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen bey uns hat, die erste ist ein ziemlicher Strauch mit langen sich weit ausbreitenden Aesten, welche nicht gar dicke, aber sehr äde sind, und sich leicht biegen lassen. Die äußerste Rinde ist weißgrün, und darunter noch eine gelbe; die Blätter, welche wechselseitig an denen Zweigen stehen, und ziemlich dick schwärzlich, und rings herum ein wenig zerkerbet; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche bleichgrüne Blümlein, wie fast an den Oliven, welche an langen Stielen hängen, und Trauben-weise bey einander stehen. Sie blühen im Frühling, und oft auch noch im Winter. Das andere Geschlecht ist viel geringer und niedriger denn das erste, seine Aeste sind auch kürzer, mit einer weißlicht-grünen und purpurbraunen Rinde bekleidet; die Blätter sind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbet, und Saat-grüner Farbe; die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß sie größer, und in Farben grüner sind, nach welchen die Heere folgen, wie am Mastix-Baum. Diese hängen Trauben-weise besammen, und sind eistlich grün, hernach werden sie röthlich, und, wenn sie gar zeitig worden, scheinen sie etwas schwarz zu seyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holz ist, durch Einlegung, auch durch ihre selbst unten austreibende Besenholzlinge sorgespflanzt; den Winter über wollen sie ihren Nag im Gewächshause haben, weil sie die Kälte nicht erdul-

ten können. Von den Blättern soll ein gutes Gurgel-Wasser für böse Hälse gemacht werden können.

Alaun, ist eine sals-sauere und herbtschmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und sonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunst aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schiefern sich ziehen läset, deraleschen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläufig entdeckt und beschreibet Kircherus in seinem *mundo subterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten dessen mancherley, davon im Natur-Lexico das Wort Alumen nachzuschlagen. Von den gemeinen Alaunen sind bekannt der Italiänische, so in dem Neapolitanischen, ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländische und der Schwedische, welcher letzte bey Eldery und Ystädt auf Schonen in Menge zu finden, so daß in ganz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen seyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutschland zubereitet. Der allgemeinste, so bey den Materialisten überall zu finden, ist das Alumen rupeum, welches jedesmal zu verstehen, wenn man ohne Beyfug schlechweg Alaun nennet. Dieser ist nichts anders als eine bleichte Erde, so mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Weisen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil sie viele Tugend an sich hat, die ebenfalls das Wey führet, wenn man sie mit Spiritu Sulphuris eintränket, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemacht werden kan. Der Alaun ist warmer, trockener, zusammenziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glanz, daher wird er nicht nur in der Medicin, jedoch nur äußerlich, z. E. vor den Krebs, Fisten, faules Fleisch, Brand, Räumung im Munde, und dergleichen, gebraucht; sondern man bedienet sich auch dessen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das ist, bey der Malereyen, welche auf Metalle mit Schmelz-Farben oder Gläser gemacht wird. Von Alaunen-Wercken und wie er gesotten wird, ist nur kürzlich so viel zu mercken. Man hat derselben in Engelland, Schottland, in Höhmen und an andern Orten mehr. In Sachsen ist dergleichen zu Schwemsel, Velgen, Muske, it. im Vogtlande bey Zeyten. Es wird bergbarigte, steinkoblichte, holzigte und schiefrichte Erde, nebst Steinen genommen, auf Haufen geschüttet und durchbrennet. Darauf läset man solche ein Jahr lang an der Luft liegen, begießt sie aber alle 14 Tage mit Wasser, und lauget sie aus, siedet die Lauge in bleernen Kesseln ein, läset solche in ein Faß lausen und die Alaune anschießen. Die ausgelaupte Materie wird wieder in die Luft geworfen, und dadurch, ohne daß man sie mit Wasser begieffet, von neuem mit Alaune beschwängert. Wo man dattmehrer schlechten und stückichten Schiefer oder unreife Steinkohlen findet, da lassen sich solche Alaun-Wercke, wenn Wasser in der Nähe, mit Pro-

fit anlesen. Daher es ein gutes Landwirthschaftliches Geschäfte ist.

**Alber-Baum** s. Pappel-Baum.

**Albulen**, ist eine Art Kuter, und sowohl zum Sieden, als zum Braten, beguemer Fische, welche auf das höchste halbfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich sehen, also daß etliche vermeynen, es seye kein Unterschied unter diesen beiden Arten Fische, als das Alter, und würden die Albulen, wann sie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinge genennet, welches aber von andern Fischerey-Verständigen widersprochen wird, indem die Albulen weißer sind, und einen ganz grünen, mit etwas Wurple und Blauen vermischten Rücken haben. Sie werden mehrheitlich in der Schweiz, und absonderlich im Costanger- und Hallweiler-See in grosser Menge gefunden, und am besten im August und September mit Waathen und Behren gefangen.

**Alcali**, dieses Wort soll seinen Ursprung haben von einem gewissen Salz-Kraut Kali genennet, aus dessen Salze man noch heutiges Tages Seife und Gläser machet, davon *Adami Loniceri* Kräuter-Buch ferner nachzulesen. Es wird aber darunter eine Art Salzes verstanden, welches dem Geschmache nach urinos und laugenhaftig, und dem acido ganz entgegen ist. Man zählet dessen zweyerley Gattung, nemlich das volatilishe, deraischen das Sal volatile, Cornu Cervi, der spiritus Salis Ammoniaci &c. und das fixe, welches ein jedes Kräuter-Salz, so aus der Asche der Kräuter, und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

**Alcea**, **Alcea**, **Syrischer Pappel-Baum**, ist ein ausländisches Bäumlein, welches einen heisigten und aschenfarbenen Stamm und viele knorriche Aeste hat. Die Blätter sind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Purpurbüsch farben, zuweilen geprenget; inwendig hat sie gelbe Fächerlein mit weissen Nagen; sie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber desto fleissiger begehren seyn, widrigenfalls sie sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, ausser in gar heißen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in dessen Ermangelung, dieses Gewächse von denen Nebenhoffen bey der Wurzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holz, abschneiden, sie in ein Geschirre pflanzen, und wohl befeuchten; hierauf läset man sie acht oder zehen Wochen lang also im Schatten stehen, und bringet sie ja vor dem Augusto nicht in die Sonne. Nach dreien Jahren darf man sie erst versehen, und wann sie fünfjährig worden, mögen sie hernach den Winter wohl gedulden.

**Alchymia**, oder die Kunst Gold zu machen, ist, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in seinem Buche, *d. Utilitate ex altivris capienda*, schreibt, eines von denjenigen fünf Stü-

cken, vor welchen ein Haus-Vater sich hauptsächlich versehen und sich hüten soll, damit er nicht dadurch in Armut gerathe. Solche fünf Stücke sind: 1) das Spielen. 2) Die Alchymie. 3) Ruchwilligkeite und feste Proceffe. 4) Uebermäßiger Pracht und Wohl-Leben, und 5) das unnothwendig feste Frauen. Da nun das andere Stück unter diesen fünfem, nemlich die Alchymie oder das Goldmachen, eine solche Profession ist, wodurch man, aus Leichtgläubigkeit, auf ungewisse Hoffnung sein gewisses Capital leichtlich verringern, oder gar in Rauch verschmelzen kan, und wodurch unter einer unzählbaren Menge, die sich darauf geleet haben keiner reich, wohl aber die mehrsten, wo nicht alle, arm und zu Bettlern werden; als ist einem Haus-Vater nichts sicherers zu rathen, als: 1) fleißig zu beten, und 2) seine Haus- und Berufs-Geschäfte sorgfältig abzuwarten. Wo er dieses thut, so hat er eine Alchymie gelernt, welche ihm ohne Stiegel, Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht überflüssig, doch so viel er vor sich und die Seinigen nöthig hat, wo nicht Geld, doch Goldes werth in seinenbeutel einbringen, und ihm hingegen einen Edel vor allen andern verbottlichen Proceffen (wie die prätoridireten Goldmacher ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu machen vermögend seyn wird. Es dienet alhier nachzulesen zu werden, was von diesem Worte in dem Philosophischen, wie auch in dem Natur-Lexico weisläufig und gründlich vorge-tragen worden.

**Alchymille**, ist ein Heil-Kraut, hat runde breite sternichte Blätter, so aus zäserigen Wur-zeln an rauhen Stengeln wachsen, oben aber schlagen kleine grüne gelbe Blümelein aus; blühet im Mayo und Julio, sonderlich wächst es an feuchten Orten und Wiesen. Ist eines der besten Wund-Kräuter, äußerlich und innerlich zu gebrauchen.

**Alcove**, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stufen erhöhet, und mit einem Geländer absondert, oder gar mit Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Ortes als eines Schlaf-Gemaches zu bedienen. Von dessen Anlage und seiner fernern Beschaffenheit s. *Mathemat. Lex.*

**Aler**, s. **Alten**.

**Alicanten-Wein**, wird in Spanien bey der Stadt Alicante, im Königreich Valencia, gebauet, und ist von schwarzer Farbe, süsse, etwas dicke und ziemlich stark, ja eine besondere Stärkung des Magens, wenn er mäßig von einer Person gebraucht wird.

**Alkekengi**, s. **Jüden-Kirschen**.

**Allee**, ist ein mit grossen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumen-Gewächsen eingefasfter schmaracerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel- oder gleich-lautender Luft-Gang oder Spazier-Weg in- oder ausserhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Alleen ist, ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäume, der



der Castanien-Baum sehr bequem, weil derselbe, wegen seiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanien-Bäume pflanzet man Cypressen-Taraxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflanzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren lassen. Die Breite der Alleen muß in kleinen Lust-Gärten nicht unter zwölf Fuß seyn, in grossen aber werden dreißig bis vierzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alleen außerhalb der Gärten sind die Ahorn-Bäume Rüßeln oder Jlmern, sonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur wegen ihres dicken Laubes sehr schatticht, sondern auch wegen ihrer wohlriechenden Blüthe sehr angenehm sind. Die Linden und Rüßeln läßt man vorher, ehe man sie in die Allee setzet, ein paar Zoll dick wachsen, darnach werden sie wieder ausgegraben, und eben also abgehauen, daß sie in gleicher Länge aus der Erde heraus stehen, und sodann in schnurgerader Linie hin gepflanzt werden. Es lassen sich im übrigen die Alleen abtheilen, sowohl in Betrachtung des Bodens, wie selbiger nemlich beschaffen, in

Kasen-Alleen, welche auf beyden Seiten mit kleinen Sand-Gängen eingefasset, in der Mitte aber mit Grase bewachsen seyn, welches man von Zeit zu Zeit abgrasen, und gleich halten muß, und in

Sand-Alleen, so nur mit Sande überschüttet, dabero sie von dem hervorstechenden Grase immerzu gesäubert, und mit einem eisernen Harcken oder Rechen überzogen werden müssen; Als auch in Ansehung ihrer Lage und Verhältniß gegen einander selbst, als da seyn

Haupt-Alleen, diese gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lust-Platzes gerade aus, und bestehn deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordnung.

Contre-Alleen, werden die beyden kleinen Alleen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allee hinlaufen.

Quer-Alleen, heißt man, welche die Haupt-Alleen mit rechten Winkeln durchschneiden. Ein mehrers von den Alleen und ihrer Anlage, ja was sonst darbey ein geschickter Baumeister oder auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematischen Lexico. Sonst lassen auch grosse Herren in denen Wäldern Alleen zur Lust, feiner Aussicht und der Jagt wegen nach der Schnur hauen. Es ist aber dabey ein Wasser-Holz- und Forst-Verderb, welcher so viel möglich zu unsern Zeiten zu vermeiden. Am besten ist es, das Land, die Straßen, ingleichen die Gassen der Dörfer und Flecken, ferner die Kirch-Höfe mit Alleen von fruchtbaren oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weissen Maulbeer-Bäumen zu der erwünschten Anlage des Seiden-Baues, zu bepflanzen. Das nützet dem Lande, und ersetzt unsern einbrechenden Holz-Mangel, machet auch das Land schön und angenehm.

Alleuja, f. Sauer-Klee.

Allerley, f. Senne mit allerley.

Allermanns-Harnisch, Sieg Wurz, ist eine Garten-würdige schöne Blume, welche auf denen Schlesischen und Böhmischen Gebirgen nicht selten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurzel ist rauhlicht, mit einer grossen Menge brauner, oder braun-gelber Fasern, so fast den Haaren gleich kommen, überzogen, aus welcher ein gestreifter, von unten herauf purpurbrauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und einer Ellen hoch wächst. Die Blumen, welche in Büschlein bestehen, sind roth, auch silberweiß und Leib-farb; die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man sie in den Garten pflanzen will, muß sie nicht tief in das Erdreich gesehet werden, weil sie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tief im Boden steht. Sie ist gut wider den Krampf, wider das Vobagra, inleichen wider Schlangen- und anderer Thiere Bisse. Die Bergleute und Soldaten schreiben ihr noch mehrere Kräfte zu, welche aber bey andern und verständigen Leuten wenig Glauben haben: Denn sie soll für den tösen Geifern und giftigen Dämpfen in Bergwerken bewahren; Wer sie bey sich trägt, soll durch Schiessen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubisches Vorgeben mehr ist.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, f. Gemeine Güter.

Almanach, dieses Wort ist zusammen gesetzt von den beyden Arabischen Worten Al, so der Artickel der, die, das, heisset, und Manah, welches, wenn es ein Radix, so viel bedeutet, als durch Zählen etwas austheilen, so es aber ein Nomen ist, vor die Austheilung selbst genommen wird. Diejemnach hieß bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und desselben Zeiten, nicht weniger der himmlischen Zeichen nebst ihren Bewegungen und der daher entstehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und jedermann bekannte sogenannte Kalender entsprungen.

Almosen, wird diejenige Gabe genennet, die ein Christlicher Haus-Vater seinem nothdürftigen Nächsten willig mittheilet, in keiner andern Absicht, als eines Theils aus Liebe zu Gott, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheissen hat, wie denn dadurch der beste und beständige Schatz im Himmel gesammelt werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächsten, dadurch er eben zum Mit leiden wegen seines schlechten Zustandes, und der höchsten Bedürfniß bewogen wird, ihm aus seinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden. es bestehe nun dieses in baarem Gelde, oder andern Stücken, derer er zu Erhaltung seines Lebens, und Bedeckung seiner Blöße nöthig hat.

Almosen-Casse, ist nicht nur eine Christliche, sondern auch wegen der Armen und Dürftigen in einer bürgerlichen Gesellschaft

insgemein und insonderheit in jeder Stadt und jedem Dorfe vor einheimische und fremde wahrhaftig Arme, Dürftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anstalt, da man theils durch Einsammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Gelde in Bereitschaft hat, und solchen von frommen, gewissenhaften, verständigen und sichern Leuten ordentlich mit Unterscheid unter gewisser Aufsicht antheilen, jährlich aber der gesamten Gemeinde sein Rechnung ablegen, oder sonst bekant machen lässet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Diese Anstalt ist sonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beschwerlichen Haus- und Land-Wettler nöthig, welche man, wenn diese Anstalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet ist, ohnmöglich los werden oder in Aufsicht halten kan. Daher sie den Wettler-Edicis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, ist ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, so nicht zum Lehen gehört, und von seinem Besizer, nach dessen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorher von derselben einzuholenden Consens (wie bei Lehn-Gütern sonst zu geschehen pflegt) verkauft, vererbt, verschenket, oder sonst veräußert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlassen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann sie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich sind, nicht angebet.

Aloë, ist eines der fürnehmsten und berühmtesten unter denen fremden und ausländischen Garten- und Blumen-Gewächsen, welches viele lange, runde, und mit Gliederweis gehende Knospen umgebene Schößlinge hat, so jährlich zwischen den Wurzeln mit grosser Fruchtbarkeit herfür sprossen, und im April oder May, nachdem die Bitterung bequem ist, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflanzt werden. Dieser Vortheil hat die Aloë in Deutschland also vermehret, daß dergleichen fast in allen wohl eingerichteten Lust-Gärten anzutreffen, und man also nicht mehr nöthig hat, dieselben mit grossen Unkosten, Mühe und Sorgfalt aus fremden Orien bringen zu lassen. Es sind aber derselben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die Americanische Aloë. 2) Die Egyptische Aloë. 3) Die gemeine Griechische Aloë, und 4) die Ost-Indische Aloë.

1) Die Americanische Aloë, so die vornehmste und größte unter allen Gattungen der Aloën, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, spitze, und am Rande herum mit scharfen Stacheln versehene Blätter, welche rings herum aus der Wurzel hervor sprossen, voller Saft, und einer bleich-grünen Farbe sind. Man hat ehemalen geglaubet, diese Aloë blähe nur,

wann sie hundert Jahre alt sey, dahero es gleichsam für ein Wunderwerk gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Alleine man hat nachgehends gelernt, dieselbige durch Kunst und fleißige Vorrung in fünf und zwanzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieses Gewächse, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächst geschwinde, und nimmt gleichsam zusehend zu, und gelanget zu einer Höhe von etliche zwanzig bis etliche und dreyßig Fußsen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knospen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem sogenannten Häng- oder Krenen-Leuchter in geschickter Ordnung umherstehende Arme, an solchen die Zweige, und an diesen endlich die Blumen hervor kommen. Diese kommen den Tuberosen nicht gar ungleich, sind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, massen, sogleich als die Aloe abgeblühet, erstlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welken, abzustehen, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurzel sollen die Americaner einen Wein pressen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuser, oder vielmehr Hütten; 2) die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Fasern der Blätter an stat des Flachses, zum Spinnen. Aus der Stange, wann selbige, weil sie noch jung ist, geriset wird, fließet ein süßes, und zu trincken taugliches Wasser, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Essig, und durch starkes Einfochen zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man solche in Zucker einmachen.

2) Die Egyptische Aloë, ist der Americanischen in etwas aleich, aber bey weitem nicht so groß: Dann sie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viele schmale Blätter, welche oben ganz zugespizet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichsam marmelirt, mit allerhand sprenglichen Flecken, auch ziemlich mit Stacheln versehen sind, und gerade über sich in die Höhe stehen. Sie breitet sich bey weitem nicht so sehr aus, wie die Americanische Aloë, sondern bleibet klein, und so sie wohl gewartet wird, so pfieget sie auch viel zeitlicher zu blühen; Dann sie besummet in achtten oder neunten, auß höchte im zehnden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Jucca gloriosa. Diese ihre Blumen sind ganz besonders subtil, bräunlich von Farbe, und

und

kleiner, als die an der Americanischen Aloe. Die Anzahl derselben bekümt sich kaum oft auf zwanzig, nachdem nemlich das ganze Gewächse stark oder schwach ist.

3) Die gemeine Griechische Aloe, kommt der Americanischen zwar in etwas gleich, doch ist sie weit kleiner, hat ründliche Blätter, welche viel bleicher von Ansehen sind, als die Egyptischen, und nicht so grosse Stacheln haben, als die vorhergehenden beyden Gattungen. Ihre Blumen bringet sie oftmals erst im zwanzigsten Jahre, jedoch aber, nachdem die Wartung ist, manchmal eher, und manchmal später.

4) Die Ost-Indische Aloe, ist eine Gattung, fast wie die Egyptische. Ihre Blätter sind den Blättern der grossen Meer-Zwiebel gleich, fett, ein wenig breit, rund und unten offen; stehen in etwas von einander, und sind mit kurzen Stacheln versehen. Der Stengel ist einer Spanne hoch, rund, und in der Mitte etwas löchlich. An demselben befinden sich viele weisse Blumen, welche aber ohne sonderbaren Geruch sind, und gemeinlich nicht über vierzehn Tage dauern. Sie blühet bey uns in Deutschland im sechsten und siebenden Jahr, auch oftmals später; in Italien und andern warmen Ländern aber auch wohl im dritten und vierten Jahr. Wer von diesen Gewächsen eine vollständigere Nachricht begehret, kan *D. Christoph. Jac. Trevis* Beschreibung der Aloe, und das *Supplementum Relatioris* von der An. 1726 zu Nürnberg verblüheten Aloe *Americana Clusii* nachlesen. Er ertheilet sonderlich in dem letzten die Historie dieses Gewächses, wie es nach und nach in Europa bekannter und vollständiger beschrieben worden, verbessert viele Irrthümer der berühmtesten Botanorum, und beschreibet den vielfältigen Nutzen dieser Pflanze sowohl zur Gesundheit, als auch zur häuslichen Nothdurft. Was die Pflege und Wartung dieser obernährten vier Gattungen anbetrifft, so will

1) Die Americanische Aloe eine gute luffere Holz- Sand- und Maulwurfs-Erde haben, hiernächst im Sommer fleißig begossen, und gegen den Herbst, wenn sie vorher wohl getrocknet, noch vor Michaelis, in das Gewächse-Haus, oder die Winterung, gebracht seyn: Denn dieses Gewächse muß, wie die meisten Indianischen Gewächse, im Winter trocken und warm stehen. Vor dem May soll man damit nicht wieder in den Garten eilen: denn die rauhen Winde können demselben gar bald schaden. Sollte es an einem oder dem andern Orte ansaulen, so schneidet man das Saule mit einem Deulir-Messer bis auf das Frische heraus, thut heis-gemachten Sand, Asche, oder auch geschabte und heis-gemachte Kreide darein, und verbindet den schadhafteu Platz mit einem trockenen wöllenen Lumpen, so wird der Fäulung gehöhret seyn. Im Sommer kan man die ausgeschüttene Stelle, weaen des Regens, auch wohl nach dem Einfrieren mit Baum-Wachs bekleben. Vornehmlich aber dienet zu besserm Wachsthum der Aloe,

wann man zuweilen die Erde von der Wurzel nimmet, und alsdann die überflüssige und unnütze Wurzeln beschneidet, welches am süßlichsten geschieht, wann an der Seite des Kastens, darinnen die Aloe stehet, eine Thür ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurzel wegnehmen kan. Wenn im May oder Junio im alten Lichte die untersten Blätter am Stamme, so viel überflüssig gewesen, glatt abgenommen, und auf die Stelle Kreide gestreuet, hernach mit Baum-Wachs verkleidet wird, so soll die Aloe um eine gute Zeit eher zur Blüthe gebracht werden, weil sonst die Kräfte sich in die grossen überflüssigen Blätter ziehen, wenn aber solche wea, alsdenn müssen sich die Kräfte in den Stamm begeben, welcher dadurch kräftiger zu treiben in den Stand gesetzt wird.

2) Die Egyptische Aloe will eben auf solche Art, wie die Americanische Aloe, gewartet werden.

3) Die gemeine Griechische Aloe aber, kan zwar den Sommer über im Krübel oder Kasten stehen, gegen den Winter aber muß man sie ausnehmen, und in einem warmen Zimmer an einen Balken eben aufhängen, doch so, daß die Wurzel eben komme: da wird sie dann ohngefehr drey Wochen lang ihre Farbe zwar verlieren, sich aber bald wieder erholen, so, daß sie gleichsam wieder lebendig wird. Wann der Winter vorbey, muß man sie aufs neue in leichte sandige Erde bringen, sonst verdorbt sie gar, wenn man lange damit wartet. Einige haben die Gewohnheit, daß sie diese Aloe unten mit Leimen, welcher mit Del durchtrüctet worden, oder aber mit einem wöllenen in Del genesteten Lappen beschlagen, und so in eine warme Stube aufhängen.

4) Die Ost-Indianische Aloe kan mit der Americanischen einerley Erdeich haben, und dann im Winter und Sommer eben also gepflegt und gewartet werden. Es ist übrigens in unsern Apotheken das Gummi oder Saft von der Ost-Indianischen Aloe bekannt, welchen wir aber, obnerachtet man dieses Gewächse bey uns pflanzet, noch nicht von diesen bey uns gepflanzten Aloen bekommen können. Die Indianer aber pressen denselben aus denen Wurzeln, gießen das dünne ab, und das dicke kochen sie über gelindem Feuer, und also machen sie viererley Gattungen von diesem Gummi: Nemlich 1) Aloe succorina oder succo citrino similis, davon sie ihren Nahmen, nicht aber von einer erdichteten Insel Succotra hat, so schön braun glänzend, rein und leicht zerbrechlich ist. 2) Aloe hepatica, oder Hepati similis, so hell und Leber-farbig ist. 3) Caballina, welche unrein, 4) Aloe lucida, die gelb und hell aussiehet, und nicht sehr gebräuchlich ist. Dieser Saft laxiret, treibet die gallichte schleimichte Feuchtigkeit aus, befördert die Monats-Zeit und güldene Uter. Sie wird zu denen meisten Laxier-Pillen gebraucht. *Hellwig's Lexicon.*

Aloes-Holz, so auch Kreuz- oder Paradies-Holz genennet wird. Ehemals war

es rar. Deswegen sagte man, es wüchse im Paradiese. Allein die Indianer selbst machen es theuer und rar, weil sie es zu ihrem Gottesdienst brauchen. Es ist ein schweres, bitteres, nicht leicht brennendes, schwarzbraunes, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Arznei nützlich Holz.

Mose, Alse, ist ein *Piscis anadromus*, das ist, ein solcher Fisch, der sich zwar im Meer aufhält, aber aus demselben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu seinem Wohlergehen und grossen Verbesserung in die Ströme austritt. Seiner äusserlichen Gestalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, ist aber viel grösser, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weissen Bauch und lichtfarbenen Rücken, eine spitzige Schnauze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und grosse dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Klüsse, im May aber nimmt er seinen Rückweg, weil er die Donnerwetter nicht soll vertragen können. Ihre Laichzeit ist im Herbst. Sie werden mit Reussen, darein man in einem Säcklein mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbsen thut, oder auch durch Hülse der Muscheln, wovon sie grosse Liebhaber sind, mit Reusen gefangen. Er ist zwar kein ungesund oder unangenehm, aber ein ziemlich langweiliges Essen, denn er hat sehr viel Gräten. Am besten soll er schmecken, wenn er entweder kurz abgejert, trocken aufgesetzt, und mit Wein-Essig bezeugt; oder, wenn er erstlich ausgezogen, hernach ganz auf einem Koft gebraten, und mit einer sauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Saft, oder mit einer Sauerampfer-Brühe bezeugt; oder auch, wenn er in eine Pakete geschlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, was in den vorigen abergläubischen Zeiten, unter unwissenden gemeinen Leuten vor ein besonders Gespenst oder bösen Geist gehalten, der durch Jandereinem Menschen zugebannt wurde, daß er ihn des Nachts in dem Schlafe oft braun und blau drückte, wie davon alsdenn an gewissen Orten gesagt wird: Die Trutten oder Heyen haben ihn geritten; ja man schreibe einem gewissen braungesprenkten harten Kiesel-Stein, der so groß, als eine Welsche Nuß, im Kiesel oder Sand zuweilen gefunden wird, diese Tugend zu, daß, wenn er an dem Halse und auf bloßer Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege gezeugt werde, der Alp an dergleichen Person keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch solchen Stein den Alp-Stein nennet. Allein es

sind Fabeln. Dieses nächtliche Drücken ist ganz natürlich, und entsteht daher, wenn man sich kurz vor dem Schlafengehen mit einer unverdaulichen Speise zu sehr überladen, oder so man sonst nur einen schwachen Magen hat, und mehr gegessen, als derselbe zu verdauen vermögend ist, auch wohl noch darzu im Schlaf auf dem Rücken lieget, da denn bey solchen Sachen das Ausbleiben des Magens das Zwergfell presset, und das Athemholen hindert, davon eine Bekängstigung der Brust, Dämpfung der Stimme, und mithin die Einbildung entsteht, ob werde man von etwas, so auf einem liegt, gedrückt. Auch ist viel und dick Geblüt daran schuld. Daher lasse man Ader.

Alpen oder Almen, werden an gebirgigen Orten, besonders aber in der Steyermark, Schweiz, Tyrol etc. diejenigen grossen grasreichen Berge nennet, welche den ganzen Sommer über dem Kind- und andern Viehe zur Weide dienen, und so wenig, als unsere Acker, abgegraset, oder abgehauen werden dürfen. Daher heisset zu Alp fahren so viel, als das Vieh zu Anfange des Sommers auf das Gebirge (oder die sogenannten Alpen) in die Weide treiben.

Alphanet, ist eine Art Falschen aus dem Laniere- oder Schwimmer-Geschlechte. Siehe Falck.

Alp-Kraut, s. Firschklee.

Alp-Randken, s. Je länger ie lieber.

Alp-Rosen, ist ein Gewächs, welches in der Schweiz auf den Alpen gefunden wird. Es hat feste und dicke Blätter, wie der Wurbaum, welche auch im Winter grün bleiben, aber länglicher als die Wurbaum-Blätter sind. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch, und die Blumen, welche im Junio und Julio hervorkommen, sind klein, und häufig benammen gesetzt, eines lieblichen Geruchs, und einer schönen licht- oder purpurrothen Farbe. Nach den Blumen folgen bunte Beerlein, wie an dem Spargen, wann er in Saamen schieffet.

Alp-Sanicel, ist ein heilsames Gewächs, welches Blätter wie die Wein-Reben, aber kleiner, runder, und etwas rauh, und schön, auswendig purpur-farbene, und inwendig gelbe mit goldaelben Knöpflein staffirte Blumen hat. Man findet auch etliche, die viel-farbene, und etliche, die weisse Blumen tragen. Sie blühen im Mayo und Junio, und haben, weil sie noch grün und frisch sind, einen überaus anmuthig, dem Honigseim gleichenden, doch noch etwas lieblicheren Geruch, welcher aber, wann sie durr worden, ganz verzerret. Dieses Gewächs liebet schattichte Orte, da wenig oder gar keine Sonne hinschmetzt, und ein weisses und kreydirtes Erdreich, hat eine zusammenziehende, zertheilende, trocknende und stopfende Kraft, und ist daher in allerhand Geschwären und Wunden trefflich zu gebrauchen. Die Blumen werden in frisches süßes Mandel-Öel, und wohlzeitiges Rosen-Öel, eines so viel als des andern, gezeugt, eine zeitlang an die Sonne gestellet, und in Glie-

ders

der Schmerzen, als ein Schmerken-stillendes Mittel, den leidenden Ort sein laulicht damit zu schmieren recommendiret.

Alp = Tormentill, siehe Tormentilla Alpina.

Alraun, ist eine Pflanze, deren man zweyerley Sattungen hat, nemlich das Männlein und das Weiblein. Das Männlein treibet gleich von der Wurzel aus seine Blätter, welche über einen Fuß lang, in der Mitten mehr, als einer Hand breit, vornen gegen die Spizen zu schmal, glatt, einer dunkelgrünen Farbe, und eines übeln und unangenehmen Geruchs sind. Zwischen denen Blättern kommen kurze Stiele, (Venn dieses Gewächse treibet keinen ordentlichen Stengel) auf deren ieden ein weißes, auf Purpur-Farb gielendes und etwas raubes Blümlein, in Gestalt einer Glocke siehet, welches erdentlich in fünf Theile gespalten ist. Sobald die Blume vorbei, folget derselben ein kleiner, runder, fleischiger, und gelblich-grüner Apfel, in der Größe einer Nessel, worinnen eiliche weiße, wie kleine Nieren gestaltete Kerne stecken. Die Wurzel ist lang, dick, weißlich, unterwärts in zwey ziemlich starke Aeste gespalten oder getheilt, (welche ihr fast das Ansehen geben, als wam sie das untere Theil von einem menschlichen Körper vorstellte) und mit kurzen und dünnen Fäserlein, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein ist von der ersten Art darinnen unterschieden, daß es kleinere, schmalere, krausere und duncklere Blätter hat, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, und einen starken und stinckenden Geruch haben; daß seine Blumen viol-blau, und seine Früchte kleiner, bleicher, und die Saam-Körnen kleiner und schwärzlicher sind. Die Wurzel ist auswändig schwärzlich, inwendig weiß mit einer dicken Rinde überzogen, und zwey- auch dreyfältig in einander geschrenckt. Das Männlein wächst in Candia, und das Weiblein wird viel in den Apollinischen Gebirgen gefunden; in unsern Ländern aber wird es allein in den Gärten fortgebracht, und liebt gute Erde, und einen schaiten-reichen Ort, hat aber doch kalte Winde nicht gern, und wird im April gesäet. Zum Arzney-Gebrauch soll sie im Herbst in ihrer besten Vollkommenheit gegraben werden; wann die Blätter nunmehr zu verwelcken anfangen, so schneidet man sie in kleine Scheiblein, fasset sie an einen Faden, und läset sie also wohl austrocknen; wiewohl die äußerste dicke Rinde vom innern holzernen Mark absondert, zur Arzney am besten und gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat eine Narcotische, Schlaf-bringende und Schmerken-stillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebraucht. Außerlich dienet sie zu den entzündeten, rothen und schmerzhaften Augen, mit Eßig gestossen und übergelegt, vertreibt die Rose oder das Rothlauff, so ist sie auch gut vor harte Geschwülste, verhärtete Milz, Kröpfte, Beulen, Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad

davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlags. Außer diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbst, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügeren getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Ehrlichen und vernünftigen Haus-Vater treu-meynd zu warnen nicht unterlassen können. Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen-lose Landstreicher gefunden, welche die Bryonien- oder Zaitz-Rüben-Wurz, wie eine Alraun-Wurz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber die Wurzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, diese Wurzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachgehends, bis erstes wehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurzel wieder ausgegraben, die kleine Fäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männchen seze, verkauffen, wodurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündlichen und sträflichen Aberglauben fürren, und machen, daß sie ihr Vertrauen von Gott ab, und auf ein Teufels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mitwischen sich dadurch in die größte Seelen-Gefahr bringen.

Alse, siehe Mose.

Alsnack, ist ein wildes Kraut, wächst an feuchten Orten um die Erlen-Stocke, und ist ein Pest-Kraut.

Alster, siehe Elster.

Althane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu sehen pflegt. Der Boden einer Althane muß wohl verwahrt seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; daher beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen kupffernen Boden, und legt einen breternen drüber, welche beyde abschüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf dem Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablaufen möge.

Altar-Leuchter, siehe Guericons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Döbel, Elten, oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsen und Brachsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diese

Verfälsch...  
zu wechse...  
zu im Sch...  
geschick...  
das J...  
den h...  
auf, die...  
Eindring...  
es, so...  
sich und...  
laße...  
gehrige...  
Körper...  
reifen...  
den...  
dem...  
als...  
wenn...  
sich...  
Alpen...  
dem...  
Eiche...  
lieber...  
lebes...  
Es...  
der...  
bleiben...  
Blätter...  
Sch...  
tante...  
und...  
lichem...  
pur...  
gen...  
ann...  
er...  
Geräch...  
ben...  
schöne...  
um...  
der...  
die...  
man...  
und...  
sind...  
alle...  
auch...  
ste...  
mit...  
ein...  
ende...  
aller...  
u...  
ist...  
en...  
et...  
an...

jenige, so in weichem sumpfigten Wasser gefangen werden, da hingegen die, so in frischen Wasser stehen, von annehmlicherem Geschmack sind, fernerlich aber, wenn sie gebraten werden. Sie haben breitliche silberfarbene Schwuppen, grosse Köpfe und weite Mäuler. Ihre Floss-Federn sind roth, und an den Enden braun = blau; ihr Fleisch aber ist fett und ganz weich, zumahl aber sind sie im Herbst am fettesten. Man findet sie in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen; doch hat man sie in den ersten nicht gerne, wenn Karpffen darneben zu stehen kommen: denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche sie an Geschwindigkeit weit überreffen, das Thier vor dem Maule hinweg. Ihre Laich-Zeit ist im Mayo und Junio. Sie schwimmen meistens in der Höhe, sich von Fliegen, Mücken und deraeichen Ungeziefer nährend, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirzchen am Angel, auch mit grossen Nezen, Garn-Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas besonders: Denn wenn er gebaden oder gebraten werden soll, so muß man ihn gewöhnlicher massen reissen, sauber schuppen, über den ganzen Fisch Kerben schneiden, so er gebraten werden soll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einsalten, und in dem Salze, damit solches wohl ein- oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen lassen, hernach das Salz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, ganz trocken mit der Hand abstreifen, und folglich, wie sichs gehoret, backen oder braten, wie solches unter diesen bezeichnenden Wörtern angewiesen werden soll. Wann man ihn aber sieden soll, muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fische, in siedend heisses, sondern in kaltes Wasser werffen, und mit solchem zugleich aufsieden. So bald dieselben gahr gefotten, legt man sie auf eine Schüssel, gerüst zergangene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streuet man grüne gehackte Petersilie und Muscaten-Blüthen darüber, so ist dieser Fisch völlig zubereitet.

**Alter**, ist, in weitläufftigem Verstande genommen, diejenige Dauer oder Währe, so die Natur so wohl in Menschen und Thiere, als auch in Bäume und andere leblose Dinge gezeiget, deren Jahre nach einer gewissen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eientlich aber wird dieses Wort von der verstorbenen Zeit genommen, die ein Mensch überlebet hat, und in gewisse besondere Stufen oder Classen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menschlichen Alters diese die bekannteste, darinnen man von zehen zu zehen Jahren fortzehet, und bis auf hundert zählet, nach dem bekannten Ausspruch: Zehen Jahr ein Kind; Zwanzig Jahr ein Jüngling; Dreyßig Jahr ein Mann; Vierzig Jahr wohlgethan; Fünffzig Jahr stille

sahn; Sechzig Jahr achts Alt.r an; Siebenzig Jahr ein Greiß; Achzig Jahr nimmer weiß; Neunzig Jahr der Kinder Spott; Hundert Jahr genade Gott. Sonsten aber wird es auch anders eingetheilet: 1) Die Kinder = Jahre bis ins 5 = 7; 2) die Knabenjahre bis ins 12 = 14; 3) die Jünglingsjahre bis ins 18 = 21 und 25 Jahr; 4) Jungmannschafft oder Jugend bis ins 35; 5) das rechte Männliche Alter bis ins 50; 6) das aneubende Alter bis ins 60; 7) das Greisen = Alter bis zum Tode. In diesem Verstande betrachtet man das Alter in Ansehung der menschlichen Kräfte und seiner Geschicklichkeit zu Geschäften, als ein Kind und einen sehr jungen, oder als einen Menschen, der im blühenden, besten, ansehenden, abnehmenden und abgelebten Alter stehet, worauf man in der Wirtschafft bey dem Gesinde und bey seinem Vornehmen sehr zu sehen hat. Was im übrigen von dem Alter der Thiere zu sagen, und woran man dasselbe ohngefehr wahrnehmen könne, ist bey der Erklärung einer iden Art mit angeführet worden. Denn es kommt in der Viehzucht viel auf die Beobachtung des Alters an. In bey dem Getraide und Bäumen sind viele Wirtschaffts-Regeln, die sich aufs Alter beziehen.

**Alt-Fisch**, ist ein ziemlich grosser Fisch, und gut zum braten, nur in der Laich-Zeit nicht, so der Brach = Monat und May ist. Er schwimmt immer tieff und fängt Mücken und Ungeziefer.

**Althee, Eibisch, weiße Pappeln**, ist ein Gewächse, welches denen Pappeln ziemlich gleich kommt, und dahero vor ein Geschlechte derjelben gehalten wird. Es hat viele lange, Daumens-dicke, zähe und inwendig weiße Wurzeln, welche drey bis vier Fuß hohe, runde, rauhe und hohle Stengel treiben, woran wechsels-weise wolligte, zerkerbte und weichtliche Blätter stehen, so den ordentlichen Pappel-Blättern gleich kommen, nur daß sie länger sind. Die Blumen sind leib = farb, und denen ordentlichen Pappel = Blumen gleich, nur, daß sie kleiner sind, bekommen auch solche Saamen-Häuslein, wie die Pappeln. Der Saame wird im Herbst, das Kraut und die Wurzel aber im Frühling gesammelt. Es schiehet gerne an fetten und feuchten Orten, und treibet jährlich frische Schosse von der Wurzel. Die Stengel, welche man den Sommer über an Wäde hefften muß, schneidet man gegen den Winter, ehe sie gar abdoeren, bis auf die Erden wea, und bedeckt sie mit Stroh oder Laamen-Reißig. Von diesem Gewächse werden Blätter, Blumen, Wurzel und Saamen in der Medicin gebraucht, es kommt auch unter viele Viech-Arzneyen, weswegen es ein Haus = Vater nothwendig in seinem Garten haben soll.

**Amaranten**, sonst auch Sammet-Blumen und Taufenschohn genennet, sind angenehme Blumen, welche in denen Lust-Gärten so wohl in Blumen = Stücken, als

auch,

auch, was die kleinere und seltenere Arten derselben betrifft, in Blumen-Töpfen unterhalten werden. Sie sind, so wohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) ist der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Achse aufwachsen; ingleichen der einfache von dunkel-rother oder ganz grüner Farbe. 2) Der Amarant, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Achsen aber Büschel-weise besammet sehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büschel-weise wachsenden Achsen. 4) Der Amarant mit dem gedrehten Busche oder Hahnenkämme, welcher, wie die schönste Carmesin-rothe Seide anzusehen, auch eine besondere Art derselben grün oder gelblich von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kolben Rosen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; braunlicht und purpur-farb; oder grün und gelb durch einander vermischt sind. Man hat auch eine ganz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und diese letztere Arten sehen überaus schön, werden auch meist in Blumen-Töpfen gesäet, weil sie durchaus keine Kälte vertragen können, sondern so bald sie getrieben, oder nur stark bereisset werden, nicht anders anzusehen sind, als ob man sie aus heissem Wasser gezogen hätte, und folglich verderben. Diesen ist noch beizuzählen, 6) die überaus liebliche Art, so gelb, roth und grün von Farbe, und daher der dreifarbige Amarant oder Vapagegen-Feder genennet wird; weil er sehr zart, muß man ihn absonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieser Blumen, ob sie wohl ziemlich lang, und bis es fast kalt zu werden beginnt, dauret, indeme immerzu neue Achsen hervor schossen, währet sie doch nur selbiges Jahr durch, da die Pflanzen verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeugt werden müssen. Weil aber der Saame bey uns gar spät, und also gemeinlich nicht zu vollkommener Zeitigung gelangt, wo er nicht frühzeitig gesäet wird, als ist am besten, man säe solchen im Februaris oder Martio bey vollem Mond-Schein in gutes und starkes Erdreich, in die Mist-Beete; aus welchen sie nachgehends, wann sie zum Verpflanzen stark genug worden, wieder versetzt werden, und zwar in einen Blumen-Topf mehr nicht, als eine einzige Pflanze, oder, wenn er groß, aufs hochste zwey. Sie wollen bey dürrer Wetter fleißig begossen seyn, und erfordern einen Sonnenreichen Platz, wenn anders der Saame zeitigen solle; Falls man aber bey heranannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alödenn kan man die Pflanze samt dem Topf in ein warmes Zimmer tragen, und versuchen, ob der Saamen nicht noch erfolge; oder aber, so die Saam-Körner zwar vorhanden, aber annoch weiß, und nicht in etwas gefärbt sind, die ganze Pflanze mit einander abschneiden, und selbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhän-

gen, so eilet die aufsteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denselben, daß er wieder eingesäet, und das Gewächse davon fortgepflanzt werden kan. Ausser obgedachten Arten findet man auch eine ausländische, welche der

Amarant mit Beeren genennet wird, weil er bey heißer Sommer- und warmer Herbst-Zeit reife Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden ist, als wovon dieses Gewächse anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und saftige Wurzel, welche jährlich viele grosse und hohle Stengel treibt, die sich in drey Zweige, und deren ieder wieder in drey, und diese bisweilen nochmahls also zertheilen. Mitten zwischen den Zweigen kommen die Blumen Büschel-weise hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach schwarzlich, und voll eines purpur-farbenen Saftes sind, in welchem der Saamen enthalten. Man stecket solchen im April bey zunehmendem Monden in eine lockere und etwas sandigte Erde, und zwar nur einzeln, weil die Pflanze groß und stark wird, mithin viel Raum einnimmet. Diese will von der Sonnen wohl beschienen, und des Sommers fleißig bewossen, auch, weil sie über Winters nicht wohl im Lande dauern kan, nachdeme vorher der Stengel weggeschnitten, im Herbst vor einfallender Kälte in einen Kasten gepflanzt, und den Winter über bey andern ausländischen Gewächsen verwahret seyn. Man muß sie aber des Winters wenig, oder gar nicht begossen, weil sie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der meiste Frost vorbei, wird die Wurzel wieder ins Land gesetzt, und kan also dieselbe solchergestalt etliche Jahr conserviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, ist eine Art großer, runder und ganz rother Kirschchen, welche kurze Stiele haben, und eines guten Geschmacks sind, und daher zum Dörren, einmachen, ja zu einer Arzney vor alten andern Arten der Kirschchen geschikt und dienlich. Hier wollen wir nur gedehnen, wie solche einzumachen, und in hitzigen Krankheiten als eine Herzstärkung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar gestossen, solcher aufgeschnittenen und von den Kernen befreuten Kirschchen 3 Pfund, thut beydes in einen messingenen Kessel, setz es aufs Feuer, und laß set es zu rechter Dicke einsieden, so könnt ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß giesen, und zum künftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe Kirschchen.

Ambeer-Kraut, Maßlich-Kraut, ist ein ausländisches Kräutlein, welches bey uns in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Dieses holzige, viel-ästige, und klein-blätterige Gewächse, ist fast wie der Majoran, ohne, daß seine Blätter spiziger, kleiner und härter seyn, also, daß es fast noch eher dem äußerlichen Ansehen nach mit dem

dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bitteren Geschmack, und einen starken, firenen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen sehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Nüßge. Ist einer hitzigen trockenen Natur, und kan daher zu allen kalten Flüssen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebraucht werden. Es stärket das Haupt und den Maen, und widerstehet dem Gifft, daher man seine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurzeln fortzerplanket, weil aber solche sehr holzig sind, kan man Zweiglein abbrechen, und solche im April im zunehmenden Monde spannen-weise von einander, in gute, mit Kuh-Mist vermengte Erde setzen, solche zugleich fest eindrucken, und wider die Sonne ihnen so lange einen Schirm bereiten, bis sie anfangen zu treiben. Woserne Mangel am Regen, müssen sie täglich begossen werden, so wachsen sie den Sommer über ziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet sie mit ihren ansestern Wurzeln aus dem Lande, Beete oder Kästen, darein ihr sie erst gesteckt, und pflanzet sie in kleine Gefässe, und bringet sie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltest sie dafelbst trocken, denn von der Feuchte verdirbt sie.

Ambra, ist ein wohl riechendes, den Kopf stärkendes Harz oder Gummi, das mehrertheils aus Ost-Indien zu uns überbracht wird. Es läset sich dieses in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moschudirte einteilen. Das erste ist dreierley Geschlechtes, nemlich gold-gelb, so die beste, welcher sich das Frauen-Volk zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelees nimmt, um selbige dadurch desto beliebter zu machen, so aber nicht eines ieden Natur anständig, denn es giebt einige, denen dergleichen stärker und etwas eckele Geruch ganz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, so etwas geringer; und denn die schwarz-sarbige, so die schlechteste. Woher die Ambra ihren Ursprung habe, davon sind die Meynungen der Gelehrten sehr unterschieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Loniceri* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgelesen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moichus fativus, ist von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl zu iegllicher Composition Bism oder Ziber, die übrigen Ingredientien sind Nucar-Nüße und Blumen, Zimmet-Rinden, Neaelein, Spicanare und Rosen-Wasser, oder andere dergleichen Species.

Ambrosin-Mandeln, ist die beste Sorte der süßen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten Mandeln.

Ameise, ist ein bekanntes kleine Ungeziefer, bräunlicher, dunkel-bräuner oder schwarzer Farbe, so in großer Menge besammen wohnet. Sie machen für Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke, etliche tragen in Gärten und Wiesen große Hauffen zusammen, und

etliche bauen, ohne einen Aufwurf zu machen, unter die Erde. Obwolen nun dieses Thierlein ein gutes Vorbild der Emsigkeit und einer wohl eingerichteten Oeconomie ist, so sucht man sie doch, weil sie sich nicht nur an denen Bäumen, neu-gepflanzten Reifern, Kräutern und Blumen, sondern auch an denen Wienen-Stöcken zu vergreifen unterstehen, und immerzu sich vermehren, auf allerhand Arten hinzurichten, oder von denen Bäumen abzuhalten. Sie gänzlich zu vertilgen, ist das beste Mittel, wenn man ihre Hauffen im Frühling und Herbst bey nassem Wetter niederstossen und einstampfen läset, und solches, so oft sie sich wieder spüren lassen, wiederholet; Oder wenn man das Kraut, Weiffemilch, in Wasser kochet, und dieses nachhends in ihre Nester gieffet, falls nemlich selbige an einem solchen Orte vorhanden, da dergleichen scharffe Mittel ohne Schaden der Gewächse können gebraucht werden. Oder: man setz bey kühlem Wetter junae Hüner unter einem Hüner-Stroh über einen Ameis-Hauffen zu der Zeit, wenn die Ameisen ihre Eyer haben, so fressen die Hünlein beydes die Ameisen und die Eyer hinweg. Wann diese Ungeziefer dem Blumen-Werk, und andern in Töpfen befindlichen Gewächsen keinen Schaden zuzügen sollen, so ist rathsam, das alle solche Geschirre unten herum mit einem hohlen Rande formiret werden, darinnen sich das Regen-Wasser, oder auch das Wasser vom Begießen halten, und den Ameisen das Aufsteigen verboten möge. Dergleichen Invention kan man auch bey jungen Bäumen, die man etwan vor andern liebt, anbringen, wenn man nemlich vom Töpfer solche halbe Schalen, die nach denen Bäumlein formiret, mit Fleiß verfertigen läset, solche um den Stamm herum zusammen leget, die Fugen und das untere Theil mit Leimen verschmieret, und sodann Wasser hinein gieffet, so wird solches die Ameisen besser, als vielleicht ein anders Mittel abhalten. Doch sind die Stroh-Kränze, wenn sie mit Theer oder Wagenschmiere bestrichen werden, auch ein gutes Mittel, wenn man es nicht achtet, das sie unfähig scheinen, auch öfters verneuret werden müssen. Wenn die Ameisen die Wurzeln derer Bäume angreifen, so räume man bey Zeiten dazu, und nehme ein wenig Wasser mit Brantwein gemischt, rühre Rus aus der Feuer-Mauer darein, und schüttele solches dabey, so werden sie sich bald verlieren. Wenn sie unter denen Johannes- und Stachelbeer- oder andern Sträuchern einnisten, allwo sie hart zu vertreiben, so lege man drey oder vier enghalsigte, dabey aber weitbäuchigte Gläser, darinnen ein wenig Honig sen, des Abends hinein, so werden sie hauffen-weise darein kriechen, und alsdann erschafft werden können. Die großen Ameisen, so sich in denen Fichten-Tannen und Kiefern-Wäldern aufhalten, tragen ein Harz in ihre Hauffen zusammen, welches Waldrauch genennet, und von vielen an stat des Mastix gebraucht, von Einfältigen aber gar mit dem Weyrach verunret wird, so doch ganz was anders ist, wovon unten nachzusehen seyn wird.

Die



Die Art, solchen Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, ist folgende: Man fasset nach Martini, wann sich die Ameisen in ihre Hauffen einlegen, das mittlere aus den Hauffen in einen Sack, drehet denselben etliche mahl schnell herum, so werden die Ameisen würdlich oder dürrisch, daß man sie leicht tödten kan; nach diesem muß man das grobe Holz davon lesen und das überbliebene in ein Sieb thun, hierauf eine Wanne, oder ander großes Gefäß mit Wasser anfüllen, und das ganze Sieb mit dem Waldrauch und übrigen Holz-Geniste hinein setzen, so fällt der Waldrauch bald zu Boden, und schwimmt das übrige Holz-Werk und Mist, was von dem Ameis-Hauffen gekommen ist, über sich auf dem Wasser, welches abgeschöpffet, der unten-liegende Waldrauch aber hernach getrocknet wird. Diese Ameisen sind auch gegen die Erd-Flöhe und Rauken zu brauchen. Der Nutzen der Ameisen ist auch in der Arseney vorzüglich. Denn sie haben eine erwärmende und trocknende Kraft, und ihr säuerlicher Geruch ist eine sonderbare Erquickung der Lebens-Geister. Die Ameis-Hauffen werden nebst allen darinnen befindlichen Ameisen und Eiern zu Hädern gebraucht, und in der Gicht und Glieder Lähmungen sehr nutzbar befunden. Die Eyer sind ein Futter vor verschiedene Vögel, deswegen sammler man selbige und bringt sie zu Markte. Der aus den Ameisen gezogene Spiritus dienet wider die Wasserfucht, Scharbock, übles Gehör etc. und das Ameisen-Del wird äußerlich und sonderlich zu den Augen gebraucht.

Ameis-Hauffen, ist ein gemeinlich etwas erhöhter Ort, in Gärten, Wäldern und Wiesen, worinnen die Ameisen ihren Aufenthalt, und gleichwie in einer Stadt, ihre besondern Gassen, Vorraths-Kammern, Wohn-Zimmer, Mist-Stäten und andere Bequemlichkeiten haben. Solche zu ruiniren, muß man im Februario und Martio, auch im Herbst im Octobere und November bey feuchtem und kaltem Wetter im Neumonden, dieselben mit grossen hölzernen Schlegeln und Stempeln fest zusammen fassen und einstampffen, und zwar entweder ganz früh vor der Sonnen Aufgang, oder Abends, nachdem dieselbe untergegangen ist, denn zu solcher Zeit sind die Ameisen feun besammen, und können also desto besser verfilget werden.

Americanische Aloë, siehe Aloë.

Americanische Simbeere, siehe Simbeere.

Americanischer Jasmin, siehe Jasmin.

Amidon, Ammelmehl, siehe Stärke.

Amme, ist eine Mutter, die nicht ihr eigenes Kind, sondern ein fremdes um einen gewissen Lohn, mit ihren Brüsten zu säugen oder zu stillen pfleget.

Ammern, siehe Rirschen und Amarellen.

Amney, oder

Amni, ist eine Pflanze, welche mit einer kleinen, dünnen, weissen Wurzel versehen ist. Ihre Blätter sind zart, denen Blättern des Oeconom. Lexic.

Möhren-Kümmels fast gleich, nur, daß sie so wohl als der Sten-el und das Cronlein mit seinen weissen Blumen, schmaler und kleiner sind. Der Saame ist sehr klein, schwarz-grauer Farbe, eines scharfen Geschmacks, mit einer Bitterkeit vermischt, an Gestalt dem Kümmel und an Geruch dem Thymian gleich. Dieser Saamen ist erlich aus Eoypten zu uns gebracht, u. von demselben nachgehends in unsern Gärten gesäet und gepflanzet worden. Er begehret einen guten, wohl durchgearbeiteten, fetten und wohlgedüngten Grund und muß im Monat Martio bis zu Ende des Aprils gesäet, auch so er anfängt aufzugehen, oftmahls mit laulichem Wasser begossen werden. Ausser diesem wahren Ammi-Kraut hat man noch zwey Geschlechter, welche demselben an äußerlicher Gestalt, Krafft und Wirkung fast allerdings gleich kommen. Das erstere hat eine dickere Wurzel, als das vorher beschriebene, sie ist weiß, und hat viele kleine Zäferlein. Die Blätter sind lang, und tieff zerkerbt, wie die Pastinac-Blätter. Der Stengel ist rund, grün und kleiner, denn des Pastinacs, mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aestlein. Am obern Theil derselben bringt es kleine Dolden oder Crönlein, mit vielen weissen und kleinen gesterntten Blümlein; nachdem dieselben abfallen, folget ein kleiner Saamen, so eines scharfen und bitteren Geschmacks, fast wie der Pfeffer und eines lieblichen Geruchs. Dieses Gewächse, welches bey uns in denen Gärten gezeuget wird, ist besser aufzubringen, als das erste und wahre Ammi, und pflanzet sich alle Jahre selbst fort, von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geschlecht hat eine dicke, weisse, und eines kleinen Fingers dicke, und mit ein wenig Zäferlein behängte Wurzel, die Blätter sind wie des Wiesen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweiglein und Neben-Aestlein mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen ist dem Peterfüllen-Saamen gleich, ist aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geschmacks, und lieblichen Würz-Geruchs. Dieses Kraut wächst von sich selbst in Candia, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, so unter die vier erwärmende kleine Saamen gezählet wird, atzet nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fisch- und Fleisch-Speisen, welche er lieblich und wohlgeschmackt macht, sondern er hat auch einen trefflichen Nutzen in der Arzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Bisgaffriger Thiere, und soll sonst noch besondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, ist eine Art Nachtschatten, so sonst auch Solanum Fruticosum genennet wird. Siehe Nachtschatten.

Ammoniac, ein Gummi, so aus einem Baume gleiches Namens flüset.

Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Amfel, ist ein Rahme, welchen vielerley

D

Arten

Arten Vögel tragen, nemlich: die Schwarz-Amsel; Meer-Amsel; Stein-Amsel und Wasser-Amsel.

Die Schwarz-Amsel, ist ohnackehr so groß als ein Ziemer oder Drossel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärzer, als ein Weiblein, hat einen langen, spitzigen und dünnen Schnabel von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, je älter es wird, auch je mehr und mehr schwärzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwarz nennen, weilien die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunkel-braunen untermischt sind, und das schwarze überall ganz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwarze Farbe des Männleins am ganzen Leibe so alänkenschwarz ist, daß ein Raab nicht schwärzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich aelben Schnabel, doch ist derselbe nicht ganz gelb, sondern behält Flecken, gleich als ob es sich mit Roth beschmüret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in denen dicksten Gebüsch, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles, Hüllunder, oder Schibcken, und rothen Vogel- oder Eberesch-Beeren seine Nahrung; im Käfig aber, wo er alles, so gut es ihm vorgehiffen wird, nachspeissen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch einweichetem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Herzen gefürtet. Er pflaget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehntägiger Brut vier bis fünf Junge auszubringen. Seine Eier sind grün und röthlicht geprenget. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Kramets-Vogel, in Hauffen oder großen Schaaeren beyammen, doch bleiben derselben, wiewohl in aeringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit althier, und fuchen meist an denen Wassern und Quellen ihre Nahrung. Es ist aber so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieses merckwürdig; daß den Winter über fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am besten mit Dönen und Leim-Stangen fangaen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige kemirt, eine Amsel, aber nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken lästet, sondern ganz einsam, wie die Nachtigall, hernun irret. Es soll dieser Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Hölckern, Hasen, Kuchse, oder auch etwas von hehem Wildpret mercket, derselbe ohne Aufhören zu schrappen und zu rufen pflege, wornach sich der Bedenmann oftmahls richten, und dieses wahrnehmen könne.

Die Meer-Amsel, welcher auch einige den Namen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas grösser als die Schwarz-Amsel, schwarz-grauer Farbe mit etwas wenig weiß eingeprenget, und eine weisse Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbst- und Frühlings-

Zeit, wie andere Vögel vorher; doch wärdet sein Strich nicht leicht über vier Tage; denn er ziehet auf starken Flügen, und ist auf dem Herde als ein sehr summer Vogel leicht zu fangaen. Daß er aber dieses Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann hey dem Rücken einer etwa unversehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritts-Reiser setzet, und daselbst, bis der Voaelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertia gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und sich zum andern mahl berücken lästet. Die Meer-Amseln sind sonst von ungemeyner Fertigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vögeln vergehen. Die Stein-Amsel oder auch Gold-Amsel, ist in der Größe und Gestalt, wie der Werrauch- oder Kirsch-Vogel, welcher auch von einigen Pirolt, ingleichen Vierbold oder Wittewohl genennet wird, vom Kerff bis an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber steigel-roth mit kleinen weissen Federlein eingeprenget, und einem rothen Schwanz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braum, mit etwas weiß-gechim-melten Federn, und von Füßen als eine Wein-Drossel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es älechet dieser Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwanz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürme und Weinbeere, und brüet gemeinlich vier Junge aus, ziehet auch Herbst-Zeit, wiewohl unvermerket, hinweg, weilien er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die Wasser-Vögel, und wird die Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwarz, mit unvermerkten Sprenckeln, unter der Kehle aber ganz weiß, und bringet ihre, in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasser-Würmern und Schnecken, welche sie auch Winters-Zeit (denn sie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen, und in der größten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erslich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein ieder seinem Beruf und seinem ihm erwählten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach ist das Amt eines treuen Haushalters, daß er seine Haushaltung in Getreue suchet zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anstelle; keinen Betrug noch Hinterlist auch bey der besten Gelegenheit ausübe, und alles sorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen schaffen, seinem Nächten aber auch zugleich keinen Schaden bringen könne. Zum andern heist auch Amt ein Fürstlich-Gräflich- oder anderes Herrschafftliches Landes Gut mit seinem ganzen Amts-Bezirk an Ackerbau, Viehbruch, Forst und Wald, Fischereyen, Mühlen, Kalk- Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Verwercken, einzelnen Häu-

Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehnden und Amtsfähigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Graf, Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Praefectus, entweder Verwaltungs- oder Nacht-weise gesetzet ist. Die Länder werden in solche Ämter eingetheilet, als welche Eintheilung der Länder von denen ehemahligen Grafschafften, die in solche Gaue, pagos und Ämter eingetheilet waren, und ihren Grafen über sich hatten, ihren Ursprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrschaftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme ist, so gemeinet. Zu einem solchen Amte werden Amt-Leute, Amtschöffer, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Kästner und dergleichen Bediente gesetzet. Die Ämter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Ämter, Kreis-Ämter, Küchen-Ämter und Ämter an sich unterschieden. Es sind dieselben theils Domainen- theils Patrimonial-Ämter. Man sehe die Ämter-Tabelle in Seckendorffs Fürsten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Vertinentien mehr wissen will. Die Amtshirren erfordert einen ganzen Mann in der Wirtschaft, Policey-Wissenschaft und im Justiz-Wesen. Vom Amtshirren aber kan man Grupens gründliche Information von Amts-Berichtungen und Rechnungen, ingleichen Döplers Rechnungs-Beamten nachschlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben so viel gewesen,

Amtschöffer, heißt man denjenigen, welcher von einer Herrschaft einem ganzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Berwerke, Holzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen und dergleichen gehörig, vorgesezt ist, um so wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomischen oder Hauswirthschaftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principales Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Was solchemnach eines Amtmanns oder Amtschöffers, in so ferne nemlich derselbe das Haupt einer Landwirtschaft ist, Gebühr und Amt in der Haushaltung sene, solches kan unter dem Wort Haushalter des mehrern nachgelesen werden. So verdienet auch davon des Casp. Jungelii *Oeconomia* in 4to An. 1704 nachgeschlagen zu werden.

Amts-Schreiber, ist ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die firen Geld- und Getreide-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anaasen oder anäzen, heißt, einen Wolf oder Fuchs mit einem todten Has an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder schießen will, hinarwöhnen.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreifen, oder umbhacken, und zu Frucht-Felde machen.

Anbauen, eine wüste Stelle, Dorf oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern versehen, welche letztere sodann gemei-

niglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschaft schuldigen Gefällen und Oncribus befreuet sind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Wasser an einem Orte ein Stücke Landes abreisset, und selbiges anderswo wieder anieset. Man pflaget auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reifig von Weiden in starcke eingeschlagene Pfähle einsteckten, ja ganze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauet werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort Einbau bessere Nachricht geben wird.

Anbeißen, sagt man, wann der Fuchs oder Wolf das Luder, oder die Fische den Köder an der Angel anfressen.

Anbinden, ist eine Garten-Arbeit, welche alle schwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit sie feste stehen, und von der Gewalt hefftiger Winde nicht beschädiget werden mögen.

Hierzu wird, nach der Größe des Baumes oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflanzen, so in Gefäßen stehen, steckt man nur Stäbe, und befestiget sie mit einem Bindfaden, jedoch besser mit Bast, oder sonst mit einem Bande, das nicht einschneidet; Zu den gepflanzten Stämmen aber, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beziinnen, werden sechs oder sieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm gesetzet. Diese Pfähle kan man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holz, welches zu gehöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre andauern. Das Anbinden aber muß niemals so stark geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist aenna, wann das Band alant anlieget, und also die Bewegung der Wurzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachsendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: jedoch kan man den Einschnitt der Wiebe oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Bast von einem andern Baum, oder ein Büschelein Baum-Moos oder Gras zwischen das Band und die Rinde leat. Und dieweil bey uns die meisten Ungewitter aus Westen oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Osten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese Pfähle westwärts zu besserem Widerstand einstecke, so stehen die Bäume fest und seitt gerade.

Anblasen, geschiehet, wann das Jagen angehet, Abblasen aber, wann das Jagen zu Ende gedannaen ist.

Anbohren, heißt, wann die Zimmer-Leute und Holz-Händler einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer, wel-

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, bohren, ob ein Baum andrücklich, eiskluffig, faul oder höhl fene, welches sie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Säne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieses Anbohren von den Forstbedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermachet werden kan, daß solches nicht leicht in acht zu nehmen ist.

Anbohren, ist auch bey den Böttchern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Weinfas ein Zapfen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens- Art gesagt, von einem irdenen oder gläsernen Gefäß, darein Getränke gefüllt ist, und man den Anfang machet, daraus einzuschenken. Es ist demnach eben so viel als bey einem Fas das Anzapfen oder Aufstehn, da nemlich zu allererst der Hahn eingesteckt, und das Getränk daraus weggegeben wird: Also heißet, in dem Flaschen-Futter ist nunmehr die letzte Flasche Wein angebrochen.

Anbrennen, heißt, wenn der Siegler in dem Brenu-Ofen, vermittelst etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holz zum Schmauch-Fener in den Ofen geworfen wird.

Anbringen, ein schlechtes und verwahrlostes Feld, Teich oder gankes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig seyn, heißt, wann das Schaaf-Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, ist eine Art Sardellen, davon die besten unter Sardinien in dem Mitteländischen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingesalzen zu uns heraus schicket.

Ancken, also nennen die Schweizer in ihrem Lande die Butter, daher sagen sie das Ancken-Fas, an stat das Butter-Fas u. s. f.

Ancker, heißen bey dem Bau-Wesen, wegen ihrer Eigenschaft diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepreßet werden, und hervor schießen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischen-Wände oder Wand-Hfeiler aufgeführt werden müssen. Diese Eisen, womit die Mauern verankeret werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände von mancherley Form.

Anderer Art siehe Arten.

Andorn ist ein Gewächse, dessen man dreyerley Haupt-Geschlechter hat, nemlich: 1) den weißen; 2) den schwarzen; und 3) den riechenden. 1) Des weißen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weiße Andorn, ist eine Ellenboen: hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran stehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulich-weiße und runzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber

bittern Geschmacks sind. Die weißen Blumen stehen in stächlichen Gehäusen rings um den Stenael schicht-weise über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen schwarzen, runden und rauhen Saamen. Die Wurzel ist hart, und in viele Fasern zertheilet. Dieser Andorn wächst gerne auf ungebauten Orten, um alte Mauern, an Zäunen etc. wird aber auch in denen Gärten gepflanzt. Der Oesterreichische weiße Andorn wächst höher als der gemeine, die Blätter sind schmaler, sonster ist er ihm ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Landtsche weiße Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein versehenen Stengel. Die Blätter sind länger, schmaler, und ein wenig zerkerbt, die Blumen aber kleiner, als am gemeinen, jedoch eines lieblichen Geruchs. Die Blätter des gemeinen Andorns werden allein gebraucht, und sollen im Junio gesammelt werden. Er hat eine eröffnende und zertheilende Kraft, und wird daher wider die Verstopfungen der Lunge, Leber, des Milzes und der Mutter gebraucht. Der von den Blättern mit Honig abgekochte Trank hilft für den kurzen Athem, macht Auswerfen, schärft das Gesicht, und treibet die After-Geburt; der Saft davon mit Rosen-Öel in die Ohren geträufft, lindert und legt ihre Schmerzen. Die Blätter in Laug gethan, ist ein gutes Mittel wider die bösen Köpfe. 2) Der schwarze Andorn hat viereckigte, schwarze und rauhe Stengel; Die Blätter sind denen weißen Andorn-Blättern gleich, aber noch größer und mehr zerkerbt, ein wenig rund, haarig, schwarz, und eines unangenehmen stinkenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen stehen um den Stenael rings umher, wie Rädlein. Nach der Blüthe findet man einen schwarzen, langen und dreyeckigten Saamen, je zwey oder drey in einem stächlichen Häuslein, nicht größer, als der Wegley-Saamen. Er wächst gerne an den Wegen, Zäunen, Feldern und alten Gebäuden, und wird in der Arzney selten, absonderlich aber wegen seines starcken und üblen Geruchs gar nicht inwendig gebraucht. 3) Des riechenden Andorns sind etliche Geschlechter bekannt, als: Der Deutsche große Feld-Andorn, hat eine äserichte Wurzel, die fast Fingers-dicke wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen sich den gemeinen Andorn-Blättern, allein sie sind länger und ganz wollicht. Er bekommet einen viereckigten rauhen Stengel, aus dessen Absätzen oder Gewerben gemeinlich purpur-farbene, selten aber weiße Blumen herfür kommen, so gleichsam wie eine Aeble oben hinaus stehen. Der Saame ist rund, wie der Kapu-Saame, und schwärzlich; das ganze Gewächs riecht wohl, und hat eben die Tugenden als der gemeine weiße Andorn hat. Über diese vorherzählte Arten sinnen sich noch: Der Italienische kleine feld-Andorn. Der Landtsche feld-Andorn. Der riechende Berg-Andorn. Der stinkende Wasser-Andorn.

Der

Der Pyrenäische Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonen-Blättern, welche aber wegen ihrer schlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen, so auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, sind sehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derselben ganz weiße, ganz viel-blane, purpur-farbene, carmesin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weißen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, schattirte, fleisch-farb und grün durch einander spielende, einfache und gefüllte, mit weißen Blumen, dorer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret sind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzehlen, da der berühmte Schweizerische Botanikus, Herr D. Caspar Bauhinus, drey und sechzigley Sorten derselben recensiret? über welche noch viele neue, fast alljährlich zum Vorschein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden. Sie wollen einen Sommer-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgesiebte Acker- und lückere Holz- oder Weiden-Erde, mit ein wenig Wasser-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geschieht entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurzeln. Der Saamen wird von denen einfachen Blumen genommen, weilen aber derselbe bey uns selten zur Zeitigung gelanget, so bedienet man sich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen säet oder stecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kasten, worein sie gekommen, eines kleinen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf streuet man gut lang Stroh, etwan eines viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begießet es mit dem Spreng-Kruge. Das erste mahl muß es recht stark geschoben, die andern mahl aber nicht so, denn sonst möchten die Körner faulen. Vierzehnen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh davon weggenommen, und in solcher Zeit können sie noch wohl aufgegangen seyn; In dem folgenden Martio oder Aprili aber werden sie ohngefehr zur Blüthe kommen, und etwan bis in den Junium floriren, da dann, wann das Kraut oder die Blätter daran dörre, oder welck worden, die Wurzeln aus der Erden genommen, aufgetrocknet, und so lange an einem trockenen Orte verwahret werden müssen, bis man solche etwan zu Ende des Augusti wieder versetzet: Denn die Verpflanzung dieser jungen, und anderer zarten Pflänzlein muß etwas eker, als bey den alten geschehen. Die andere Art der Vermehrung geschieht, wie obgedacht, durch die Zertheilung der Wurzeln, welche im September oder October zweyen Tage vor dem Vollmond also eingelegt werden, daß eine jede Wurzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber streuet man

zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleißiger Begießung ab; Wann nun die Fierde dieser Blumen dahin, und das Kraut derselben abfällt, so darff man die Wurzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen lassen, sondern faulen dieselben gerne, sondern man muß sie bald ausheben, an einem schattichten Ort trocknen, alsdann erst nach sechs oder siebten Tagen, ehe sie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anlebenden Erde säubern, so etwas anbrüchliches daran zu finden, dasselbe hinweg schneiden, bis sie wieder weiß und frisch erscheinen. Nachheubens theilet man die Wurzel, und legt solche in eine Schachtel, so werden sie einschrumpffen, und beimhart werden, daß man sie sodann ohne einigen Schaden ein ganzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man sie nicht länger, als etwan sechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflanzung, liegen zu lassen. Vor allem aber ist wohl zu merken, daß die Anemonen keine Ranunkeln bey und um sich vertrauen können, dahero sie weit von einander müssen gesetzet werden. Wann diese Blumen noch in ihrem Wachsthum sind, und gelb oder fahl werden, so sind sie amisch entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; dabero muß man sie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde setzen. Treiben aber die Wurzeln nur Blätter und keine Blumen, so nehmet denenselben einige Augen hinweg, damit die übrigen desto kräftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen großer und ansehnlicher haben will, der darff nur die überflüssigen Knöpfe und Stengel, an jedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abschneiden. Diejenigen aber, so unformlich sind, schneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann so wohl die Wurzel als der Stock curiret wird, gestalt sie sich nicht nur wieder erholen, sondern auch schöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, siehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getraide, als Roggen und Weizen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorher mit etwas reinem Wasser besprenget und gemetzet, nicht weniger darbey wohl unter emander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht so viel davon verfliege, auch selbiges sich besser mahlen, und daraus nach diesem schön weiß Brot backen lasse. Es wollen die Müller dergleichen genekttes Korn nicht gerne mahlen, vorgehende, die Steine würden ihnen so gar stumpf davon. Hierbey aber weiß sich ein guter Hauswirth behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gesonnen, nicht allzu sehr anfeuchte, weil das Mehl dabei leichte verdirbt und sonst mancherley Gebrechen daraus entstehen.

Anflug, ist das junge Holz, so nach beschehenem Hieb und Abräumung eines Häu oder

Bebauchung von dem hin und her gestogenen Baum-Saamen wieder hervor wächst. Es werden zu solchem Ende entweder die stärksten und besten Saamen-Bäume hin und wieder stehen gelassen, damit solche ihren Saamen durch die Sonnen-Hitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Luft desto besser und ungeschindert austreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen allein kein schleuniger und sattamer Wiederwachs zu erwarten, indem es unmöglich, daß die weitläufigen grossen Blößen von dergleichen Bäumen über und über besaamt werden sollten, so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülfe, und befördere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holz in seinem Wachsthum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Sichel und Hutz-Bende etliche Jahre verschonet werden. Sondern will der Anflug des Angel-Holzes eine gute Obacht haben, denn wenn die Pflanze einmal verbissen oder vertreten, oder aber der Wipfel davon hinweg ist; so ist das Stämmgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon und in die Höhe: hingegen obgleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holze etwas, auch gar der Wipfel beschädiaet, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächst fort. Davon ein mehreres in Carlowigens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehende, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volk an ihrem Halze sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creuzgen, bald in Anekern, bald in Vasen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehende waren vor diesem die gehertelkten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend stat dieser erzählten Sachen am Halze trug.

Angehender Baum, ist ein Fort-Terminus, und wird in dem Laub-Holz ein Baum also genannt, welcher von dreien Gehauen her stehend geblieben, und drehsig, vierzig oder mehr Jahr alt ist, auch künstlich, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreysähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechts genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzt; oder aber wie die spanischen Nacht-Schnüre oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken besteht. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemerken verkommt, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, ist ein von Eisen oder Messing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken versehenes Hällein, so an eine röhrlige Schnur gemacht, und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeissen, und sich also mit dem Angel-Haken selbstem fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, so man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, Engel-Wurz, oder auch Zeil, Geißel-Wurzel genannt, ist zweyerley Gattung, die wilde, und die einheimische oder Garten-Angelica. Die wilde Angelica, welche für weit kräftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, ist wieder zweyerley, nemlich die grosse wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächst, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an bergichten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die Wasser-Angelica, beizählen. Die Garten-Angelica wird durch den Saamen fortgepflanzt, und liebet ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geschlechter, die wilde und einheimische Garten-Angelica, treiben einen fast Ellen-hohen, knottigen und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und diese mit länalichem, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden dunkel-grünen Blättern besetzt sind. Oben auf den Gipfeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachsen schöne Dolden oder Ervnen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn sie verblühet, ein platter und linsen-förmiger Saamen kommt. Die Wurzel ist so stark wie ein Meer-Mettich, und theilet sich in verschiedene Schenkel oder Neben-Wurzeln: Ist an der Farbe äußerlich braun, und innen weiß, eines scharfen Geschmacks. Die Angelica blühet im Julio und Augusto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geschieht durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man sie von diesem zeugen will, muß man selbigen erstlich in ein mit Saurem vermengtes Wasser vier und zwanzig Stunden weichen, und hernach im Herbst in ein gutes Erdreich werfen. Den Frühling darauf versetzt man sie im Neuwenden anderthalb Schuh von einander, da sie denn erst im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu gemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren; deswegen muß die Wurzel, wenn man solche in ihrer besten Kraft und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe sie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einem schattigen Ort aufgetrocknet werden. Sie ist ein treffliches Mittel wider den Gift und die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und heilet die innerlichen Geschwüre, vertreibt den kalten und feuchten Husten, stärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Herzens, und bringt den verlohrenen Appetit wieder, treibet den Schweiß und verzehret alle böse Feuchtigkeit. Aus der ganzen Pflanze wird ein Wasser gebrennt; aus der frischen Wurzel ein Saft,

Saft, ein Extract, und eine Quint-Essenz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärkungs-Mittel, derer durch Krankheit verfallenen Kräfte ist, auch vor Pest und andern ansteckenden Seuchen trefflich präserviret und verwahrt. Die Wursel wird auch eingemacht, ungleich ein Del und Balsam daraus gezogen.

Angeln (das) ist eine Art, die Fische in stießenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat seinen Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschaft: was vor Köder oder Locke-Speise vor dies, oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein jeder Fisch vor Speise am liebsten isset, ungleich woran er, nach Gelegenheit einer jedes Jahrs-Zeit, gerne anzubissen pfeget. Denn also ansetzt man im Mayo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen zc. Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Froschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesötkenen und ausgezogenen Krebschwänzen; dergleichen im Augusto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beißet gerne an, wenn man Grösche, Krauthäupte, Nösen oder Roth-Federn, und andere kleine Fische an den Angel-Haken steckt; und überhaupt lassen sich alle Raub-Fische am besten mit andern Fischen fangen. Der Bärtsch mit einem Stücklein Krebs-Schweere oder Krebs-Schwanz, oder auch mit lebendigen Nösen, oder Regen-Würmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fischen, Forellen, Roth-Augen, Barben, und mehr andern Fischen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (siehe Köder.) Hiernächst muß man sich mit denen Angeln nach denen Fischen richten, die man zu fangen gedenkt. Denn zu Hechten, Bärtschen, und andern Raub-Fischen, muß man grössere und stärkere Angel-Haken haben, als zu andern geringern, wie man dann insonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beeden ein eiserner oder messingener Drat, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharfen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnure entzwey beißen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit starkem weissen Zwirne, oder dergleichen Seide befestiget, und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist, so pfeget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure anzumachen, damit der Haken desto tiefer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, dieweil etliche Fische sehr tief gehen, doch muß er nicht gar auf den Boden

rühren. Man muß auch eine Senck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man dem Achtung zu geben hat, daß das Gesencke des Bleyes unten stark zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern, daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmen bleibe. In derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Angel kömmt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich; Weist aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, da muß man dann zum ersten stark ziehen, daß man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, damit er desto tiefer eingreiffe, und den Fisch halte; Darnach muß man ihn fein mähtlich aus der Tiefe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreiße, und mit dem Haken durchgehe. Ist es ein grosser und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man solchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rucket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derselbe vom Haken hinweg ist, so heisset kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder anzumachen werden muß. Die Fische gehen im Augusto am allerhöchsten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tiefe, muß man sich also mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern; Denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser als im Augusto, im October noch eine halbe Elle tiefer, die kürzige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu befehlen ist.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölf bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken bestehende, leichte, gemeinlich häselne, Ruthe genennet: Man bedienet sich auch an stat dieser eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr Stabes, daran sich diese, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander schieben, und selgich die ganzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen lassen, welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beim Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure fest gemacht wird. Diese

Angel-Schnure, ist eine aus vier, fünf oder sechs weissen Pferde-Haaren zusammen gedrehte Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fanaen, gelassen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angel-Schnüre, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in zechen

licher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich grossen Anael-Haken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwanzig, mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wenn man nun eine solche Nacht-Schnüre brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischlein quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zapeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzen Pfahl, den man in die Erde stecken kan, angeheftet. Das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geschmissen. Solchergehalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über fast ganz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durchpassiren kan, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Winsen oben an die lange Schnüre binden: Denn es trägt sich biweilen zu, daß starke Fische daran fesseln, so die langen Schnüre oder Leinen entwey reissen, da kan man alsdenn an demselbigen Büschlein sehen, wo sie hingelaufen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Garben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnüre hingeworfen wird, mit keinem Gras oder Gebüsch bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnüre von der Leine abreisset.

**Angel-Zeit**, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheint, sondern trübes und dunckles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnüre gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich die Hechte, am meisten an.

**Angemacht Bier**, s. Anmachen das Bier.

**Anger** oder **Esplan**, ist ein Etücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd-Mind-Schaaß- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weide gewidmet ist. Wenn eine solche Vieh-Wende einem ganzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heißet es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Esplan**. Die Gänse sollten billig auf einem Anez einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gebüet werden, und nicht auf dem ganzen Anger herum laufen mögen: denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist

das Gras mit sammt der Wurzel, so pfeget auch alles, was die Gänse abbeissen, sehr hart und unerne nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo grosse Anger sind, pfeget man solche in drey Theile (ausser der Gänse-Wende) abtheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingsten gehegt, und daher die **Pfingst-Weyde** genennet; der dritte Theil aber pfeget erst nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh bebüet zu werden, und führet daher den Rahmen der **Johannis-Weyde**. Die Pferde gehen gemeinlich unter dem andern Vieh auf den Anger, und haben nach Gewohnheit des Ortes ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anez obgedachter massen nicht abgetheilet ist, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und dann wird der ganze Anger zur **Pfingst-Weyde** gebraucht. So bald das Getreide von dem Felde, so wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, sondern solches auf den Stoppeln schüet, dahingegen die Schaaße, wo man solches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde suchen.

**Anger-Blümlein**, s. **Margarethen-Blümlein**.

**Anger-Kraut**, s. **Weg-Tritt**.

**Angeschirren** oder **Anschirren**, den Zug-Rossen, wenn man damit fahren oder sonst eine Arbeit verrichten will, das Zeug und Geschirre auflegen. Solches soll früh Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, gepukt und gefüttert seyn, geschehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabsäumt werden möge.

**Angreifisch**, wird derjenige Mensch genennet, der aus einer unzulässigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubnis sich selbst etwas zuweignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theile des Gesindes, und sonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Tage also eingerissen und Mode worden, daß ein aufmerckamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil solche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederholet wird, zuletzt einen mercklichen Werth anmachen kan, vor gar keinen Diebstahl rechnen, vielweniger eine Sünde daraus machen wollen.

**Angurien**, s. **Citrullen**.

**Anheften der Weinstöcke**, s. **Seften**.

**Anjochen**, denen Zug- und Schieb-Wagen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Flug gespannt werden können.

**Anis** oder **Enis**, ist ein bekanntes Garten-Gewächs, wiewohl auch heut zu Tage dessen viel, wie um Erfurt herum, in Feldern gebaut wird. Er treibet einen runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslaufenden Stengel. Die Blät-



ter sind zerkerbt, fast wie am Petersilien, doch grösser und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spigen des Stengels und der Zweige bekömmt er im Monat Julio seine Blätchen in bleichgrünen und weissen Dolben oder Cronen, so eines süßsen und dem Honig nicht ungleich kömmanden Geruchs sind. Der Saamen, welcher auf die Blütze folget, ist klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus süß, sauer und bitter vermischten Geschmacks. Er erfordert einen leckern und wohlgedüngten Boden, welcher zweomal dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling im zunehmenden Monden mit den Wöhren gesät. Man pflaget auf einen Acker, wenn solcher alleine damit bestellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werfen, und wenn solcher völlig reif, denselben abzuschneiden, und wie den Rüben-Saamen auszulopfen. Die Dolben vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurken in Essig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn säet, vorher in Honig-Wasser gesehet seyn. Es wird derselbe an verschiedenen Orten in grosser Menge erbauet, und dem Centner nach verkauft. Man unterscheidet ihn in den Alicantischen, Benedictischen oder Römischen, in den Thüringischen und sonderlich Erfurtischen, und nunmehr auch Ruffischen; unter denen allen der große, dick-Förnige, reine, und der eines angenehmen aromatischen Geschmacks, der allerbeste ist. Man braucht denselben, wie Coriander zur Speise, und überzieht ihn auch mit Zucker. Er benimmt den stinkenden Athem, legt die Winde und Schmerzen des Magens und des Leibes, löschet den Durst, schärft das Gesicht, befördert den Schlaf, und thut denen Schwind- und Lungenflüchtigen gute Dienste. So lässet sich auch solgender gute Brantwein davon abziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Thüringer Anis, quetschet ihn in einen Morser, schneidet etwas süß Holz, thut ein Loth weissen Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Salz hinzu: schüttet dieses zusammen in eine Flaschen oder wohl glafirten und vernahrten Topf, gießet darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Brantwein, und lasset solches ein paar Tage fest zugemacht weichen; hierauf schläget alles in eure Blase oder Brenn-Zeug, und gießet noch so viel gemeinen Brantwein hinzu, daß er mit dem erst-gedachten schon darauf gegossenen zusammen 18 Quart ausmache. Nachdem ihr nur ein Quart Wasser noch dazu gegossen, so setz den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Brantwein wieder herüber, und mercket dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirnfaden dick und fein klar läufl, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen lassen müsse, bis es anfähet, weißlicht oder bleich zu lauffen. Will man diesen abgezogenen Brantwein mit etwas Zucker versüßen, so nimmt

man Zucker, thut ihn in rein Wasser, lässet solches auffieden, schäumt den Zucker rein ab, lässet es stehen, bis es klar wird, gießet hierauf in den Brantwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangete Art zubereitet.

Anis-Holz, wird auch sonstigen Zanes Lütgen oder Zweck-Holz genennet, siehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forst-Verständigen führet.

Anködern, denen Fischen eine Lock-Speise, an Angeln gesteckt, oder in Neussen zu werfen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe Köder.

Ankörnen, die Vögel mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonst gerne zu fressen pflegen, anlocken, daß sie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbst fangen mögen.

Ankuppeln, sagt man, wenn man will die Hunde zusammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anschütt, Anwurf, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen, sich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Wasser allmählich und unvermerkt Gries-weise giebt, und anschüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungs-Geschäfte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch oft nur vor einen Theil dieser Anlage gebraucht, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Heiste oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreischen angelegte Getreide auf der Tenne, Anlage.

Anlachsen, heißt an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel- oder Schleusen-Stämmen, oder auch zu andern Gebrauch in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Art, ein Stücke Rinde bis auf das innere weisse Holz weg- und aushauen, damit der Stamm gehörig mit dem Wald-Eisen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe Wald-Eisen.

Anlassen, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äußerlichen Ansehen einer Sache, z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von aufsteigender Bitterung gesagt. Also heißt es: der neugesplossene Baum läßt sich wohl an. Es läßt sich zu einer schönen Erndte an.

Anlassen, einen Teich mit Wasser, aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Wasserleitung anlaufen lassen. Solches Anlassen geschieht entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemals Wasser gewesen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Wasser abgelassen, und dieselben gefischt worden,

wieder aufs neue angelassen werden müssen. In einen neu-angelegten Teich muß das Wasser anfangs nicht gar zu häufig, noch zu schnell hinein gelassen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne ist, sonst dringet das Wasser durch, und reißet den Damm wieder aus; sondern es soll sein mäßig, und zu unterschiedenen Zeiten geschehen, so wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene sich allgemach setzen, und endlich fest in einander wimmern, mithin sein stark und dauerhaftig werden: Daher ist's am besten, man lasse den Teich zuerst halb voll Wasser an, und wenn dasselbe eine Weile darinnen gestanden, so lasse man hinweg wiederum ander neu Wasser hinein laufen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Säunen und Rätthen, die man inwendig an dem Damm gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fische gerne sterben. Das Anlassen derer alten Teiche geschieht entweder gleich, nachdem solche gefischt worden, oder aber, man pfleget dieselben, wenn man sie vier oder fünf mal gefischt, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulassen.

Anlaufen lassen, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wenn man einer Sau das Fang-Eisen oder Schwein-Epieß vorhält, damit solche selbst darenin laufen solle. Am wundernswürdigsten ist darbey, daß es allemal auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anschreyet, zuläufet; darbey derselbe sich wohl vorzusehen, um feste zu stehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er dessen ja fehlen sollte, gleich auf das Ansecht nieder zu fallen. Welche Vorsicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerf oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe Fang und Fang-Eisen.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausbreiten laßen, damit es desto flüglicher ausgedroschen werden könne. Man legt nach der Größe der Tenne ein halb Schock, weniger oder mehr Garben auf einmal an, welches so lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hiernächst bedeutet auch

Anlegen, so viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich, und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Anmachen das Bier, heißet so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helfen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste

Anreihen, heißet nicht nur durch das geschälte Obst, oder was man sonst an der Luft und Wärme, als Rüben &c. zu treugen wil-

lens ist, vermittelst einer langen dreieckigten, und mit einem lannen Deyre versehenen Nadel, so eine Anreih-Nadel genennet wird, einen langen Fudsfaden ziehen, und also solches reihenweise an- und zusammen hängen; sondern es wird dieses Wort auch gebraucht, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einen starken seidenen Faden reihet, um deren etliche Fäden an stat eines Halbbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich den letzten, die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heißet die gekochten, gebratenen, gestickten oder gebackenen Speisen, wenn solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleisch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die dazzu gehörige Brühe oder Sauce darüber gießen, und eine Garniture nach der Jahres-Zeit oder Beschaffenheit der Speise gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein großer blecherner Löffel genennet, womit man in den Küchen die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche ein besonderer zu Anrichtung der Speisen bestimmter und an einem lichten Orte angebrachter Tisch, worunter gemeinlich verschlossene Schränke oder Kötthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Ess-Waaren, gemacht werden.

Anschießen, heißet bey der Jägeren ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anschirren, s. Angeschirren.

Anschlag, ist überhaupt ein Verzeichniß eines Gutes, Hauses, Gewerbes und seiner Stücke nach dem Aufwand und Gewinn, den man deswegen und davon wissen muß, damit man solchergestalt schätzen oder wüßern könne, was man hauswirthlich anlegen könne, um eine Sache oder den Gewinn und wie viel desselben zu erlangen. Es sind also derer Anschläge gar vielerley in der Wirtschaft. Und niemand kan einen Anschlag machen, welcher nicht das besondere Object, den Zweck und die Geschäfte so wohl an sich, als die damit beschäftigten Personen samt denen Werkzeugen eines Nahrungs-Geschäfts einsehen und untersuchen kan. Man hat also Kauf-Vacht-Bau-Gewinn- und Verlust-Anschläge von allerhand Gewerben, Manufakturen, Fabriken, und in der Kaufmannschaft: ja man bringt ganze Länder nach ihrem Ertrag in Anschlag. Gerichtliche und außergerichtliche Taxen können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, sonderlich wenn man sie nicht nur ohngefehr oder nach der Opinion der Leute, sondern accurat machen will. Es kan keine Mehl-Brot-Hier-Wein-Brantwein- und Fleisch-Laxe, ohne richtige Mehl-Back-Brau- &c. Anschläge in denen Städten gemacht werden, als wozu Herr Secret. Köhler in seinem allzeit fertigen

gen Rechen-Meister Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von solchen Sachen Anrechnungs-Tabellen. Allein ein Polices-Berständiger muß solche selbst machen können. Sonderlich aber sind die Anschläge der Landgüter bey Käufen, Pächten, Vertauschen, Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. Ein solcher Anschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schriftlicher Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauf, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu determiniren. Ist also ein anders ein Kauf-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anschlag; dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird jedes Partienz = Stück, z. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmessung oder nach der Aussaat und Einernzung an Körnern und dem Maasse derselben, ferner dem gewöhnlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Markt-Stadt, oder nach der bey der kaiserlichen Cammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Lasten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, it. der Gebäude, absonderlich bestimmt. Der Werth jedes Partienz = Stückes aber wird hernach überhaupt in General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des ganzen Gutes erkhellet. Und also wird insbesondere beym Kauf-Anschlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Bestandes an Pferd = Hind = Schweine = und Feder-Vieh, Getreid = und Malz = Vorraths zc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, Branteneinbrennen, Schächeren, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worantr manchmal die Ausfälle von Lehen und Leibbedingen mit gerechnet, manchmalen a parte angezset werden) Gast-Hof- und Mühlen-Pacht, (wo nemlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) Erb-Zinsen, Gült = Zehenden, Mieth-Zinsen, Holz- und Feld = Gräsereyen, Pferd- und Hand- auch Bau = Frohn = Dienste zc. in Ansatz gebracht und summiret, hiewon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute notwendige Unkosten zc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler, zu zwanzig Gulden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des ganzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Zuterosse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter

im geringen oder hohen Preis zu kaufen sind. Beym Pacht-Anschlag aber pfleget man nur den Ertrag oder Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge zc. nach denen Mittel-Jahren anzusehen, und die davon zu solchen Zeiten einacerndrete Früchte gleichfalls im Mittel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebst denen Lehen-Geldern, Erb- und Grase = Zinsen, auch Bau = Frohn = Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese erzahlten Stücke nicht gerne zu verpachten pfleget; dahingegen aber setzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkosten, so alljährlich auf die herrschaftlichen Onera, Saam = Kost = und Frohn = Getreide, Drescher- und Gesinde = Lohn, Zufost und Getränke vor das Gesinde und die Fröhner, Riemer = Seiler = Schmiede = Sattler = und Wagner = Arbeit, Schmitter = und Mäher = Lohn zc. gehen, ab, da dann der Rest zeigt, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uebrigens ist kein gewisser Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anschläge verfertigt werden sollen, theils, weil ein jedes Land, ja fast ein ieder Ort sein besonderes Herkommen hat, theils weil die Umstände der Zeiten sich sehr zu verändern, und so wohl der Sachen Werth, als die Nutzungen bald zu steigen, bald zu fallen pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnungen, daraus man siehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Erkundt man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. E. in jedem Jahr gegolten. Beydes sumirt man 3) und dividirt es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis jedes Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen und dividirt ihn mit 6, so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schweder in seinem Tractat von denen Anschlägen der Güter, und des Herr Gasser in seiner Einleitung zum oconom. polic. und Cammer-Wissenschaften können davon nachgeschlagen werden. Denn des letzten seine Absicht war sonderlich zu weisen, wie Güter-Anschläge zu machen. Jedoch richten sich beyderseits nur nach denen Pommerischen und Obersächsischen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Arten. Wie man denn Derter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anschlag nach denen Körnern gar nichts weiß, sondern nur alles nach dem Acker-Maasse in Pausch und Bogen würdert, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach denen Körnern einen Acker anschlagen, so viel, als bestimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dresdner Scheffel Kocken Aussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractirt wird, eingeerndtet werden können. Andere Partienzen werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen, welches

gen Rechen-Meister Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von solchen Sachen Anrechnungs-Tabellen. Allein ein Polices-Berständiger muß solche selbst machen können. Sonderlich aber sind die Anschläge der Landgüter bey Käufen, Pächten, Vertauschen, Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. Ein solcher Anschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schriftlicher Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauf, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu determiniren. Ist also ein anders ein Kauf-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anschlag; dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird jedes Partienz = Stück, z. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmessung oder nach der Aussaat und Einernzung an Körnern und dem Maasse derselben, ferner dem gewöhnlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Markt-Stadt, oder nach der bey der kaiserlichen Cammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Lasten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, it. der Gebäude, absonderlich bestimmt. Der Werth jedes Partienz = Stückes aber wird hernach überhaupt in General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des ganzen Gutes erkhellet. Und also wird insbesondere beym Kauf-Anschlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Bestandes an Pferd = Hind = Schweine = und Feder-Vieh, Getreid = und Malz = Vorraths zc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, Branteneinbrennen, Schächeren, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worantr manchmal die Ausfälle von Lehen und Leibbedingen mit gerechnet, manchmalen a parte angezset werden) Gast-Hof- und Mühlen-Pacht, (wo nemlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) Erb-Zinsen, Gült = Zehenden, Mieth-Zinsen, Holz- und Feld = Gräsereyen, Pferd- und Hand- auch Bau = Frohn = Dienste zc. in Ansatz gebracht und summiret, hiewon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute notwendige Unkosten zc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler, zu zwanzig Gulden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des ganzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Zuterosse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die besondere Natur und Beschaffenheit jedes Verrinnens-Stücks ankommt. Indessen ist hier die General-Regel guter Wirtschaft zu merken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen, ehe man nicht einen gehörigen An- und Ueberschlag gemacht, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren; sonst wird man nicht lange wirtschaften.

Anschläge, sagt man, wenn die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person, oder auch nur fremdes Vieh im Hause oder sonst ansichtig werden, laut werden und bellen.

Anschläge, mit der Art, an einen Wald-Baum, geschiehet von denen Holz-Händlern und Zimmerleuten deswegen, damit sie die Gürtigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Art, an demselben durch den hellen Klang gleich anzeigt.

Anschläge, nennet auch das Frauen-Volk die Arbeit, wenn sie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorher dieses, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden schlagen, damit sich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht sacken, sondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch also zusammen genähet werden könne.

Anschovis, s. Sardelle.

Anschütt, s. Anlage.

Anfüllen, heißet bey denen Feder-Schüssen so viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anseffeln, es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmet ein stark Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nessel, machet einen kleinen Ring von eisernen oder messingenen Draht daran, schlinget dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Dreyeck zusammen, nach der Größe des Vogels, der anzumachen ist, stücket es über des Vogels Kopf und Füße, so, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch kommt. Hierauf stecket man ein geschwantes Röhlein Bogen-weise in die Erde des Herdes, welches glatt, und so gemacht seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran laufen kan. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchfrieren, und also das Band ziehen läset, oder, welches leichter geschehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Röhlein stecket; und dieses wird das Anfüllen des Laufers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel größer als der andere, so müssen auch zu den grossen und Halb-Vögeln größere, bey den kleinern Vögeln aber auch kleinere Sillen zur Hand genommen werden.

Anspannen, heißet die Pferde oder ander Zug-Vieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen schleifen; oder die Schieb-Dchsen, nachdem sie angeschlossen, zu äusserst an der Deichsel fest zu machen, um solche dadurch fortzuziehen.

Anspanner, s. Pferd-Bauer.

Ansprechen, ist ein Jagd-Terminus, da ein Jäger spricht: Ich habe den Hirsch vor zwelf Enden zu haben angesprochen: an stat daß er sagen sollte: Ich habe den Hirsch gesehen, der hat zwölf Enden. Man brauchet auch dieses Wort, daß man sagt: Ich habe die Spur vor diese oder vor jene Fahrte angesprochen.

Anstecken oder Anzapfen, heißet aus einem frischen und vollen Bier-Wein- oder Cofent-Fass den Zapfen behutsam heraus nehmen, und dagegen den Hahn geschwinde hinein stecken, damit man das Getränke bequem dadurch einlassen könne. Dieses Anstecken wird am besten, ohne, daß viel aus dem Fasse bey Ausziehung des Zapfens vorbeyleure, verrichtet, wenn vorher das Fass wohl vollgefüllt, und hernach dessen Spund oben zugeschlagen wird, denn auf solche Art kan wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen herausgezogen wird, aus dem Fasse auslaufen.

Ansteckende Seuchen und Krankheiten sind alle diejenigen, welche von einem Patienten dem andern Gefunden mitgetheilet werden, so von des Patienten Ausdünstungen entsethet, wenn die Luft oder Waaren, Kleider, Wäsche zc. damit angefüllt werden, wie sonderlich in der Pest geschiehet, wovon der Art Pest nachzusehen. Bisweilen aber entsethet auch die Ansteckung von einem heftigen Scheur, wobei die Einbildungskraft viel thut. Wenn sich ansteckende Seuchen an Menschen und Vieh äußern, muß ein Haus-Vater bey Zeiten auf allerhand Dinge Achtung geben. Man hat auch verschiedene Vermuthungen, sonderlich an denen Veränderungen der Luft und Witterung, als wodurch eben die giftigen und bösen Theilgen dem menschlichen Körper mitgetheilet werden. Ein öfters aufziehender dicker und zumal übelriechender Nebel, der fast bis um den Mittag stehet und sich des Abends wieder einfindet; ein sehr lang anhaltender und Laub, Gras, Früchte und Getreide in Fäulnis und Verderbniß setzender Reagen, und wann sich nach selbigem sehr vieles Gemüth und Ungeziefer auf denen Feldern finden läset, so die Gewächse beschmeiseln, sterben und fäulen; wenn die Hise allulange im dürrern Sommer anhält; wenn eine sehr lange Windstille dabey gesüret und die Luft nicht bewegt wird; wenn sich harte und grosse Erdbeben hören lassen und fremdes unbekanntes fliegendes Ungeziefer in großer Menge sich sehen läset; viel Seuchen unter das Vieh kommen; die Mäuse sich aus denen Häusern wenden, die Schwaben und Störche ihre Nester vor der Zeit zerreißen und wegziehen, ja

im Frühling ausbleiben, u. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald folgender ansteckender Seuche gehalten. Sie sind auch nicht alle zu verweisen. Und daher muß ein Hausvater und die Seinigen sonderlich bey Zeiten mit Hülfe eines verständigen Arztes den Leib reinigen, Überlassen, oft in denen Stuben, Häusern und Ställen räucheru, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- und Abend-Luft meiden, oder doch etwas zum präservativ zu sich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen Landmanns Arztes genannt, lehret, nicht nichtern ausgehen, mäßig in Essen und Trinken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, über dem weiße Pimpinell-Wurzel zu der Zeit oft in den Mund nehmen, und den Speichel beständig ausspucken, als welches insonderheit zu thun, wenn man mit Leuten, die ansteckende Seuchen haben, umgeben muß. Von Vieh-Seuchen siehe Pest.

Anstellen, heißet bey einem Gute dasjenige dem Gesinde, Fröhnern und andern Arbeitern, befehlen, was dieselben von Zeit zu Zeit zu thun und zu arbeiten haben. Wie nun, nächst dem göttlichen Segen, nichts ist, das eine Haushaltung leichter, anmuthiger und glückseliger machen kan, als eine richtige Ordnung: Also ist solche hauptsächlich beyrn Anstellen, oder bey Nachung derer Anstalten höchst-nothwendig, und soll dahero in einer Haushaltung eine tägliche Austheilung derer gewöhnlichen Arbeiten gleichsam als auf einer Tafel vor Augen hangen, wie man den Tag von Stunden zu Stunden zubringen solle, damit man wissen möge, was zu thun seye; wordurch die Arbeit noch eins so leichte von staten gehet, als wo durch eynsufes Anstellen alles in Unordnung tractiret wird. Was des folgenden Tages gearbeitet werden soll, muß des Abends vorher angeordnet, und einem jeden Gesinde seine Arbeit insonderheit anbefohlen werden, damit sich keines auf das andere verlaesse, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlassen werde.

Anstellen, wird auch gebraucht, wenn man Brantwein, Aquam vitæ, Schlag-Wasser, oder andere gute gebrannte Wasser abzuziehen in willen ist, und einige Tage vorher die darzu gehörige Species in dem Wein, Brantwein, oder auch nur Wasser erweichen läset, um solches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu distilliren, da man aldem zu sagen pfleget: Ich habe dieses und jenes Aquaviv oder Schlag-Wasser angesetzt.

Anstellen, heißet sich an einen solchen Ort stellen, dahin das Wild von denen Jägern und Hunden getrieben wird, um solches, wenn es kommt, zu schießen.

Anstellen, heißet auch, sich alleine mit seiner Klinte oder Büchse an einen Ort stellen, wo man ein Wild vermutet, oder aber gespüret, um solches zu erlegen. Von Verachtung des Heinen Weyds-Wercks wird einiger Orten nur

das Hesen der Hasen, nicht aber das Anstellen auf dieselben erlaubet.

Anstößer, sind die nächsten Nachbarn, so mit ihren Gütern, Geldern, Gärten, Wiesen, Hölzern zc. an die unsrige grenzen, und ist also anstossen so viel, als angrenzen.

Anstricken, heißet man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Noß, Barn, Handschuh, Strumpf u. s. f. schadhafft oder böse worden, abgeschnitten, und dagegen ein frisches Stück von neuem daran gestrickt wird.

Antenere, ist der Nahme eines jährigen Kalbes, welcher das erste mahl zu nisten vermenet, ob er schon nicht vernauget hat.

Antheil, ist die Helffte von einem Ungarischen Wein-Faß, welche siebenzig Kannen Leipziger Wein-Maß beträgt. Jedoch sind die Antheile unterschiedlich, indeme einige nur vierzig Kannen, die meisten aber zwischen sechzig und siebenzig Kannen halten.

Antbyllis oder Salz-Kraut, wird unter die jäserigten Sommer-Gewächse gezählet, und ist zweyerley Geschlechte. Das Erste mit Linsen-Blättern, krieche im sandigten Grunde weit herum, und ist mit vielen zur Erden sich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegsamen Aestlein, diese aber mit kleinen, dicken, safftigen, grünen, glatten, und nach Salz schmeckenden Hünner-Darm-Blättern versehen, und an den äussern Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein, mit grossen Saamen, folgen. Das andere ist das Asch-graue Meer-Salz-Kraut; dieses hat eine einfache Wurzel, viele röthliche, eine Quer-Hand lange, in Schöpflein zertheilte, und mit sehr keinen ablang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weissen vier-blättrigen Blümlein gezieret sind, und den mehresten Theil des Sommers durch blühen. Diese beyden Kräuter süßlen und trocknen, und haben viel salzigsten Safts in sich, auch dahero die Eigenschaft, durch den Harn zu treiben, auch äußerliche Wunden und Geschwüre zu säubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebraucht, wenn man solches eher bekommt, oder auszahlet, als der gefestete Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, ist eine Arznei wider den Gift oder Gegengift. Alleine so unterschieden der Gift, so unterschieden ist diese Arznei, nach verschiedenen Umständen. Und weil oft denen Thieren ein Gift ist, was denen Menschen unschädlich, diesen aber ein Gift ist, so denen Thieren nützlich ist, so ist auch der Gegengift anders. Siehe den Art. Gift.

Antipathie, findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier z. E. die Hasen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thie-

res

res Geanwart und vor dessen Ausdünstungen, wann man selbiges auch nicht siehet, empfindet, sondern auch unter denen Gewächsen, Bäumen und Pflanzten. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine sonderliche Sympathie gespürt wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Delbaum, unter manchen Aepfel-Bäumen. Der Schatten der Rußbäume ist allen andern Bäumen schädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öftters daraus nur eine Freystätte der Unwissenheit gemacht, wie man denn viele solche Dinge in selbecks Oesterreichischen und Böhmischem Haushalter findet.

Antimonium, siehe Spies-Glas.

Antivi, siehe Endroien.

Antoni-Kraut, siehe Braunelle.

Antora, siehe Safft-Heil. *ubi nihil.*

Antritt, wird derjenige Murath genennet, der sich bey garstigem Wetter von den Schuhen auf die Stufen, oder an den Boden, darüber man oft zu gehen pfleget, hantzet, und endlich fest getreten worden. Diesen Unflat mit etwas weißem Haber und rohen Hirsen, der noch nicht gestampfet, unter einander gemischt, in einem alten Tiesel angefeuchtet, warm gemacht, in ein Tuch geschlagen, und so warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Personen bey Mutter-Beschwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant Vogel, siehe Ente.

Anwand, heisset, wann ein Stücke Feld, Holz oder Wiese an einen Weg stößet.

Anweisen, bedeutet in einer Haushaltung so viel als anstellen, welches Wort althier nachzuschlagen. Zuweilen versteht man dadurch einen Fremden in einem Hause zurechte zu weisen; z. E. der Haus-Knecht weist den Gast an, wo er logiren, oder sonst seine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebräuchet, da ein Schulder seine Schuld dem Gläubiger anweist, wo sie ihm von einem andern ausgezahlt werden soll; von welchem letzten Gebrauch dieses Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuschlagen.

Anwurf, siehe Anlage.

Anwurf nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holz-Schrauben versehen, damit man selbige vor eine jede Thüre schrauben, und solche vermittelst eines Vorleg-Schlosses ganz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Ketteln bey verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kan; Also sol billig ein jeder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapfen, siehe Anstecken.

Anziehen, heisset, wenn neu-gemiethetes Gefinde in der Herrschafft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mäade haben hierbey eine thörichte und abergläubische Sittenheit, daß sie bey ihrem Anzug in den neuen Dienst, flugs in das Ofen-Loch gucken, da-

mit sie in dem Hause bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte und Mäade nicht Vormittags, sondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: Wer Vormittags anzöge, ließe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, ist die bekannte Frucht vom Apffel-Baum, und zwar die vornehmste unter dem Kern-Obst. In jeglichem Apffel sind fünfzehn große Faserlein oder Fasern, wovon zehn durch das Fleisch oder Mark des ganzen Apfels bey nahe in gleicher Weite ausgehetet sind, und sich endlich gegen den Hugen oder die Blüthe zu, wieder zusammen schließen: Die fünf andern aber laufen in gerader Linie von dem Stiel, zwischen dem Kern-Gehäuse, oder dem sogenannten Krieb durch, bis an gedachte Blüthe, und vereinigen sich daselbst mit denen zehn erstern. Die letztern sind hauptsächlich darum vorhanden, daß sie den Nahrungs-Safft in den Kern bringen. Es sind aber vielerley Arten der Apffel, die sich theils durch ihren Geschmack, theils durch ihre Größe, theils durch ihre Figur und Farbe von einander unterscheiden, daß es unmöglich dieselben alle zu beschreiben, zumahlen fast ein jedes Land seine besondern Arten trägt, auch ein Apffel immerzu an einem Orte anders, als an andern genennet wird, welches eben die Confusion verurrsacht, daß man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Apffeln haben können. Der Autor der *Instruction pour connoître les bons fruits*, zählet in seinem Catalogo alleine hundert und vier und sechzigerley Gattungen Franz-Aepffel, und Dümmler in seinem Gartens-Buche über hundert und achtzig Sorten in Deutschland bekannter Apffel. Sie lassen sich also am besten überhaupt in wilde oder Holz-Aepffel und in zahme oder Garten-Aepffel einteilen. Die wilden oder Holz-Aepffel sind klein und so herb, daß sie nicht wohl zu essen sind, doch geben sie im Monat October, da man diese Apffel zu lesen und auszupressen pfleget, einen Safft, woraus entweder ein Most, oder, wozu er noch besser taugt, ein guter Eßig gemacht wird. Man pfleget sie auch aufzutreugen, oder zu dörrn, und vor das Gefinde, unter gutem getreueten Obste gemenget, zu verpeisen, nicht weniger, wie unten erwehnet wird, einen guten Brautwein daraus zu machen. In den Hölzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und das Wasser davon ist ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rechte Ruhr. Die guten, zahmen oder Garten-Aepffel sind nach ihrer Größe, Farbe, Gestalt, Geschmack und andern Eigenschaften unterschieden; Etliche werden früh, etliche spät zeitig, wovon die erstern nicht so dauerhaft zu seyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach sind sie weiß, gelb, grün, roth oder gemischt. An Gestalt rund, platt, länglich, zugespitzt, eckigt, glatt, rauh &c. Dem Geschmack nach sind sie entweder süß,

füß, welche eine gute Nahrung geben, und den Leib öffnen; oder sauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine fühlende Eigenschaft haben; oder wein-säuerlich, so dem Herzen und Magen wohl bekommen; oder herb und rauh, welche kälten und zusammen ziehen. Vor allen behalten diejenige Apffel den Preis, so nebst ihrem süßen Geschmack, wie die Borsdorffer, auch einen angenehmen Würz-Geruch haben, als welche vor die gesunden und nahrhaftesten gehalten werden, da hingegen die ungeschmackten wässrig und ungesund sind. Die Apffel, welche zu Winter- oder Lager-Obst dienen, und lange liegen sollen, (denn was man pressen oder dörren will, brauchet solcher Vorsichtigkeit nicht) müssen nicht geschüttelt, noch zerstoßen oder verworffen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern bey trockenem hellem Wetter, und ehe ein Keif darauf fällt, ganz sanfte mit dem Stiel abgebrochen werden: Denn ein Apffel, so seinen Stiel nicht behält, pfeget leicht zu faulen. Alsdenn bringt man sie in eine küstere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieselben auf bloße Bretter, oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder wann man sie auf Stroh legen will, soll solches keine Aeblen haben, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich den Apffel Schaden thun. Man pfeget sie auch in Fäßlein oder Tonnen einzuschlagen, und bis sie völlig verschwitz, alle acht oder zehn Tage solche umzuiegen, und die steckigten und angezoffenen heraus zu lesen, wann sie aber völlig verschwitz, darf man etwan nur alle vierzehn Tage einmahl dazu sehen, und das schadhafte auf die Seite schaffen. Es sind aber die in Tonnen eingeschlagene Apffel nicht so schmackhaftig, als was auf obige Art in Kammern oder Kellen beygehalten wird, sondern hat nur ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baume käme. Jedoch bey denen Chronicken trifft es nicht ein. Wann die Borsdorffer Apffel in Fäßlein geleet und eine ieder Schicht von der andern mit wohl abgerochneter weißer Hollunder-Blüthe unterschieden wird, so sollen sie einen lieblichen Muscateller-Geschmack davon bekommen. Apffel in einem Fäßlein mit Sägespänen, (jedoch, daß sie von keinem übel-riechenden Holze seyen) verwahrt, sollen sehr lange dauern. Endlich ist noch zu mercken, daß keine Quitten zu den Apffeln geleet werden sollen, weil sie solchen mit ihrem starken Geruch sehr schädlich sind und eine Fäulnis unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieses Obstes ist mancherley, und wird solches entweder verkauft, oder frisch genossen, oder, wie unten Anweisung darzu geschehen soll, gekocht und verpfeiset, oder aber gedorret und gebakten, um solches in Haushalten selbst zu nuzen, zu welcher letzten Art gemeinlich alles weiche und süßseitige Obst, so sich nicht aufhalten läset, genommen und angewendet wird; als von welchem man uch einen Apffel-Most oder Apffel-Wein, den die Engländer

Cider nennen, zu pressen, nicht weniger einen Eßig zu machen, und einen starken Brantwein, so dem Rheimischen oder Franz-Brantwein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfeget. Man siebet auch von denen ausgepreßten Apffeln einen dicken Saft, der wie ein Syrup, und als eine Würze an die Weisen dienet, auch allein genossen, das Herz und Magen stärket, das Herzklopfen kület, den Durst in hitzigen Fiebern löset, und wider die Melancholische Gebrechen dienet. Ingleichen von frischen Apffeln ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends davon getruncken, giebt eine gute Stärkung, und kühet Leib und Herz. Das Wasser von faulen Apffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um sich kriecht, vor Blattern und böse Geschwür, wenn der Schaden damit ausgewaschen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleet wird. Endlich soll nunmehr der Gebrauch dieses Obstes in der Küche auch angeführt werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die besten erwehnen wollen. Zu geschweigen, daß sich davon eine gute Amuletze und Compote machen läset, wie unter diesen Worten zu finden; so werden sie auch auf folgende Arten gar schmackhaft zugerichtet, als gefüllte Apffel zu machen: Diese werden, ehe man sie schälet, ausgehölet, und ihnen der Busen oder Kern genommen, doch so, daß sie nicht zerpringen. In diese ausgehölte Apffel, nachdem sie geschälet, thut man eine Fülle von andern klein gehackten, und ein wenig in Butter aerösteten Apffeln, geschnittenen abgezogenen Mandeln, Pistacien, Citronen-Schellern, kleinen Rosinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine anaefeuchtet. Hierauf seket Wein mit etwas Wasser übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieses nun kochet, so seket man die Apffel ordentlich hinein, und läset sie weich kochen, doch daß sie nicht zerfahren. Endlich fasset die gekochten Apffel mit einer flachen Unricht-Kelle behutfam und fein ganz an, seket sie ordentlich also in die Schüssel hinein, gießet die Brühe darüber, und laßet es noch ein wenig auf dem Kohl Feuer aufkochen, sodenn streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. g. Oder: Man schneidet von sauber geschälten, und oben beschriebener massen ausgehölten Apffeln oben die Deckel weg, füllet sie mit einer Fülle die nur aus andern ganz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermischten Apffeln zubereitet werden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine klare von lauter Wein verfertigt, Schmalz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemacht, und die Apffel, nachdem sie geschwinde durch die klare gezogen worden, ins heiße Schmalz gelassen, darein sie gelina ein wenig anlauffen müssen. Wenn einem nur düncket, daß sie genug haben, können selbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüssel geleet, Wein daran genossen, Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geschnittene Citronen: Scheller darüber gestreuet, und über ein Kehl-Feuer gesetzt werden, darüber sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuem mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden. Gefulzte Apffel zu bereiten: Obwohl hierzu alle feste Apffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Boredörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriech oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Apffel mit Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brühe, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, leit ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, gieffet die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, so tragets auf zum Essen. Oder: Schälet Boredörffer Apffel und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem mehrgenenen Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nehst ein wenig Wein geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setz die Apffel hinein, und lasset sie durch einander dämpfen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gahr, so richtet man sie ordentlich an, geußt die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lasset es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen, und Citronen-Scheller. Geschreypte und Geschreckte Apffel zuzurichten: Darzu gehen zwar alle Apffel an, doch die säuerlichen Geschmacks sind, am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer ganz feine Stücken hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überleget und gefüllet, gieffet man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und lasset es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu und so die Apffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. f. Gedämpfte Apffel: Stechet erst aus denen Apffeln die Kriechse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Wanne nicht gar so braun werden, setzet die Apffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpfen müssen, bis sie genug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, gieffet Wein darauf streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. a. Apffel-Strauben: Machet aus Wein und Mehl einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, gieffet solches in eine Schüssel, und werffet in Stücke geschnittene geschälte Apffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spizigen Holz etliche Stück von solchen Apffeln (nachdem man die Strauben von solchen haben will) auch darzu, haltet

die Kelle in heißes Schmalz, und streichet gemählig mit einem Holze die Apffel aus der Kelle in das Schmalz, so daß sie alle fein zusammen kleben, welche Arbeit man so ofte wiederholet, bis man der Strauben genug hat. So bald man sie aus dem Schmalz genommen, muß sogleich Zucker darüber gestreuet werden, darbey man sich nach der Klare richtet, nachdem dieselbe sauer ist. Nocheine Art die Apffel zu backen: Nachdem ihr grosse saure Apffel geschälet, und also zerschnitten, daß ihr aus jedem Viertel zwen auch wohl drey Stückgen gewachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geschirre ordentlich aus einander gelegt, daß sie trocken bleiben, so stecket ein Stückgen nach dem andern an ein spizig hierzu geschnittenes Holzgen, ziehet es damit durch die kurz vorher beschriebene Klare, setzet es in heißes Schmalz und lasset ein Stückgen nach dem andern backen, so bald dessen gahr, so nehmet sie mit einem Schaum Löffel heraus, und reibet, weil sie noch warm seyn, gnasam Zucker darüber, s. i. f. Oder: Machet an stat der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu starken Brey, und schlägt 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch ganz klar ab, und würzet es mit ein wenig Zimmet und klein geschnittener Muscaten-Blüte, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß-gemachtes Schmalz hinein gieffet, dieses machet nicht nur, daß die Klare auflaufft, sondern auch hart anzugreifen wird. Hierauf gieffet diese nur beschriebene Klare über die in Scheiben geschnittene Apffel, nachdem ihr mit einem so genannten Apffelstecher mitten durch ein Loch angestochen, und sie wie einen Kranz formiret, setzet solche nach und nach in das heiß Schmalz, backet sie darinnen, und verzehret nicht, so bald ihr sie daraus nehmet, selbige mit Zucker wohl zu bestreuen. Apffel-Mus: Thut geschälte und klein-geschnittene Apffel in einen Topf, gieffet ein wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, hierauf werdet sie klar gerieben, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaschene Butter oder an deren stat ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemengt, sein ordentlich auf einer Schüssel anoricht. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 ganze Eyer, und von 4 Eiern nur die Dottern darzu geschloget, und gleichergestalt wohl untererühret, auf den Rand der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Rändgen, das sauber gewickelt ist, inwendt um die Schüssel angeleget werden, da man denn, wenn das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das nur beschriebene Mus hinein gegossen, und solches in einem geheizten Back-Ofen gahr gebacken, solches mit Zucker und Zimmet bestreuet, und austräct. Eine Apffel-Galere zu machen: Wenn ihr die Apffel in Wasser oder auch mit etwas Wein wohl gestotten, durch ein Haaren-Tuch geseigt, und sie ausgedrückt, so thut so viel Zucker in diesen Saft, als nötig ist, wie die Erfahrung am besten lehret, jedoch eher zu



viel als zu wenig. Lasset dieses Mus so lange sieden, bis es dicke wird, und rühret es sonderlich zuletzt immer um, daß es nicht anbrenne oder sich anlege. Zuletzt schüttet es durch ein klares reines Leinen-Tuch in Schachteln, oder auf einen Teller, welchen ihr hernach entweder so auf den Tisch setzet, oder ihr könnet diese Galert darauf, wenn es kalt, in allerley Formen schneiden, und die Confect-Schalen damit ausgießen, oder eine Schale ins besondere damit anspüren. Wenn zu dergleichen Galert getrocknete Apricosen oder geschälte Pfäumen mit genommen, und sie in Formen, wie halbe Apricosen, Pfäumen und dergleichen, eingebrücket worden, und man sie auf einem Schiefer-Tisch wohl trocken werden lassen, geben dergleichen einen guten Aufjatz, zum Nach-Tisch ab, wie sie sich denn in Schachteln, da zwischen jede Lage ein Blatt Papier geleyet ist, geraume Zeit aufbehalten lassen.

**Apffel-Baum**, dessen sind zweyerley Sorten: Der gute oder zahme Apffel-Baum, und der wilde oder Holz-Apffel-Baum.

Der gute oder zahme Apffel-Baum hat, seiner Größe und äußerlichen Gestalt nach, zweyerley Sorten, und ist entweder ein hochstämmiger oder ein Zwerg-Baum. Beide wachsen gerne in einem guten Boden, doch nehmen sie eher mit einem mittelmäßigen, etwas sandigten, doch nicht zu rauh- und trockenen, als einem allzu fetten Grunde vorlieb, weil ihnen dieser sowohl als der warme und hitzige Mist, und die Mist-Gauche, oder das Wasser von Mist-Gruben schädlich ist, und den Mager verursachet; So wollen sie auch nicht so viel umhacket seyn als die Birn-Bäume. Ihre Blätter sind breit, länglich-rund, und theils stumpff, theils etwas zugespizt, und am Rande herum etwas zerferbt, auch von unterschiedlicher Größe nach dem Unterschied der Arten, wie denn auch die Blüthen, welche aus fünf Blättern in Gestalt einer Rose zusammen gefest sind, und einen lieblichen Geruch haben, weder von einerley Größe, noch von einerley Farbe, sondern weiß, roth oder leib-farben se. sind. Auf die Blüthen folgen die Früchte, wovon in dem nächst-vorhergehenden Artickel unter dem Nahmen Apffel gehandelt worden. Die Wurzeln, welche bey denen hochstämmigen Apffel-Bäumen nach ihrer Größe keine proportionirte Stärke haben, sind lang, gehen aber nicht tief, sondern laufen oben fast der Erde gleich, und breiten sich nur in der Fläche aus, wie denn auch der Stamm seine Aeste mehr in die Breite als Höhe treibet. Die Rinde des Apffel-Baums ist glatt und dicke. Weil er noch jung und im Wachsen ist, leidet er sonderlich das Schreyffen gern, läset sich auch gerne verzeßen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch die Kerne, welche im Herbst sowohl als im Februario in die Kern-Schule gesät, und aus solcher in die Kroyff- oder Vels-Schule verzehet werden können (siehe Baum-Schule); oder durch die Schößlinge, dergleichen sie gerne aus ihren Wurzeln treiben; oder durch Wildlinge

Oeconom. Lexic.

(wilde Stämme), so gleichfalls in Baum-Schulen verpflanzet und fortgezogen werden. Sie werden am besten in den Spalt und zwischen die Rinde gepstropfet, doch muß man darben wohl Achtung geben, daß beedes das Meiste und auch der Stamm nichts schwarzes in sich haben, denn solche sollen dem Wurm und Brand gerne kriegen. Das Abfallen der Blüthe und Früchte an den Apffel-Bäumen zu verhüten, soll man die Wurzeln mit Menschen-Urin begießen; und wenn in wärender Blüthe eine Hand voll Wein-Nauten, so viel Wermut, und so viel Toback zusammen, oder besonders, jedes zwey Hand voll, in einem mittelmäßigen Kessel voll Wassers etwan eine halbe Stunde lang gesotten, und hernach die Bäume, dieweil sie blühen, etliche mal damit besprenget werden, so sollen alle Käfer und Ungeziefer, welche die Blüthe verderben, sterben und herab fallen. Diese Blüthen, wenn sie etwas aufgeschossen, geben ein gutes gebranntes Wasser, welches vor die Nothe und den hitzigen Auswurf in dem Gesichte ein gar dienlich Mittel. Die andere Art der guten Apffel-Bäume sind die sogenannten Zwerg-Bäume, welche auch Franz-Bäume genennet, und durch besondere Pflanz- und Wartung also gezogen werden, daß sie keinen Stamm in die Höhe treiben, sondern bald über die Wurzel sich in Zweige ausbreiten, und entweder zu Büschen erwachsen und mit der Scheere zu einer Kugel-förmigen Gestalt geschnitten, oder aber an Geländern zu Spalier-Bäumen gezogen werden. Sie wollen auf zwey bis drey Jahr alte Quitten- oder Paradies-Aepffel-Stämme gepstropfet oder oculiret seyn, welches beedes nicht höher als etwan drey bis vier Zoll vor der Erde geschehen soll. Ein mehrers kan hiervon unter dem Worte Zwerg-Bäume nachgesehen werden.

Der wilde Apffel-Baum, so insgemein nur der Holz Apffel-Baum genennet wird, ist ein vollstättiger, ungerader und sehr gekrümmter Baum, welcher dahero nicht besonders hoch wächst. Seine Blätter gleichen denen am guten Apffel-Baum, nur, daß sie um ein ziemliches kleiner sind, als diese: seine Blüthen haben eine schöne rötliche Farbe, und geben einen angenehmen Geruch von sich, die Frucht aber, wovon oben unter dem Worte Apffel bereits Erwähnung geschehen, ist desto schlechter. Man findet diesen wilden Apffel-Baum in Wäldern, Brähen, an bergigten Orten, auch auf Reinen und Rändern. Er hat sonst sowohl als der einheimische ein hartes und festes Holz, welches zu allerhand Drecheler- und Tischler-Arbeit, ingleichen von denen Mältern gerne zu Mühl-Kämmen gebraucht wird, so aiebt es auch ein gutes Brenn-Holz, und läset sich trefflich zum Verkohlen brauchen. Seine Vermehrung geschiehet durch den Kern, aleich denen Garten-Apffel-Bäumen, wächst aber meistens von sich selber, von denen Kernen, so von denen Holz-Aepfeln ausfallen,

E

fallen,

fallen, oder von Vögeln in die Hölzer getragen werden.

**Apffel = Most**, ist ein Trank, welcher von dem Saft der gestampften und ausgepressten Apffel gemacht wird. Man schreibt dessen Erfindung den Normännern oder Inwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können, und, da sie die Unkosten gescheuet, den Wein von weitem zu holen, aber doch auch kein Wasser trinken wollen, auf diese Invention verfallen, daß sie Obst-Gärten anzeleget, und die davon gesammelten Apffel und Birnen, wann sie zu ihrer Zeitigung gelanget, gestampft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fässer gefüllt, und vergähren lassen. Wann sie diesen Trank etwas schwach haben wollen, ist von ihnen nach Proportion frisches Wasser darunter gemenget worden. Die Apffel müssen hart, frisch und saftig seyn, ie süßter sie auch sind, ie besser wird der Most davon. Das ausgepreste Marck oder die Träder pflegt man in eine reine Kasse oder Zuber zu thun, reines Brunnen = Wasser darüber zu gießen, (daß es sich gleichsam als ein Mis oder Brey umrühren lasse), und etliche Tage zugedeckt stehen zu lassen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropfen auszupressen, welches einen Lauer oder Wasser = Most vor des Gesunde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel = Most anderst, und zwar auf folgende Weise: Die Apffel werden nur gestampft, und in eine Sonne oder Faß gethan, wann dieses geschehen, so schlägt man den Boden feste zu, und bringt solches an den Ort, wo es liegen bleiben sollte, füllet es nachachends bis auf zwey quer Finger tief unter dem Spund = Loch mit Wasser an, und läßt es vergähren, so ist der Most fertig. Wenn man das Faß ansetzt, kan man anfänglich iederzeit so viel Wasser wieder hinein gießen, als man Most herausgelassen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Most nicht schwach werde. Von Holz = Apffeln wird auch Most gemacht, welcher weit dauerhaftiger seyn, und sich länger halten sollte, als der von Garten = Apffeln gefertigte. Dieses Geträncke wird heut zu Tage in der Schweiz und Frankreich, am häufigsten aber in Engelland gemacht, woselbst sie so wohl den Apffel = als Birn = Most mit dem General = Nahmen *Cidre* belegen.

**Apffel = Pflucker**, ist ein Oeconomisch Instrument, um die Apffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es bestehet dieses in einem runden Keller, der in der Mitte einen etwas lansen Stiel hat, daß man mit demselben auf der Erde stehend, bis zu oberst auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden sich nicht allzu kurze Zacken eingesezet, welche ein wenig

von einander stehen, daß man darzwischen den Stiel des Apffels fassen kan, oben mit den Spizen aber neigen sie sich, iedoch nicht gar zu sehr gegen einander, wie dieses alles die fig. 3 n. 2 Tab. I verstellet. Wenn man nun zwischen zweyen Zacken a. b. den Apffel faßt, dieses Instrument sedenn auf eine Seite ein wenig herum drehet, löset sich derselbe von seinem Frucht = Astlein, und fällt in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken einaeffaset ist, liegen. Allein mit dieser Art werden die Apffel leicht beschädiget. Daher brauchet man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, so fast wie ein offener Klingel = Beutel das Ansehen hat.

**Apffel = Quitten**, siehe Quitten.

**Aphodillen**, siehe Affodillen.

**Aphodill = Lilien**, siehe Affodil = Lilien.

**Apios Americana**, ist ein schönes Blumen = Gewächse, welches man so wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenstern in Blumen = Töpfen oder Kästen halten kan. Die Wurzel ist wie eine Olive gestaltet, aber größer, und bekommt Zäferlein, welche auch wieder zu Wurzeln werden, und deren sich manchnahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einem Jahre über zwölffe ansetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da aus schlagen, und sich also vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieses Gewächse gesezet wird, um und um mit Ziegelsreinen dicke vermacht werden, damit die Wurzeln nicht weiter auslaufen. Zu dem Kraute müssen, wo es in einem Garten stehet, etliche drey bis vier Ellen hohe ältige Steden gesezet werden, davon der mittlere der längste sey, so läuft es, gleich einer Pyramide, über sich, mit vielen hin und wieder kriechenden Astlein, daran meistens sieben Blätter in der Ordnung, wie am Jaimin, stehen: Zwischen denselbigen hängen kleine, bleichpurpur = rothe mit weiß gefrenate abhänigete Blättlein, fast wie die Erbsen = Blüthe, doch träublich besammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Ziel, und blühen den ganzen Sommer durch, lassen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter sich, sondern werden nur von denen rundknollichten Wurzeln vermehret. Dieses Gewächse will eine gute Luckere, und etwas sandigte Erde, und einen Sonnen = reichen Stand haben, auch den Sommer über den trockenem Wetter fleißig beaoffen seyn; Hingegen kan es den Winter über desto weniger Nässe leiden, als wovon es leichtlich zu saulen pfleget.

**Apostem = Arant**, siehe Scabiola.

**Apostem = Röhrlein**, siehe Löwen = Zahn.

**Apothecke**, siehe Haus = Apothecke.

**Apothecker = Gewichte**, ist von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat jedes Stücke auch seine besondere Signatur

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwanzig Loth oder zwölf Unzen, und wird bezeichnet H̄j. Eine Unze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit Zi. Ein halb Pfund, welches mit H̄j bezeichnet wird, hat sechs Unzen, oder zwölf Loth. Eine Unze hat acht Drachmas oder Quintlein. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit Z̄ß. Ein Drachma oder Quintlein, welches das Zeichen Zj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma ist also gezeichnet Z̄ß. Ein Scrupel, mit H̄j bezeichnet, hat zwanzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen H̄j. Ein Gran ist eines Gerstenkorns schwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder s̄ bedeutet semis, semis, das ist, halb so viel, als des Gewichts, so dabey steht. P. Pugillus ist so viel als man mit drey Fingern fassen kan. M. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

Appetit, heisset dasjenige Verlangen, so der Mensch vermittlest der Wirkung der Natur zu dieser und jener Sache bey sich empfindet. Es liest sich dieser in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und außerordentlichen unterscheiden. Guevarra in seinem Tractatu de Conviviis & Comportationibus theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Sensitiveum, den empfindlichen, und Intellectivum, den verständlichen. Der Natürliche ist derjenige, so von der Wirkung der Natur in uns erwecket wird. Also ist z. E. in Ansehung des Essens und Trinken der Hunger und Durst eben der Appetit zu selbigen. Der Hunger ist der Appetit zum warmen und trockenen; der Durst aber ist der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricosen, Mavellen, Marillen, Morvillen, oder, wie sie die Schweizer nennen, Barillen, sind die Früchte des Apricosen-Baums, so denen Pfirsichen der Figur nach einiger maßen gleich sehen, und auf einer Seite röhlich, auf der andern aber gelblich sind, einen vortreflichen Geschmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt außser dieser noch zweyerley Arten Apricosen, davon die erstere viel weißlicher sind, als die erst-beschriebenen, und einen süßen Kern haben, die andere aber, welche von einigen insbesondere Marillen genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht so schmackhaft, wie jene sind. Sie werden getrocknet, und so wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon gesotten, oder auch in Salsen und Tuncken gebraucht. Wenn man sie trocken, werden sie frisch von den Bäumen gelesen, nicht wie die Pfirsichen, von einander geschnitten, sondern nur der Kern von der Seite

heraus gedrückt und sie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß sie gleich trocken, und sich desto besser in die Schachteln legen lassen. Das Condiren dieser Früchte kan trocken und naß geschehen, davon das erste folgendergestalt vorzunehmen: Nachdem sie frisch von dem Baume gelesen worden, lässet man sie in klarem Wasser, darein ein wenig guter Weinslein geworffen worden, entgrünen, trockenet jede Frucht absonderlich ab, woben sich das äußerliche rauhe Fell wegen des Weinsleines gerne weg reiben lässet, hierauf kan man sie condiren, und zu jedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man also: Wenn die Apricosen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgebrückt, und sie geschälet worden, lässet man die gar grünen ein wenig entarünen und aufquellen, nimmt sie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut sie, ohne selbige erst zu trocken, in gestossenen Zucker mit etwas von demjenigen Wasser, darinnen sie aufgequelllet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünf viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Kessel, darunter ein kleines und fast nur halb angezündet Feuer gemacht, damit dieser nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig schmelzen muß. So bald dieser Syrop out, nimmt man die Apricosen heraus, und lässet jede vorher wohl abtropfen, sodenn aber thut man sie in ein Glas, und gießet den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwas die Früchte groß unter einander zu rütteln, so, daß er etwas über die Apricosen gehet, und lässet dieses, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket stehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieselbe gesotten, thut die Schalen, so etwa noch daran, davon, zerreibet sie, und lasset selbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet sie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, so lange, bis dieser Teig stark wird, und sich von der Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salsen und Tuncken brauchen, darf er nicht so stark gesotten werden; denn dieses geschiehet nur, wenn man ihn formen, und so genanntes Gemuesisch Blumen-Werck daraus zubereiten will, das also geschiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick gesotten, bestäubet man mit Zucker und Mehl, vermittlest eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran hangen bleibe, drückt den Teig wohl hinein, was sich davon zur Seite gedrucket, wird abgeschnitten, und so bald der Teig gnugsam erkaltet, und feste worden, lässet sich das abgeformete leichte heraus nehmen und aufheben; oder, man bestreuet auch einen Schiefer-Tisch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Koll-Holz, den recht kalt gewordenen Teig aus, schneidet davon mit einem Messer, nach eigenem Gefallen erdentliche Figuren, oder bedienet sich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man

nur darauf drücket, und hebet sie sodenn, wenn sie fest genug getrocknet, in Schwachtein zum künftigen Gebrauch auf. Der

Apricosen-Baum (Marellen-Marillen-Morillen- oder Barillen-Baum) gehöret unter das Stein-Obst, und ist ein Baum von mittelmäßiger Größe, welcher dem Pflersich-Baum ziemlich gleich kömmt, nur, daß sein Stamm ein wenig stärker, und mit einer etwas schwärzern Rinde überzogen ist; Er treibt er auch seine Aeste weiter aus einander, und seine Blätter, welche kürzer und breiter als die Pflersich-Blätter, kommen dem Laube des Birn-Baumies näher. Seine Blüthen sind weiß, nach welchen die obbeschriebenen Früchte, nemlich die Apricosen kömmen. Es erfordert dieser Baum einen wohlgerichteten ludern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder sauren Boden. Die Apricosen-Bäume werden entweder in Spaliere gesetzt, oder in die freye Luft, wie andere Bäume gepflanzt, da dann die Früchte der letztern saftiger und von besserem Geschmack seyn, die Früchte der in Spaliern stehenden aber grösser werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht ganz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unversehrtesten Früchte so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafter. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh-Matten bedecken, und selches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne so gar heiß scheint, mit solchen Stroh-Matten bedecken. Alle fünf Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äußersten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öfters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, 1. E. die Frühe und Späte, die Weiße und Gelbe, die große Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschiehet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Deuliren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versehen, dann sie nur eine einzige lange Wurzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gerne verpflanzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absäugeln geschiehet am besten zu Anfang des Merzens im zune-

menden Monden. Zum Deuliren ist die beste Zeit im Johannis, da die Bäume im ersten Saftes stehen, und zwar im wachsenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das schlafende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also weniger Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setz sie auf Pfirsich-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süßer, sondern auch grösser, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Quitten-Stämme gepflropffet. Will man aber Apricosen mit süßen Kernen erziehen, so darf man sie nur auf Mandel-Stämme pflropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pflropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süßen Geschmack, sowohl an Fleisch, als Kernen behalten. Die Reisser aber, welche man pflropffen will, dürfen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag-Knospen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Kih- und Ros-Mist, so beyderseits wohl gefaullet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinstöcken, von jedem ein wenig unter einander mischen, die Wurzeln der Apricosen-Bäume im Januario, Februario und Martio blößen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurzeln legen, folglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken; so werden durch dis Mittel diese Bäume tragen, und wenn sie vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet. Er hat dreyszig Tage, und tritt den zwanzigsten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kaiser Carl der Grosse hat diesen Monat den Oster-Monat geheissen, weil die Ostern gemeinlich in diesen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen-Monat genennet. Den April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende trostliche Reime gebracht:

Der dürre April  
ist nicht der Bauren Will;  
Condern des Aprilen Regen  
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünftig, daß es besser und nützlicher, wenn die gemeinlich sehr unbeständige Witterung des Aprils sich mehr auf Feuchtigkeit und Nässe als Trockene ziehet: Denn wenn die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, so, daß alle Gewächse frolich und lustig hervor können, nach dem alten Sprichwort: Der April soll dem May halb Laub und Gras geben. Im Gegentheil, wann der April trocken ist, so kan alsdenn die Erde an ihren nöthigen Kräften und Wach-

thum desto weniger zunehmen, noch ihren Saft und Krafft den Gewächsen mittheilen. Dabero denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehoben und verhindert werden. Sonsten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem April; Nämlich:

Es ist kein April nie so gut,  
Er schneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergestalt gar oft wahr machet. Es entsethet aber das insgemein sogenannte April-Wetter allermeist daber, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Nässe dieselbe in den Erdboden, weil solcher amnoch immer mit eingefroren, sich nicht genugsam dabinein ziehen kan, deshalb die vielen aufsteigende Dämpffe, sonderlich bey starken Ergießsunen der Wasser, insgemein viel Wind und Wolden, ja bey noch immer einfallendem Frost Graupen, Schnee und Geföber verursachen. Die Alten hatten allerdings Vermuthung des zukünftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in diesem Monat. Sie sagten: Warme Regen verheissen eine gute Erndte und reichen Herbst, trockener April ist nicht der Bauern Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewolk verhindert wird, so ziehet er die Baum-Blüthe zusammen, daß sie erkisset, eine trockene Fassen verkündigt ein gut Jahr, Reife sind gefährlich. Wenn sich ein Nabe um Georgi im Korn verbergen kan, so folgt ein gut Getraide-Jahr, und wenn die Gras-Rücke singet, ehe der Weinstock sprosset, so heisset man auch ein gutes Jahr. Was von solcher Vermuthung zu halten, davon siehe: Wetter. Was übrigens ein guter Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, ist in dem, diesem Lexico angehängten Land- und Hauswirthschafts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquaduct, siehe Wasserleitung.

Aqua fortis, siehe Scheid-Wasser.

Aquavit, ist ein von ordentlichem Korn-Brantwein zugerichtet starkes Wasser, so man theils innerlich, theils äußerlich zu Stärkung des Magens und der Glieder, in Näßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber solche Stärk-Wasser von dergleichen besten Kräutern, Blumen und Gewürzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nemlich entweder in eine Kanne des besten Brantweins, oder des sogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, so, wie sie nach der Jahrs-Zeit zu sammeln, nebst einigem Gewürz, alles zusammen wohl geschitten und klein gemacht, hinein thut, dieses einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen angestellten Brantwein nach Proportion der Ingredientien mit andern anfüllet, und samt den Speciebus in das Brenn-Zeug schüttet, um zu gehörig und behutsam davon abzuziehen; Der, man giesset auf die erwählten Species eben bereits abgezogenen Brantwein, und kochet dieses ein 14 Tage und noch darüber, in

wärmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen stehen, rühret aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrückt worden, kan dieser Aquavit filtriret, und zum künftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Selerie, Wacholder, Krausemünz, Citronen, Pomeranzen, Caneel, Cardemomen u. s. f. von jedem ins besondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der sogenannten Schlag- und Haupt-Wasser belanget, die aus verschiedenen Speciebus gemacht werden, dürfte es hier zu weitläufftig fallen, die so vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch soll eines zu einem trefflichen Haupt- und Schlag-Wasser dem geneigten Leser mitgetheilet werden, so darinnen bestehet: Manen-Blüngen, gelbe Viole, Kogmarin, Rosen, dunkel-rothe Nelken, Solbey, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, jedes eine Hand voll, Cubeben, Muscaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Hörner, jedes ein Loth, Nelken aber ein Quintlein, auf welches 3 Quart Brantwein gerechnet. Den Beschluß aber von dieser Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, jedes 1 Loth, Cassiastraß, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Quart Brantwein; Oder nehmet zu eben so viel Brantwein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet jedes 2 Loth, Calmus und Nelken jedes anderhalb Loth, Citronen-Schalen hingegen 3 Loth.

Arbeiten, sind diejenigen Verrichtungen, so ein Haus-Wirt auf dem Felde, Wiesen, in Weinbergen, Gärten, und sonst in der Wirthschaft das Jahr über zu besorgen hat. Siehe Acker-Arbeit, Gärten-Arbeit, Weinbergs-Arbeit; Und überhaupt alle nöthige Wirthschafts-Arbeiten, in dem zu Ende dieses Buches befindlichen Wirthschafts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heisset eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirsches oder andern Wildes dergestalt abrichten, daß er erklich keine Fährte übergeben, hiernächst, wo er auf dergleichen gefallen, dieselbe nicht verdrossen, sondern munter fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeigt. Dieses Arbeiten geschieht zur Behängens-Zeit im Frühling, wenn die Wiesen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und lieblich, warme und stille Morgen sind, gemeinlich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht regnerisch oder windig ist, weilen der Regen und die Kälte die Atomos oder Dünste der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu sehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Nasen nicht zur Erden hiebet, sondern mit dem Kopff in die Höhe, und

gegen den Wind suchen, um sich sehen, und die Spur endlich übergehen lernen, mithin auf solche Art verderben würde. Der Jäger ziehet früh Morgens, wenn das Wildpret, oder die Hirsche, zwey bis drey Stunden lang von Feldern zu Holke sind, mit dem Leit-Hunde; seiner Hälzung und dem Hänge-Seil, vor dem Holke an den Feldern und Wiesen lang hin, löset den zusammengewickelten Riemen oder die Locke von einander, nimmet den Leit-Hund an dem Hänge-Seil in die rechte Hand, einen Bruch von frischem eichenen Laub in die linke Hand, ziehet damit ferner fort, und läset das Hänge-Seil schleppen. Anfänglich muß der Jäger den Leit-Hund auf dünnen Leeden, und trockenen harten Plätzen, wo er den Thau-Schlag nicht sehen kan, arbeiten: Denn wo ein solcher Hund zuerst, und zwar zum öftern, auf eine frische Fährte, die er sehen kan, gearbeitet wird, und man kommt hernach mit ihm auf harte Leeden oder Kies und trockene Felder, wo die Witterung subtiler ist, und man wenig oder gar nichts sehen kan, so fällt er solche entweder gar nicht, oder doch wenigstens kaltfinnig an, und suchet nicht weiter fort. Wann nun der Leit-Hund so weit gebracht ist, daß er richtig suchet, und nichts übergeht, so spricht man ihm mit sitzamer Stimme also zu: *Se! Se! Hin!* und wiederholet ohngefehr alle zwanzig bis dreißig Schritte solchen Zuspruch, ihn aufzumuntern, nachdem der Hund von Natur ist: Denn hitzige junge Hunde, die ohnediß zum Suchen allzugroße Begierde haben, werden durch vieles Zusprechen bald laut, welches ihnen hernach schwerlich abzugewöhnen ist: Faule Hunde hingegen muntert man durch den Zuspruch desto besser auf, daß sie die Fährte mit mehrer Lust und größerm Fleiße suchen. So nun der Hund eine Fährte findet oder anfällt, siehet der Jäger gleich ganz stoek-stille, und giebt dem Hund das Hänge-Seil mit leiser Hand willig nach, zu sehen, was er thut; ob er fortzuziehen willens, und was er vor sich habe, dann areißt man mit beyden Händen am Hänge-Seil an, bis zum Hunde, bückt sich zu ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig sen, und fraget ihn freundlich: *Was da? mein Mann was schleicht daher?* Wann nun der Hund ferner an der Fährte fest beharret, läset man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und suchet dieselbige Fährte wiederum. Wann es nun etliche mahl also mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und siehet zuletzt auf derselben, so hilfft man ihm mit der linken Hand unter dem Halse ein wenig empor, daß er gestreckt siehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, bestreicht ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget sodann den Bruch auf die Fährte, und läset hierauf den Leit-Hund, wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte ist, angebunden hat, etwas ausruhen. Man soll sich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demselben auf keine gebrannte Stäte, Heude-Plätze, Kohl-

Brenner-Flecke, oder beregneten Boden, noch an einem Ort, wo viel Blumen stehen, oder ein Gesand von Vech-Oefen, As- und Luder-Plätzen, Pferde- oder Ochsen-Mist, Flachs-Rößen und dergleichen ist, hinkomme, weil solches dem Hunde an der Witterung schädlich ist, und seine Nase dergestalt einnimmet, daß er die reinen Atomos der Fährte des Wildes ganz nicht empfinden kan; Man soll ihn auch nicht wider den Wind suchen lassen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen solte, daß er die Nasen in die Höhe recken, sich umsehen und die Fährte übergehen lernen würde; Man soll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getraide, Schilf oder langem Grase führen, denn sie lernen den Kopf daran in die Höhe zu richten, über sich hin und wieder zu schwärmen, und die Fährte der Erden gar zu vergeffen; sondern man soll ihn feyn kurz halten, und nach Beschaffenheit, so er Wild siehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder ablieben: Bey dessen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil schnellen. Wann nun gegen Mittag um zehen Uhr, oder höher, die Hitze steigt, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, so wird mit demselben wieder nach Hause gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag verspart. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Fasse gesagt.

Arbeiter, sind Leute, welche ein Hauswirt gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen in der Wirtschaft, besonders zur Zeit der Heu- und Getraide-Ernde, oder in der Weinlese, mit seinen Leuten und Gesinde bestreiten kan, denen er sodann etwas: *B. E.* einen Acker zu hauen, zu schneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen das Tagelohn gezehlet, welchenfalls sie sodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Kröhner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arts-Baum, oder Arts-Beer-Baum, welchen einige den zahmen Vogel-Beer-Baum nennen, hat einen hohen und starken Stamm, sonderlich, wo er in gutem Erdreiche siehet. Er wächst aber nicht aller Orten, sondern ist mehrentheils nur in Thüringen, wie auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieser Baum führet ein schönes Laub, welches fast dem Horn-Laube oder Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlicher als dieses, ist. Das Holz, welches sehr fest und hart, auch sehr wohl zu aller hand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen kommt fast mit dem Birn-bäumene überein, außer, daß das Arts-Beer-bäumene etwas härter und brüchlicher, als dieses ist. Die Wurzel gehet tief in die Erde, und ist hart und röthlich. Dieser Baum kan von den Kernen an leichte, ingleichen von den Schößlingen angebracht, und der Stamm zu Ober-Holke gezogen werden: Dann er verdruct das Uners-Holz sehr wenig, schlägt auch aufm Stamm und Stoc wieder aus, und ist also für ein sehr

nusbar Holz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

**Arls-Beeren, oder**  
**Arls-Kirschen** genennet werden, sind gelbröthlich, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn, und eine braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pflegt sie, ehe sie noch reif, in Büschel zu binden, und als etwas rotes an diejenigen Dörter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Ebers-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten Meel-Feistgen oder Meel-Fäsgen sehr nah, und haben, an stat des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflanzt werden kan. Sie wachsen sonderlich auf dem Böhmischen Grens-Gebirge. Arme Leute räuchern sich auch mit den gedörreten Beerstielen, und finden Linderung im Zahnwehe daven, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

**Arm**, heißet dasjenige Stücke, so mit dem einen Ende vor dem andern fest-gemachten Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Kullen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diejen Nahmen die zwey an der Vorder-Achse eines Küst- oder Fauren-Wagens fest-gemachte Stücke Holz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und daseibst den Lenck-Schommel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswärts zusammen laufen, und das dicke Deichsel-Ende, so nebst den Spizen der Arme mit eisernen Ringen zusammen gebunden wird, zwischen sich halten.

**Arm seyn**, oder die **Armut**, ist eigentlich ein solcher Zustand eines Menschen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel weder hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend ist. Ein dürfftiger Mensch aber ist ein solcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch kümmerlich erwerben kan. Es wird aber beides im gemeinen Leben offt mit einander verwirret. In der Wirtschaft sind dieses diejenigen Personen eigentlich, denen Almosen gebühret.

**Arm-Band**, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander gesetzten oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren dazugehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor alters bedienet; An deren stat gebrauchen sie auch wohl annoch schmal-geschnittene Streifen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten nett-besetzte Schnällgen sind.

**Armenier-Stein**, ist bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Lafer-

Farbe, ist auch nicht abtuffest, sondern er ist etwas sandig, aber nicht rauch anzugreifen, wird von den Mahlern und Färbern für Laur gebraucht. Man soll ihn mit Ochsen-Zungen-Wasser waschen, denn nach solcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenschaft wider melancholische Krankheiten.

**Armer Mann**, wird an einigen Orten, sonderlich in der Mark, ein gewisses Essen genennet, so aus Butter und Brot bestehet; Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und gröset solches in heißer Butter, da ist das ganze Essen fertig. Es berichtete dahero einemahls ein Reisender seinen Freund, er habe in dem Wirts Hause des Mittags zwey Wolffe einen armen Mann fressen sehen, weil die Personen, die derartige Speise sich zurichten lassen, diesen Nahmen führten.

**Aron**, sonken auch **Magen-Wurzel**, **Pfaffenpint** und **Deutscher Ingwer** genannet, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten schattigten Orten wächst, und zweyerley Geschlechts ist.

1) Der grosse gemeine Aron, hat schöne grüne, dreyeckigte oder Herz-förmige glatte Blätter, deren jedes alleine auf seinem Stiele steht. Zwischen denenselben steigt ein präziger Stengel, spannen-lang über sich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Vehre in ihren Schoss-Balg, oder wie in einem Hahnen-Ohre verschlossen ist, und, wann sie sich im April aufthut, ein purpur-braunes Köblein oder Zäpflein zeigt. Solches Zäpflein wächst mit der Zeit grösser, und befest sich rings herum mit grünen Hörnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Augusto reiff, und Coralten-roth werden. Die Wurzel ist weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäpflein besetzt, und eines sehr scharffen und heisenden Geschmacks. Zum Gebrauch will diese Wurzel im Martio, ehe sie in die Blüthe schieffet, gegraben, und dann wohl getrocknet seyn. Aron-Wurzel pulverisirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den schweren Athem und langwierigen Husten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und stärckt den Magen, ist gut der Leber und Milz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienste. Die Käse in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden besser davon.

2) Der Berg-Aron hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weisse Wurzel, welche mit vielen angewachsenen Wurzeln und Fasern bekleidet, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter, wie das Weil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere trägt. Wächst auf den Bergen, wird aber, wegen seiner brennenden Krafft nicht gebraucht.

**Arsenic**, siehe **Karten-Pulver**.

**Arß**, nennet man insgemein an einer Stelle den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesezt wird. Wie nun

unter denen Seulen ein Unterscheid den es giebt Thor = Blancken = und Geländer = Seulen, da immer eine stärker ist, auch höher über der Erde zu stehen kommt als die andere; So ist auch der Art an einer länger zu machen als an der andern: Man pflaget diesen Theil gewöhnlich über einem Feuer etwas anzuflammen und zu brennen, weil bekannt, daß eine Kohle in der Erde nicht faule.

Art, bedeutet die gute oder schlimme Eigenschaft oder Beschaffenheit eines Dinges; z. E. Ein Saamen von guter Art, das ist, welcher von gutem Getreide, oder von guten Früchten genommen worden. Ein Pfropff-Reis von guter Art, welches nemlich von einem guten Baume entpfropfen.

Arten, Feld-Arten, nennet man eine gewisse Eintheilung, wornach ein Land = Wirt

seine Felder in drey Theile, nemlich in Winter = Feld, so die erste Art: in Sommer = Feld, so die andere Art: und in Brach = Feld, so die dritte Art genennet wird, entweder nach einem gewöhnlichen, oder der Landes = Gewohnheit und Ordnung nach abtheilen muß. Es bleiben aber diese Arten nicht ein Jahr wie das andere, sondern wechseln alle Jahre um, also; daß, was heuer die erste Art oder Winter = Feld gewesen, worauf Weizen, Rübien, Korn oder Dinkel gestanden, solches das andere Jahr mit Gerse oder Haber besäet, und also zur andern Art oder Sommer = Feld gemacht; im dritten Jahr aber, da es ruhet und brach liegen bleibt. Die dritte Art, oder das Brach = Feld daraus wird. Zu mehrerer Erläuterung dienet nachstehende über drey Stücken Feld verfertigte Tabelle:

Im ersten Jahre	1	} Art	Stück.	Weizen und Korn
	2		No. 1.	
	3		No. 2.	
Im andern Jahre	2	} Art	No. 3.	Brach.
	3		No. 1.	Gersten und Haber
	1		No. 2.	Brach
Im dritten Jahre	3	} Art	No. 3.	Weizen und Korn.
	1		No. 1.	Brach
	2		No. 2.	Weizen und Korn
			No. 3.	Gersten und Haber.

Diese Umwechelung geschieht aus zweyerley Ursachen: Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allezeit zwey Stücken besäet werden, und das dritte unbesäet liegen bleibt, damit das ruhende oder brach = liegende Stücke thätig desto besser und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrschaft, wegen ihrer Schäferen, die Triff auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten sind, jährlich eine gewisse Partie davon liegen zu lassen.

Art = Feld, ist ein Stücke Acker = Feld, welches nach obiger Beschreibung eingetheilet, und entweder Winter = oder Sommer = oder Brach = Feld ist. Dasjenige Feld aber, so keine Ruhe hat, und alle Jahr besäet wird, nennet man Jahr = Feld oder Garten = Feld. Siehe Jahr = Feld.

Art verändern, heißet, wenn ein Stücke Feld, so brach liegend bleiben soll, gedünget, und mit Gerse, oder, nach beschehenem Stop = peln und Einigen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn besäet wird.

Artischocke, ist ein bekanntes Garten = Gewächse, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artischocke, 2) die große Englische Artischocke, und 3) die gemeine stachelichte Artischocke. Die gemeine glatte Artischocke treibet aus ihrer Wurzel halb = bis drey viertel Ellen = lange Blätter, welche breit, tief ausgeschnitten, und grün auf Aschen = Farbe sich beziehend oder weißlicht sind, auch weber Stacheln noch Spizzen haben. Aus der Mitten dieser Blätter wächst ein ziemlich starker Stengel empor, welcher ohngefähr zween bis drey

Schuh hoch wird, und auswendig gestreift und wollicht, inwendig aber kernicht oder voller Marck ist. Dieser Stengel breitet sich in etliche Zweige aus, deren ieder oben ein Haupt mit grünen stachelichten Schalen, gleich einem grossen Diskel = Kopffe bekömmt, so die Frucht dieser Pflanze ist, und eigentlich die Artischocke genennet wird. Aus dieser entspringet die Blüthe, welche groß, und wie ein Büschel von vielen purpur = farbenern Blümlein ist, und nach welcher der Saamen in ablangen und oben gleichsam mit Feder = Büschen versehenen Körnern kömmt. Die Wurzel ist mittelmäßig lang und stark. Die große Englische Artischocke ist ebenfalls grüner Farbe, aber grösser, und eines bessern Geschmacks, dahero sie auch den Vorzug vor allen Arten Artischocken behält. Die dritte Art, nemlich, die gemeine stachelichte Artischocke ist die schlechteste, und von denen erst = beschriebenen darinnen unterschieden, daß sie bräunlichte stachelichte Blätter und härtere Schalen von herbern oder schärferm Geschmack hat. Alle drey Arten können auf zweyerley Weise erzeugt werden. Erstlich, durch den Saamen; Zum andern, und zwar am leichtesten von den jungen Nebenschößlingen, die oft häufig bey der Wurzel ausschlagen. Wer sie vom Saamen ziehen will, der nehme dazu die kleinen, kurzen und dicken Kerne, denn der spizige dünne Saame ist gemeinlich nicht gut, sondern giebt stachelichte Artischocken, so sich den Cardonen mit stachelichten dünnen Früchten gleichen, und solche zu pflanzen, ist der Mühe



he nicht werth. Diesen Saamen nun weicht man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in laulich Wasser ein, läset solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes, fettes, mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in jedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblatt, etwan drey Zoll tief, und decket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begießen wissen kan, wo sie stehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachsen, so läset man allemahl nur die beste und größte Pflanze stehen, die andern aber werdens ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflanzet; Wobey dann Jäten und Begießen nicht vergessen werden darf. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflanzchen etliche Tage, bis sie etwas bewurzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welk werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artischocken von den Weyschößlingen pflanzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen ist, daß die besten und stärksten Stöcke dazu erwählet werden: davon nimmt man die jungen Weyschößlinge mit so viel Wurzeln, als man immer haben kan, und pflanzet sie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begießet solche fleißig. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Herz abschneiden und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürken von Stroh machen, und einen ieglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürken mit langem Pferde-Mist umher belegen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allgemach öffnen, damit sie die Luft wieder desto besser gewöhnen, und so lang es kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten ist, alsdenn die Stürken und den Mist gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stöcken wegzun, und den kurzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stöcken untergraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil sie noch eine zarte Wurzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser daurou, und im

Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu merken, daß man von dieser Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte stehen lassen solle: Denn sonst würde ihre Stärke und lange Wurzel so tief eingreifen, daß sie aus der tiefen Erde ein salzigtes und unschmackhaftes Nutriment an sich ziehen, und also ihre Kraft geringer, die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will frische Artischocken haben, der lasse sich etliche runde tieffe Körbe machen, und pflanze etwan um Johannis alle Stöcke, so gegen den Herbst noch tragen, darein, und lasse sie im Garten stehen, begieße sie auch fleißig, so werden sie in die Früchte aufschessen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder in ein Gewächshaus tragen, und fleißig warten, so kan man ohnefehlbar um Weihnachten, und noch später gute frische Artischocken haben. Sie werden roh mit Baum-Del, Essig, Salz und Pfeffer genossen, wenn sie vorher rein gewaschen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, sie aber selbst in etlichen Stücken zerschneiden worden, oder in Wasser abgekottet, mit einer Fleisch-Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muscaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbsen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Petersilie zugerichtet, oder auch gebachen, und zwar entweder ganz, oder nur die Böden alleine. Wie von diesen allen bald ein mehrers zu gesälliger Nachricht angeführet werden soll. Man pflegt sie auch in Pasteten zu schlagen. Die Böden lassen sich sehr gut einmachen, wann man sie halb gahr gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen alafirten Topf legt, und mit starkem Salz-Wasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses hinwieder mit zerlassener Schmelz-Butter übergeußt, damit keine Luft dazu kommen möge. Wenn man sie nachgehends genießen will, muß man sie wohl wässern, und zum öftern das alte Wasser ab-, und wieder frisches darüber gießen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine selbst-beliebige Weise kochen und zurichten. Von dieses Gewächses Zubereitung in der Küche ist zuörderst so viel zu behalten, daß demselben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnutten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weisse Zeug, wo der Stiel daran gestanden, und ganz festsig ist, genommen werden müsse. Hiernächst setzet man einen Topf oder Kessel mit Wasser an das Feuer, wirfft, wenn solches siedet, ein wenig Salz hinein, leget sodann die Artischocken auch darzu, und läset sie so lange sieden, bis sie die Blätter gerne fahren lassen, welches die sicherste Probe, daß sie genug gesotten; das Salz aber in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächsen, ihre grüne Farbe lebhaft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in ein kaltes Wasser gelegt. Wenn selbige dergestalt vorbereitet, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch

ſie ſonſt auf mancherley Art zugerichtet werden, alio: Artischocken mit Muſcaten-Blüthen: Wenn ihr in einem Caſſerol oder Tiegel Fleiſch-Brüh auf das Feuer geſetzt, klar-gerebene Semmel nebt einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieſes auch ſonſt wohl mit Muſcaten-Blüthen und etwas weiſſem Ingwer abgewürket, leget ihr die Artischocken aus dem kalten Waſſer in dieſe Brüh, und laſſet es ſein gemächlich mit einander kochen. Artischocken mit grüner Spargel-Brüh: (das iſt, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) ſchlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Meſſer-Spiße weiſſes Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, gieſſet auch guten Eſig darzu, nebt etwas Fleiſch-Brüh oder Peterſilien-Waſſer, und rühret es ſein klar ab; Hierauf thut ein ſein Stück Butter und Gewürz hinein, rühret es abermahlen ſein durch einander, ſezet es übers Feuer, und gieſſet mit einer Kelle ſo lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber ſaft ſieden, ſo tröpffet einige Tropffen kalt Waſſer hinein, daß es nicht zuſammen rinne. Sezet aus dem kalten Waſſer die Artischocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden ſoll, erdentlich in die Schüffel, gieſſet die erwehnte Brüh darüber, und haltet die Schüffel beſtändig warm, doch ſo, daß dieſe Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil ſie ſonſt gleich zuſammen rinnen würde, ſprenget endlich ein wenig abgekälte Butter oben her, ſ. i. f. Artischocken mit Möhren und grüner Peterſilie: Schabet Möhren ſein rein, werfft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie länglicht klein, wie Nudeln, brühet ſie, daß der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und ſezet das Waſſer wieder davon ab. Thut ferner in ein Caſſerol ein gut Stück Butter, Muſcaten-Blüthen und die Möhren, kochet ſie ein wenig, werfft geſchnittene Peterſilie und eine Hand voll ganz klar geſiebte Semmel darein, gieſſet gute Rindfleiſch-Brüh, oder Peterſilien-Waſſer darzu, laſſet es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und wenn ſie wohl gekocht haben, richtet ihr gehörig an. Gefüllte Artischocken, an dera gleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürzer, als an den nur beſchriebenen abaeſchnitten, und das inwendige faſtiche aus ſelbigen heraus genommen, damit ſie denen Vaſeten ziemlich ähnlich werden. Sezet die Artischocken aus dem Waſſer in ein Caſſerol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, laſſet grüne Erbsen eine Weile in der Butter paſſiren, gieſſet die Brüh darauf, und kochet alles wohl zuſammen. Etwas von denen Erbsen nebt einem Stückgen Schmalz und Muſcaten-Blüthen, reibet in einem Aſche klar, gieſſet die Brüh von den andern Erbsen auf die geſtoſſenen, rühret es durch einander, ſtreichet es durch ein Haar Tuch, und ſchürtet es über die arünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet, und laſſet es durch einander kochen, da ihr ſodenn die Erbsen in die Artischocken fület, und es zierlich aurichtet.

Oder: Machet eine gute Krebs-Farce obngefehr aus einem halben Schock; Ein anders halbes Schock Krebse ſiedet ordentlich ab, brechet ſie aus, nehmet die ſchwarze Negergen aus dem Halſe, und ſchneidet ſie als Nudeln, ſo können auch die Scherzen ausgebrochen, und deren Fleiſch zu denen Halſen gethan werden. Blanchiret etwas Kalb-Milch in heißem Waſſer, ſchneidets wie die Krebse, thut dieſes mit den Krebsen, wie auch abgezogenen Klein-geſchnittenen Piſtaches mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, ſchneidet Citronen-Scheller und Muſcaten-Blüthen darunter, drückt von einer oder zwey Citronen den Saft darein, und bereitet alſo ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artischocken mit der zuerſt gedachten Krebs-Farce, thut die nur beſchriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und beſtreichet ihn mit Krebs-Butter. Sezet die alſo gefüllten Artischocken in eineorten-Pfanne, backet ſie im Ofen, richtet ſie gehörig an, und gebt ſie trocken auf den Tiſch. Oder: Machet zuſoderſt ein Ragou aus würricht-geſchnittenem Kalb-Fleiſch von der Keule, und Trufkes in Kalb-Fleiſch-Brüh eingeweicht, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit paſſiren laſſet, ſchüttet klein-geſchnittene Citronen-Scheller, Muſcaten-Blüthen, Ingwer &c. darzu, und laſſet alles wohl mit einander dampffen. Inzwiſchen machet eine Klare an, laſſet Schmalz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artischocken, nachdem ſie vorher in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn ſie recht ausſehen ſollen, gar mit einem Pinſel davon überſtrichen werden, dahinein, und backet ſie daraus. Drückt in dieſe gebackene Artischocken, ſo wie Vaſeten ausſehen, etwas Citronen-Saft, fület ſie mit beſagtem Ragou, und laſſet ſie ſo warm auftragen. Artischocken zu baken: Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stengeln gehörig weg, die Artischocken aber theilet der Länge nach in 4 Theile, kochet ſie aber wie die ganzen, und laſſet ſie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als ein Milch-Mus, ſchlaget einige Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Salz und ein wenig Muſcaten-Blüthen darunter, und gieſſet einen mäßigen Löſſel voll von warmem Schmalz in dieſe Klare, menget es wohl durch einander, wendet die Artischocken in dieſer Klare ſauber um, oder tunktet nur unten die Helffte in die Klare, und laſſet die obere Spitzen grün bleiben, ſezet ſie alſo in heißes Schmalz, und backet ſie darinnen ſein gold-gelb. Wenn nun die Artischocken auf eine oder die andere Art, wie ſie beſchrieben worden, zubereitet ſind, ſo werden ſie dergeltal angerichtet, daß man die ſchönſte unter denſelben in die Mitte ſezet, leget die Blätter, ſo denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüffel-Rand herum, ſchneidet die unterſten Böden würfflich und ſtreuet ſie auf die Artischocken, und gieſſet ſodenn die Brüh darüber, ſo iſt alles zum

zum Auftraagen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle, siehe Carden.

Argney, siehe Haus-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tiefes, oben weites und unten spizig-zulauftendes hartgebranntes Gefässe von Löffler-Arbeit, wie ein grosser Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Dingen vonnöthen hat, als da seyn Reib-Stärck-Asche u. s. fernner, gemeinlich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Nahms darinnen aufgehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Asch genennet, die zum Theil ganz sind, und woraus die Sahne mit dem Nahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapfen haben, wodurch die Milch abelaassen werden kan, die Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bleibt.

Asche, ist das irdische Theil, welches vom Holz oder andern Sachen, die sich verbrennen lassen, man solche gänzlich vom Feuer verzehret seyn, überbleibet, und daraus ein gewisses Salz zu ziehen, dergleichen das sal Abinchii, Tartari, die sogenannte Pott-Asche und vieles dergleichen mehr. Man brauchet sie dahero zum Laugen-machen, Seiffen-sieden, und Glas-machen, (worzu insonderheit die Asche von Tannen-Buchen-Eichen- und Ahorn-Holz sehr gut ist,) zum Salpeter-Sieden, in-gleichen als eine treffliche Düngung auf schwarzen und leimigten Feldern, sauren und sum-pfigten Wiesen und in Gärten, und ist zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu vertreiben, dahero sie ein guter Landwirt fleißig und öfters aus denen Oefen schaffen und zu solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwahren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde, so bey dem Pottaschmacher übrig bleibt, eine-besonders herrliche Düngung der Aecker, weil diese das Nitrosische Salz aus der Luft wieder an sich ziehet, welches eben Cardo vegetationis, davon *Becheri Physica Subterranea* nachzulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt, mit Regenwasser vermischet, und Saamen-Getraide von der Art, davon das Stroh gewesen, darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtbarkeit desselben trefflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschenbaum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherev.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung, sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausgemauert, und mit einer wenigstens fünfviertel hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist, damit sich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche, ohne Schaden zu thun, abfühlen könne,

und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten sonderlich auf den Dörffern vor dieselben zu machen verordnet und befohlen, die Asche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu schaffen, wie im Magdeburgischen zu sehen. Es ist ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innerwendig tief und an einer Seite offen ist.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein, unter einem Brau-Darr- oder andern dergleichen viel Holz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemauertes Loch, worin die Asche in wärendender Heizung immerzu durch den löcherichten Herd oder Rost fallen kan, damit sie das nachgeschobene Holz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen so sehr ersticke.

Aschen- oder Ascher-Tuch, ist ein Stücke grober Leinwand, obngefähr drey bis viertelhalb Ellen lang, und drittelhalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseigt wird.

Ascher, siehe Aescher.

Aschern, siehe Garn aschern.

Aschlauch, siehe Lauch.

Aschwurz, siehe Dipram.

Aspe, Espe, Aspen- oder Espen-Baum, ist eine Art von Pappelbaum, welcher der Libysche Pappelbaum genennet wird: Er kommet aber mehr dem schwarzen Pappelbaum, als dem weissen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt sind. Diese hängen an dünnen und langen Stielen, und müssen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der größten Wind-Stille zittern und wackeln, welches diesem Baum verschiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Franzosen *Tremble* oder *Zitter-Pappel*, und bey den Holländern, welche diesen Baum zu Besetzung der Spazier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen *Karteler*, von dem beständigem Rasseln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aspen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holz ist weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauern, sondern es sezt, so bald nur etwas daran eingehauen, oder sonst verlegt wird, sich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlen, und zu ihrem Aufenthalt zu erkiesen wissen; Es verdirbt auch von sich selbst vom Kern aus, woselbst er durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angegriffen, hernachmals schwarz und endlich faul wird. Die geraden und ohn-schadhaften Stämme werden zum Bauern gebraucht, jedoch müssen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder sonst ins feuchte kommen. Das höckerigte und schadhafte aber wird zu Scheiten geschlagen, und verbrennet. Die Kohlen von diesem Baume gebrauchen die Pul-

Pulvermacher zum Schieß- und Büchsen-Pulver; Die Rinden aber dienen so wohl den Rothberbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen bestehet in Fingers-langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, so bald sie von der Sonnen abgedorret, geschwinde wieder verderben, und sich in die Luft verstäuben. Er wächst am liebsten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in diesen letztern deswegen wohl zu dulden ist, weil er geschwind in die Höhe wächst, und dem Unter-Holz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit seinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stetig sich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verursachen. Es führet auch dieses Holz einen Sand bey sich, welcher aus der Erden durch den Saft in demselben mit in die Höhe läuft und einwächst, und von denen Drechslern und Tischern, so es wegen seiner weissen Farbe gerne verarbeiten, so wohl als von denen Muldenbauern, wann sie Backtröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu besonders scharffen Zeuge merklich gespüret wird.

Affodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Affodill-Wurz, siehe Affodillen.

Affel-Wurm, Eifel-Wurm, Eiselein, Keller-Efel, Keller-Schabe oder Keller-Wurm, ist ein kleiner aufs höchste einen Quer-Finger langer und etwan den dritten Theil so breiter Wurm, auf dem Rücken gleichsam mit einem grauen oder schwärzlichten fah- runden Schild bedeckt, und auf ieder Seite mit sieben Füßen versehen, deren ieder nur ein Gelenke hat. Wenn man ihn anrühret, so ziehet er sich ganz rund zusammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Diese Würme halten sich an den Wänden und Mauern, in faulen Bäumen, an feuchten und fumpfigten Orten, unter Steinen, Blumen-Löpfen oder Kästen, besonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fässern auf, und mehrer sich durch kleine Eyer, welche wie weißglänzende Perlein aussehen. Man kan sie in der Medicin vortreflich nutzen, indem sie mehr flüchtiges und scharffes Salz bey sich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Del, darinnen man dergleichen Würme gekocht, soll man die heftigsten Kopf- Schmerzen vertreiben können. Der Wein, darein man Affel Würme gelegt, wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbsucht und Harn-Winde recommended, der Saft von solchen ausgepressten Würmen aber zu zwanzig Tropffen in einem angenehmen Getränke eingenommen, wider die Wassersucht angerühmet.

Allicies, sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer, iedoch größer als ein gewöhnlicher Keller, darein die Sallate, oder an deren stat die eingemachten Dürschen angerichtet und aufgezuset werden.

Aß, ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heran wächst, und woraus, wann derer viele zusammen kommen,

das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Holtz-Baum sind viererley Nester, als 1) Holtz-Neste, 2) Frucht-Neste, 3) falsche Neste, und 4) schwache Neste. Die ersten, nemlich die Holtz-Neste, sind die allergrößten Nester an einem Baum, welche von dem vielen Saft desselben herkommen, denn so der Baum nicht viel Saft hat, hat er auch wenig solcher Nester. Diese Nester stehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich; Sie haben etwas grosse Augen, welche eng bey einander stehen, und diese Neste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Figur machen. Aus diesen entspringen 2) die Frucht-Neste, welche theils lang, theils kurz und schwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibet stark, der andere gemach, einer treibet Holz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; sind dahero die besten Nester, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht Nester genennet werden. 3) Die falschen Nester, welche auch den Nahmen Wasser-Nester oder Wasser-Schosse führen, entstehen von dem überflüssigen Saft des Baumes; Denn so der Baum nicht zu viel Saft hat, so wachsen auch dergleichen Nester nicht. Sie befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahr aekanden, und stark gewachsen sind; Haben flache, ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holze gerad in die Höhe; sind groß wie die Holtz-Nester, doch stehen sie niemals bey denen-selben, nur wo, kurz vorher gedachter massen, der Baum überflüssigen Saft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und nehmen hingegen den Baume seinen Saft. Über ichtgemeldete Art falscher Neste finden sich noch andere, welche gleich das erste oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Nesten ganz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wann ein junger Baum seine starken Holtz-Neste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Nester stehen, deren einer kleiner, als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starker Aß, so ist derselbe falsch; Item, so unten an dem Stamm die Holtz-Neste seyn, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüssigen Saft des Baumes; diese falschen Nester werden alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Nester sind die, so nach denen Frucht-Nesten stehen, haben aber nicht so viel Saft als diese, daher sie schwächer und an der Spitze des Holzes schwarz werden. Diese werden stehen gelassen, und zu Frucht-Nesten reservirt. Über diese erst erzählte viererley Arten Neste finden sich noch zweyerley Gattungen, davon die erstern weder Frucht- noch Holtz-Neste genennet werden können, indem sie zu jenen zu stark, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Saft als die Frucht-Neste, und wachsen unterhalb der Holtz-Neste hervor. Die andern kommen erst  
nach

nach den Hundst-Zaun, und zwar von vielem Saft an unterschiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geschnitten. Nach diesem Unterscheid richtet man sich im Ausputzen der Bäume, fonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen.

**Arttich-Loch**, wird in einer Pfofen oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holz-Asf seinen Ursprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Sägmühlen gebracht worden, daselbst mit durchsäget werden. Dieser Arttich giebt es zweyerley Arten, als verwickelene oder wammrige und ausfallende; wie nun die ersten dem Bret eine Festigkeit und Dauer einiger massen geben, so sind hergegen die ausfallende desto unangenehmer, weil sie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein unabwehrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur feyn, einem Haus-Herrn Nutzen schafft. Von diesen

**Arttich-Löchern** hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Messel-Tuch und dergleichen eben also zu nennen, die bey Webung solcher Tücher wegen des gerissenen oder knohtigen Fadens entstanden seyn.

**Artstranz**, siehe Meister-Wurz.

**Atel**, siehe Adel.

**Atlas**, ist ein ganz seidener Zeug von ungedrehtem Drat, einfarbig und ganz glatt gewebet, ohne einige Blumen oder Streifen, hergegen von einem schönen Glanz und Spiegel. Der älteste und schlechteste ist der Ost-Indische, wird Ballgen-Atlas, ingleichen *Satin* genennet: Man hat aber auch Französischen; Vor den besten unter allen wird der Italienische gehalten, der zu Neapland, Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden: Teko aber wird dergleichen auch hier und da in Deutschland gar schön gemacht.

**Arttich**, oder **Acker-Hollunder**, ist ein bekanntes Gewächse, und eines von den besten Theriacs-Kräutern der Bauren und armer Leute, so dem Hollunder an Gestalt und Geruch fast gleich kommt, jedoch kleiner ist, und zu keinem dauerhaften Strauch erwachset, sondern jährlich wieder vergehet. Er hat eine weiße Wurzel eines Fingers dicke, aus welcher runde Stengel eines Mannes hoch hervor wachsen, so voll Marcks, und zu beyden Seiten mit grossen schwarz-grünen Blättern, wie die Hollunder-Blätter besetzt sind, deren etwan fünf oder sieben an einem Stiel gegen einander stehen, und einen starken, aber üblen Geruch haben. Oben am Stengel überkommert er weiße mit wenig Purpur vermischte gekrönte Blümlein, die viel lieblicher als die Hollunder-Blüthen riechen, und aus welchen schwarze runde Beerenlein werden. Er wächst gerne an schattigten und feuchten Orten, bringt seine Blüthen im Junio und Julio, und trägt reife Beeren im Augusto und September. Die in diesen Beeren befindliche Körner pulverisiret, und anderthalb Quint vor eine schwache, und zwey Quint vor eine starke Person, in weissem Wein

eingenommen, ist eine gute Purgation vor Bauern und arbeitssame Leute, ja man kan es auch wohl in kleiner Dosi den Kindern geben. Noch bessere und gelindere Wirkung hat das Del von diesen Arttich-Körnern: soll also eine Haus-Mutter dieser Kerne im Herbst eine gute Quantität sich einsammeln. Die Beeren, welche wohl zeitig seyn müssen, werden zerstoßen, und in ein Wasser aethan; Was gute Kerne sind, fallen auf den Boden, diese sind zu behalten, was aber oben aufschwimmt, das thut man hinweg. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, muß man solche aus weissem Weine waschen, im Schatten trocknen, und in Säcklein aufhängen. Das Arttich-Del wird also gemacht: Man nimmt zehen Pfund Arttich-Kerne, pulverisiret sie sauber und klein, lässet sie in einem grossen glasurten Topf in klarem Wasser sieben oder acht Stunden lang sieden, und wann das Wasser einkiedet, kan man wieder so viel heisses Wasser nachgießen; den Schaum davon, aus welchem das Del wird, muß man fleißig nach und nach abschöpfen, und in ein Glas zusammen thun. Dieses muß wohl zugemacht, und verlutirt in frischen Noß-Mist tief eingegraben, in acht oder zehen Tagen wieder gemacht heraus gehoben, und das oben auf schwimmende Del von dem Wasser abgesondert, durch ein hären, oder sonst ein sauberes Tuch geseiht, und in einem reinen Glase zum Gebrauch wohl verwahrt werden. Ein halber Löffel voll von diesem Del, vier Stunden vor dem Essen in einer Suppe genommen, ist gnugsam, eine mittelmäßige Person zu purgiren: Es ist auch für die Glieder-Schmerzen, warm aufgerieben, ein treffliches Lindemittel. Der Saft aus den Blättern, in Wein gesotten, und mit May-Butter zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmerzen der Gicht. Die Beeren, wie auch die mittlere Rinde der Wurzel, und die Wurzel selbst in Wein gesotten, oder gebeißt, und davon getruncken, heilen die Wassersucht. Die Blüthe und Blätter in Milch gesotten, oder auch in Wasser, und warm angelegt, stillen die Milz- und Gicht-Schmerzen, und zertheilen die wässerigen Geschwulsten. Da nun alles an diesem Strauche heilsam zu gebrauchen ist, so soll denselben billig ein Haus-Vater in seinem Garten haben: Denn er bedarff keiner sonderbaren Wartung, und wann der Saame nur in einen Gras-Garten gebracht, und recht mit Erde bedeckt wird, so kommt er gewiß fort, und lässet sich hernach nicht gerne vertreiben.

**Artel**, siehe Aster.

**Atzen**, siehe Azen.

**Aue**, ist ein Stück Land, so in einem Grund oder Thal, oder aber an einem Strom, Fluß, oder Bach gelegen, und mit Höhen umgeben ist. Die Auen dienen zur Vieh-Weide, können aber auch zum Ackerbau gebraucht werden: Die Auen-Felder haben die Art an sich, daß sie bald naß, und auch bald feste werden, daher dann die Mittel-Zeit in derselben Bestellung wohl beobachtet werden muß.

**Auer-Zahn**, **Aur-Zahn**, **Ur-Zahn**, **Ohr**

**Ohr-Hahn**, ist einer der vornehmsten Wald-Vogel, und nächst den Trappen der größte unter denen wilden Hünern, daher man ihn **Ur-Hahn** nennet, welches Wort Ur bey denen Alten so viel als Groß geheißen aber wegen seines harten Fleisches nicht eben der beste. Was seine Gestalt und äußerliches Ansehen anlangt, so sind seine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopf aber schwarz, und der Schnabel kurz und gebogen; von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Haus-Hahn; der Rücken und der Hals sind aschenfarb, mit untermenoten braunen und schwarzen Flecken, die Brust, der Schwanz, und der Bauch schwarz, die Schwing-Federn in den Flügel schwarzlich, die kleinen dunkel-braun, und die unter den Flügel weiß; die Hüften sind mit weißen, die Füße aber, bis an die Zehen, mit dunkeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und großen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er stets einige im Maaßen behält. Seine Falk, oder (wie einige wollen) Pfalz d. i. sein Locken der Henne fängt sich des Frühlings gar zeitlich zu Anfang des Martii an, obgleich noch Schnee und Frost vorhanden, (daran er sich doch nicht kehret) und zwar kurz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeinlich geschieht solches auf der Höhe, an hangenden Beräen, allwo er den Morgen kan kommen sehen, sonderlich hält er sich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch ranscherde Bächlein zu finden sind, welche lehrere er gerne höret; derer Knospen von Rothbuchen aber bedienet er sich des Winters zu seinem Geße, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Weidel-Weisfel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Färgen oder Mehl-Keisken und verschiedenen Kräutern seine Nahrung sucht. Wo er sich einen Ort zur Falk-Zeit ausersehen hat, und man ihn daselbst einmahl antrifft, da ist er meistens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verfähret wird. Wann der Auer-Hahn in seiner Falk-Zeit schreyet, so klinget es fast, als ob ein Grate-Wähler mit seinem Berg-Stein mit doppelten Strichen gerade die Seite striche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eiligst besprungen, und so er aufhöret, muß man stille stehen, denn sonst, wo er ausser deme das geringste hören oder merken solte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Falk-Geschrey ein Fehl-Schuss entgehen solte, vermercket er solches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder sonst den Schützen mercket, so ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. In währendem Falk-Geschrey, da er gedachter massen weder höret noch siehet, gehet er, wie ein Indischer, oder auch sonenannter Trut-Hahn mit unter sich gespreizten Flügeln, und straubigten Federn auf einem dicken Ast des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an seinem Wildpret und schöner Gestalt durch solche Geilheit abnimmet; also gehen auch sodann die Fe-

dern von den Füßen weg. Sobald nach geschehener Falk der Hahn auf den Erdboden gestrichen, kommet gleich das Huhn zu ihm herbey, und wird von ihm, wie anderes Geflügel zu thun pfleget, ordentlich getreten, keinesweges aber, nach dem alten Mährlein, von demselben der Saame auf die Erde gelassen, wieweniger alsdann von der Henne genossen, und dieselbe damit befruchtet, weil es wider die gesunde Vernunft läuffet, und die Natur dasjenige, was im Maaßen verdauet wird, zu keiner Frucht wirket. Solcher Auer-Hahn-Pfalz wird vorher, wo er anzutreffen ist, zur gewissen Nachricht richtig verhöret, ehe man solches der Herrschaft anmeldet, damit man dieselbe nicht auf ein ungewisses anführe, und zu vielfältiger vergeblicher Mühe, schlaflosen Nächten, und andern Unlust Anlaß aebe. Der Auer-Hahn ziehet nicht im Herbst mit andern Vögeln weg, sondern hält seinen Stand des Jahres durch beständig; Er gehöret auch unter die hohe Jaad. Die Auer-Henne oder das Huhn, welche kleiner als der Hahn, braun-flektig, und mit etwas fahlroth bemercket ist, und deren viele sich zur Pfalz-Zeit bey dem Hahne befinden, wechset, nachdem sie empfangen hat, heimlich von der Gesellschaft. Wann die Rothbuche ihre Knospen öfnet, und die Blätter aus einander gehen, dann suchet das Huhn seine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gebauen und Schlägen entweder in Hende-Kraut, oder in Zimmer- und Wellen-Gemise, und leget daselbst ein sechs, acht, zehen bis zwöuff Stück Eier, brütet auch solche meistens in vier Wochen aus. Es würde sich vielleicht dieses rare Feder-Wild wohl vermehren, wann sie nicht in der Brut-Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden, von den Raub-Thieren Schaden leiden müßten. Er ist am besten zu genießen, wenn man ihn einbeizt, und nachgehends in Pasteten schlägt, wiewohl er auch gebraten auf großer Herren Tafeln aufgesetzt wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, muß man fleißig Achtung geben, weil derselbe ein zäher Wildpret hat, als der älteste Hirsch. Derohalben verfähret damit also: Wenn ihr ihn gerupffet, so werffet selbigen sauber aus, und kloppet ihn sehr wohl, daß er mürbe werde; Wischet ihn reine und haltet ihn in siedend Wasser, daß er darinnen ein wenig anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Wasser. Hierauf kömnet ihr ihn erst mit Nelcken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsalzen, und einige Zeit ließen lassen. Alsdenn stecket ihn an den Spieß, und sehet zu, daß er ganz gemählig brate, ie mählig er am Feuer tractiret wird, ie besser er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begießet ihn mit zerlassener Butter, vermachet ihn mit Papier, begießet dasselbe ebenfals fleißig mit Butter, und wenn es allubraun geworden, leget einen frischen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn also ein 3 Stunden lang an stetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüssel in die abgetroffene Brühe, gießet ein wenig braune Butter darüber, streuet klein-geriebene Semmel darauf, und garniret

ret die Schüssel mit Blumen, sauber ausgeris-  
senen Citronen und Blättern aus schönste.  
Ihr könnet auch an stat der Braten-Brüh fol-  
gende Sauce daran machen: Bräunet ein we-  
nig Mehl in brauner Butter, und giesset die  
Braten-Brüh darzu; Thut Wein, ein wenig  
Eßig, Citronen nebst dergleichen Scheller und  
Gewürz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken,  
nicht weniger ein Stück Zucker hinzu, daß es  
süß und säuerlich durch einander schmecket,  
schüttet diese Sauce in eine zurecht-gemachte  
Schüssel, leat den Auer-Hahn hinein, und  
verfahret im übrigen, wie schon erwehnet. **Wen**  
**Auer-Hahn in eine Pastete zu schlagen,**  
sähet man also an: Erst wird derselbe solcherge-  
stalt eingebeiket, daß er wohl ein halb Jahr  
ohne einigen Schaden aufgehoben werden kan;  
Man rupffet nemlich den Hahn, wirfft ihn aus,  
kopffet ihn bray, salzet ihn wohl ein, schnei-  
det Zwiebeln darüber, spreuet ein wenig Eßig  
darauf, und läset ihn also über Nacht stehen.  
Als denn zähmet ihm die Weine unten ein, daß  
er sein zusammen kommt, stoßet ihm einen  
Speiß durch den Leib, legt ihn auf den Rost,  
läset ihn ein wenig über dem Feuer anlaufen,  
leat ihn in ein Geschir, gieffet Eßig darüber,  
so läset er sich eine geraume Zeit aufbehalten.  
Nach diesen bereitet eine Pastete aus einem ge-  
brannten Teig, dessen Helffte treibet mit einem  
Wargel-Holz dergestalt aus, daß er ohngefehr  
eines Finaers dick bleibt. leat denselben auf  
Papier, bestreicht ihn mit Eiern: Nehmet  
ein wenig Teig, schneidet Ringen als wie  
Rost-Eisen aus, legt solche auf dem ausgeetrie-  
benen Teig in Form eines Rosts herum, (dieses  
heisset eben bey denen harten Pasteten der Rost)  
und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen  
kommt; Thut Butter und Speck auf diesen  
Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nelcken, und  
klein-geschnittene Citronen-Scheller darüber  
nebst was Lorbeer-Blättern. Nehmet den ge-  
beikten Hahn aus dem Eßig, schneidet Speck  
einen Finger dick, und drey quer Finger lang,  
bestreuet ihn mit Sals, Pfeffer, Ingber, Nel-  
cken, mischet alles wohl durch einander, spi-  
cket mit diesem Speck den Auer-Hahn, und  
leget ihn auf den vorher beschriebenen Rost in  
die Pastete. Rollet hernach ein Stück Teig  
lang, wie einen Strick, schneidet solchen in  
der Mitte entzwey, umziehet damit unten am  
Teig den Hahn, daß er geraum, doch diesen  
Umzug nicht berührend, darinnen liegen kan,  
und streuet dergleichen Gewürz über ihn, wie  
über den Rost. Damit ihr nun den ganzen  
Hahn und den untern Teig überziehen könnet,  
so treib die andere Helffte des Teiges auch aus,  
drücket ihn auswendig an den aufgesetzten  
Rand fest, nehmet ein Pasteten-Band oder  
Form, drücket den Teig darein, schneidet es  
unten und oben fein sauber ab, umziehet die  
Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet  
als denn den untern Teig, welcher über das Pa-  
steten-Band ein paar quer Finger vorgehen  
muß, in der Munde ganz reinlich weg, daß er  
gleich wird, machet auch einen gedrehten  
Kranz unten herum, und oben auf einen aus-  
geschnittenen Deckel, setzet den Auer-Hahn

also, damit auf den obern Ort der Pastete dese-  
sen Kopf, und unten die Rüsse kommen. Diese  
mit dem Hahn gefüllte Pastete laisset in einem  
heissen Ofen backen, leget, wenn sie etwas zu  
braun werden solte, einen Bogen Papier darauf,  
und wenn sie halb gahr gebacken, siehet mit  
einem Holze ein Loch darcin, welches Lüften  
heisset, ausser diesem Vortheil sie gerne springet,  
laisset sie eine Weile stehen, und füllet endlich  
durch einen weiten Trichter folgende Brüh  
hinein: Bräunet über dem Feuer in Butter  
ein wenig Mehl, gieffet Brüh, Wein und Eßig  
darein, und laisset es einen Sud thun; Oder:  
Leget zu dieser Brüh noch ganze Zwiebeln, eta-  
liche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter,  
Rosmarin, Capern, und ein paar gebackte  
Cardellen, und laisset es durch einander kochen,  
bey dem Einfüllen aber müssen die Zwiebeln  
davon genommen werden, laisset die Pastete an-  
noch eine oder anderthalbe Stunde im Ofen  
dämpfen. Wenn sie nun gut und fertig neh-  
met sie aus dem Ofen, bestreicht sie mit Speck,  
garniret sie aufs sauberste, da sie als denn kalt  
oder warm verspeiset werden kan. Die Wepde-  
männischen Redens-Arten von dem Auer-  
Hahn sind: daß man spricht: Er wird aufge-  
brochen, wenn ihm das Geheide aus dem Leibe  
genommen wird, und daß man sagt: Er habe  
Füsse und nicht Klauen.

**Auer-Ochse,** ist eine sehr wilde dunkels-  
schwarze Art der Ochsen, mit denen er in allen  
überein kommt, nur, daß dieser ein gar unge-  
heuer großes Thier ist, so daß zwey Männer  
zwischen seinen Hörnern wohl sitzen können,  
hat unter dem Maul einen großen Bart, auf  
der Stirne einen Büschel krauser Haare, und  
ist gar schnell auf den Füßen. Man findet de-  
ren viele in den mitternächtigen Ländern, die  
meisten aber in Moscau, Schweden, Pohlen  
und Preussen. Wo ein solches Thier im Walde  
etwa angeschossen oder sonst durch was ange-  
reiket und hixig gemacht wird, erzeiget es  
sich vor Zorn ganz unsiinnig und rasend, so,  
daß es die stärcksten Bäume mit dem Kopffe  
umzustossen sich unterfänget, wenn es inson-  
derheit wahrnimmet, daß sein Feind darhin-  
ter verborgen, da als denn dergleichen Thier  
von dem beherkten Jäger auf der Seiten einen  
Fang bekommen kan. Es soll ein Auer-Ochse  
die rothe Farbe gar nicht leiden können, daher,  
wenn man ihn zu fällen suchet, stellet sich ein  
Jäger auf einem starcken hohen Baum, auf ei-  
nem andern aber, nicht weit davon, läset ein  
Knecht einen mit Stroh ausgestopften Mann,  
der roth angekleidet, an einem Seil herab auf  
den Boden, beweget ihn so lange hin und her,  
bis der Ochse dessen gewahr wird, da er denn  
mit grosser Wut auf den Mann zurennet, und  
ihn umzubringen gedendet, der Knecht ziehet  
den Mann unvermerkt hinter den Baum, oder  
auch gar in die Höhe zu sich, da denn der Ochse,  
wie oben gedacht, bray auf den Baum zuiß-  
set; Mittler Weile fasset ihn der Jäger auf dem  
Baume sehr wohl, und schieffet selbigen von  
dannen, daß er fallen muß.

**Aufbinden,** heisset das mit der Sichel ge-  
schnittene, oder mit der Sense gebauene Ge-  
trei-

traide in Garben binden. Dasselbe soll man durchaus nicht bey nassem oder feuchten Wetter, sondern bey schöner und trockener Zeit thun, damit das Getraide hübsch trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müssen die Garben oder Bunde in Mandeln gesetzt werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln, an Garben auf diesem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geschiehet bald mit gemachten Strohscheulen, an einigen Orten aber auch mit Weiden, wenn das Getraide kurz ist, sonderlich bey dem Sommer-Getraide: Bald aber mit Sechlen, so aus dem Getraide selbst gemacht werden, wie bey dem Korn. Es gehet aber mit diesen letzten viel zu schanden.

Aufbrechen, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher so wohl bey dem hohen Wildpret, dergleichen Hirsche, Thiere, Schweine etc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Feder-Wild, denen Auer-Hahnen, Trappen etc. gebraucht wird, und heißet: Ein Wild aufschneiden, und demselben das Gescheide aus dem Leibe nehmen. Unter allem erfordert der Aufbruch des Hirsch-Wildprets eine besondere Zierlichkeit und Accuratess: Denn wenn der Jäger den Hirschen aufbrechen will, so muß er solchen erstlich auf frische eichene Brüche und in das Gehörne legen, hernach am Halse hinten aufschärfen, die Gurael unter dem Knorpel abschneiden, mit dem Schlunde heraus reißen, alsdann beydes von einander theilen, den Schlund aber mit dem Messer etwa fingerslang fein sauber durchstechen, und durch den Strich drey oder vier mahl durchschlingen, damit das Geäße beim Hineinziehen nicht heraus gehe und Unreinigkeit verursache; Darauf steckt man die Gurgel und den Schlund, nachdem man dasselbe nach der Herz-Kammer zu mit der Hand wohl los gestossen hat, mit aller Gewalt in gedachte Herz-Kammer hinein, tritt hierauf zwischen die Hinter-Läufe des Hirsches, schärfet ihn erstlich zwischen dem kurzen Wildpret hinunter, zwischen denen Keulen nach dem Weyde-Loche zu, bis auf den Schluß- oder Eis-Knochen auf: dann schneidet man auch in diesem Schnitte an dem dünnen Leib die Haut bis an den Brust-Kern auf, öffnet hernach den Leib mit Vorsicht, daß der Wank nicht mit zerschnitten wird, jedoch, daß es ein Loch giebt, wovon man mit zweyen Fingern greiffen kan, sodann setz man in solches Loch die zweyen Vorder-Finger der linken Hand ein, und hält mit der rechten Hand das Messer zwischen den Fingern, drückt also mit selbigen das Messer vorsichtig fort, bis hinauf an den gedachten Brust-Kern; Darauf wird das Netz heraus gerissen, und der Wank samt dem Gescheide (welches man nach den Nieren zu, allwo es angewachsen, daß man es nicht aufreißet, untergreiffet) heraus gezogen, wenn man vorhero zwischen dem Zwerch- oder Quersfell und dem Wankste hinein greiffend, sich des Schlundes (den man erstlich durch und durch heraus ziehen muß) versichert hat. Nach diesem schläget man hinten den Schluß auf,

Aufbrechen Aufgelauffener Koch 160

schneidet den Mast- oder Weyde-Darm bis zum Weyde-Loche fein ganz heraus. Ferner wird das Luschlit nebst den Nieren heraus gerissen, hernach das Zwerch-Fell an denen Rippen herum los geschnitten die Gurgel ergriffen, und folglich das Geräusche heraus gerissen, Endlich schneidet man die Lenden-Traten heraus und drückt die Keulen wohl von einander, so ist man mit dem Aufbrechen fertig. Siehe ferner Zerwircken.

Aufbrechen, ist auch an einigen Orten ein Brau-Terminus, wann nemlich der Kösch aufzubrechen und der Brehahn abgezogen wird, wie in Halberstadt.

Aufreisen, heißet in die zugefrorenen Teiche und Fischhälter Oefnungen und große Bühnen oder Löcher machen, damit die Fische recht Luft bekommen. Dieß muß um so öfter geschehen, je dicker das Eis ist; wo nicht Quellen vorhanden sind, die das Wasser an einigen Orten beständig offen halten, und nicht völlig zufrieren lassen. Man kan auch große ungedrückte Strohs-Bündel in die aufgeziffen Löcher stecken, so bekommen durch die Köhren des Strohes die Fische dennoch Luft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren.

Auffüllen, ist eine sehr nöthige Verrichtung in den Kellern, bey Wein und Bier, so auf dem Lager liegen: Denn wie der Wein in den Fässern sich verzehret, daß Bier durch das Gähren und Aufstossen weniger wird, der leere Raum aber in einem Faße über dergleichen Getränke ihn höchst schädlich; Also müssen solche Fässer, die nicht zu Zapfen gehen, immer voll gefüllet, auch darbey um den Spunt wohl abgewischt und reine gehalten werden. Es geschiehet aber das Auffüllen mit einem Unterscheid: Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle jedesmahl wieder Wein, wenn er schon nicht der allerbeste, oder in Ermanglung dessen scheidet man die schönsten weißen Kieselsteine auf das reineste, und läset deren so viel durch das Spunt-Koch hinein fallen, bis der Wein daselbst fast überlaufft, wischet mit einem reinen Lappen das Faß sowohl als den Spunt selbst, gar eigen ab, und schlägt es wieder zu. Das Bier hergegen, und sonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirft, immer mit frischem Bier, hernach aber mit frischem wohlgeschmeckenden Brunnen-Wasser allezeit über den andern Tag, da es gefasset, aufgefüllet, und ist wohl acht zu geben, damit es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwundet es in vielen Taagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf solche Art aus dem Wasser sich kein Bier brauen lasse, wenn man ohne Noth mehr von dieser Fülle in ein Faß giesen wolte, als sich ordentlich gehöret. Das Schenck-Bier, wenn es nicht hurtig weggetruncken und daher übel-schmeckend wird, pfleget man bey solchen Umständen mit ein wenig junger Würge aufzufüllen, daß es wieder aufstosse.

Aufgelauffener Koch, dieses ist eine Art von Torten, welche man aus gewissen Dingen, z. E. aus Aepffeln, Erbien, Eyer-Dottern, Griech, Säl-



Kälber-Lebern, Krebsen, Nöhren, Mandeln, Quitten, Reis, Kinder-Marek, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. s. f. darntach sie auch genennet wird, zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelst vieler Eyer und sehr klar geseihten Zucker einen zarten Teig machet, diesen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken lässet. Es müssen bey einer jeden Art gewisse Vortheile wohl in acht genommen werden, soll ein solcher Koch nicht fiken bleiben, sondern fein auslaufen, wie denn der Haupt-Grund darinnen besteht, daß man bey diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auf-lausen. Daher es einer guten Köchin zur Nachricht hier benegeset worden, was nebst diesem bey einem andern zu beobachten. Aufgelauffener Apffel-Koch: Röstet Semmel in Butter sein gold-gelb, bratet Neffel, ziehet diesen die Haut herunter, nehmet das Fleisch davon bis auf den Riets, thut beedes in einen Reib-Aßch, rühret es darinnen wohl unter einander, schläget ein 10 Eyer, und eben so viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieses alles außs beste nochmalen zusammen gerühret, mischet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gahr, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Neffel ganz trocken, thut geriebene, und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, rühret solches wohl zusammen nebst drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Ehern das Weiße, schläget solches in einem Gefäß so lange, bis es ein Schnee werde; schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Neffel, rühret es nochmalen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und wenn es bald gahr, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee ohngefähr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und streuet bunten Zucker darauf, s. i. f. Aufgelauffener Erbsen-Koch: Kochet schöne und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gahr, so, daß die Hälge sich selber ablösen, und nehmet solche davon, die Erbsen aber lasset wieder trocken werden. Hierauf stopfet sie in einem Mörser ganz klein und alatt, unter diese reibet in einem Reib-Aßch in Butter geröstete Semmel, wie auch ein Stück Butter, schläget daran sehn Eyer, rühret wohl durch einander, thut Gewürz hinzu, und rühret immer ganz iart und glatt, setzet noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmalen fein wohl einrühren müsset. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Röhren an, bis es ganz iart, thut diesen Teig in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und tragt es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müssen warm gegessen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch: In einem Reib-Aßch rühret drey viertel Pfund

frische Schmelz-Butter, so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schläget immer einen Eyer-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefähr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, giesset dieses abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es in einer Torten-Pfanne, welches besser, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, so tragets auf. Aufgelauffener Grieff-Koch: Rühret ein Stück Butter nebst seinem in Milch halb ausgequollenen Grieff in dem Reib-Aßche wohl durch einander, schläget 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rühret es abermahlen fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey viertel Pfund klar geriebenen Zucker darzu; thut dieses abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wissen möget, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecket ein Holzgen in denselben, ist dieses, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, so können ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey schöne Kalbs-Lebern gahr, wenn sie wieder kalt, reibet sie auf einem Reib-Eisen ganz klar, thut sie in ein Casserol, schläget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gahr werden. Ferner so rühret dieses in einem Reib-Aßch mit 12 Ehern auch wohl ab, lasset zergangene Butter herunter laufen, und rühret es wieder glatt abe. Man darff sich das vielfältige Röhren nicht befremden lassen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und schön. Hierauf schiaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rühret es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet diesen Teig in einen vorhero mit Butter sehr wohl bestrichenen Reiffen, streifet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemächlich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich, so warm als nur möglich, auf die Tafel, denn sobald er kalt, wird er harte und unangenehm. Aufgelauffener Krebs-Koch: Stechet einem Schock oder mehr gestottenen Krebsen vorn am Kopfe das Gelbe und Bittere heraus, stoffet sie klein, thut sie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret sie wohl durch einander, und streichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, und lasset es überm Feuer zusammen laufen. Dar-nach schüttet dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun ganz trocken, rühret es in einem Reib-Aßch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, schläget 8 ganze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieses ebenfalls fein glatt zusammen. Schüttet abge-gene und klein-geschnittene Pistaches, ingleichen in Rahm geweichte, und wiederum sauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zulezt rühret klein-geschnittene Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter diesen

diesen Teig. Schüttet solchen in den mit Krebs-Butter sehr stark bestrichenen Reiffen, bestreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er schon sehr fett damit angemacht worden, setzet ihn im Ofen, oder in eine Dorten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. Aufgelauffener Möhren-Koch: Reibet selbe Möhren, nachdem sie rein geschabet, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar, und da sie viel Saft bey sich haben, müssen solche in einem Casserol überm Feuer ganz trocken abgerühret werden, schlaagt hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren so lange an, bis sie durch und durch treuge. Darauf rühret sie in einem Reib-Asch ganz glatt ab, thut etwas Butter, so über dem Feuer erst zergangen, in gleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, in gleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieses alles auf das fleißigste eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet diesen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, setzet selbigen in einen Back-Ofen oder in eine Dorten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige, an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tisch. Aufgelauffener Mandel-Koch: Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt selbige, doch nicht allzulang, in kalt Wasser, stoffet sie in einem Mörser, aber nicht gar zu klein, sprengt unter währendem Stoffen ein bißgen lautere Milch, oder an deren stat ein wenig Rosen-Wasser, hinzu, doch, daß sie nicht zu feuchte werden, sonst bleibt der Koch süß. Rühret diese gestoffene Mandeln in einem Reib-Asch mit 2 bis 3 Eiern klar ab. Nach dem Abrühren schlaegt wieder so viel Eyer ganz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln gesetzt werden, und mischet solches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Löffel ein wenig Saffran, rühret ihn darinnen mit Milch abe, und gießet solchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müssen. Wenn sie nun schöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Bestreichet den Reiffen mit Butter, machet einen festen Teig an, setzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, bestreichet unten herum den Reiffen mit Eiern, legt auch den Teig unten um denselben herum, befeuchtet beides, daß keine Luft heraus kan, und bestreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Gießet den abgeriebenen Mandel-Teig sodenn hinein, setz ihn in einen nicht gar zu heißen Ofen, und lasset ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Holzgen anzeigen kan, ob er genua gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeschnitten, der Reiff abgezogen und dieser Koch aufs schönste garniret. Aufgelauffener Quitten-Koch: Schälet schöne, doch nicht gar zu viel Quitten, schneidet die Kriebel heraus, kochet sie im Wasser gahr, schabet selbige sehr klar, und reibt sie in einem

Reib-Asch auf das zarteste. Machet aus dem Reiffen von 2 Eiern einen Schnee, rühret selbigen darunter, reibt noch ein halb Pfund Zucker darzu, und rühret alles auf das beste. Wenn dieses geschehen, schlaegt noch von 3 Eiern Schnee, thut diesen vollend hinein, sobald ihr es in den Reiff schütten woltet, und setzet es unverzüglich in den Back-Ofen. Aufgelauffener Reiß-Koch: Wenn ihr ein halb Pfund rein ausgelesenen Reiß mit heißem Wasser gebrennet, so lasset ihn in Milch nur halb gahr ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um, und werffet, weil er noch warm, ein Stücke Butter darzu, schüttet alles in einen Reib-Asch und reibet es darinnen ganz klein; schlaegt 10 ganze Eyer und so viel Dottern hinein, und rühret es immer fleißig eine halbe oder drey viertel Stunden herum. Thut ein halb Pfund Zucker hinzu, und rühret es zum dritten mahl wohl durch einander; im übrigen aber verfabret, wie bey dem Mandel-Koch angewiesen worden. Aufgelauffener Koch von Kinder-Marck: Schneidet ein Pfund oder mehr dergleichen Marck ganz klein. Machet von 10 Stück sehr hart gerührte Eyer, thut diese mit dem Marck in einen Reib-Asch, und reibet beides klar durch einander; schlaegt obngeachtet noch 12 Eyer darein, und rühret es wieder aufs beste unter das vorige, schüttet klein-geschnittene abgezogene Mandeln und Citronen-Scheller, wie auch sauber gewaschene kleine Rosinen dazu, menget alles wohl unter einander, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund gesiebten Zucker darüber fireuet, und dieses alles noch eine viertel Stunde aufs fleißigste unter einander rühret; Nach diesem bringet ihr diesen Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, und backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr ihn recht warm und wohl garniret zu Tische. Aufgelauffener Koch von Rinds-Leuer: Kochet ein schönes Kuh-Euter fein weich, lasset es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reib-Eisen, und verfabret alsdenn ferner damit, wie bey dem aufgelauffenen Koch von Kalbs-Leber. Aufgelauffener Semmel-Koch: Weichet Rinde von schöner weißer Semmel in gute Milch, drückt sie wieder rein aus, setzet sie auf Kohl-geat, und trocknet sie, doch habt dabey Acht, daß sie sich nicht anlege. Schlaegt hierauf, da sie nicht gar trocken, 5 bis 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einander, und lasset die Eyer unter der Semmel gahr werden. Rühret dieses in einem Reib-Asch klar abe, schlaegt nach und nach abermahlen bis 10 Eyer darzu, schüttet geschnittene Muscaten-Blüthen und etwas Cardemomen mit daran, menget abermahln wohl durch einander, und nachdem ihr noch 3 Dottern darzu gethan, rühret diesen Teig sehr gut. Endlich mischet ein halb Pfund, oder wenn der Koch groß drey viertel Pfund Zucker, in gleichen ein wenig Saffran darunter, rühret den Teig zuletzt noch ein viertel-Stunde, schüttet ihn in den zubereiteten Reiff, und backet ihn ganz gemächlich ab. Aufgelauffener Zimmer-Koch: Nehmet ein halb Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eiern, jedoch nur mit der Helffte des

Weißen, in einem Reib-Afch ohne Butter ab, vermischt diesen mit einem halben Pfund Zucker und 3 Loth gestoffenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, bringet den Teig, wie oben bey dem Reiß-Koch, ingleichen bey dem Mandel-Koch in den Reiffen, und bader ihn gemächlich ab, s. i. g.

**Aufhängen, Wasche**, heisset die reingewaschene Wäsche, wann man solche erstlich ausgefület, hernachmahls ausgerungen und aufgeschlagen, über die darzu aufgelegenen Waschleinen, entweder auf dem Treuge-Platz, an die Sonne, oder bey nassem Wetter auf dem Boden hängen, damit selbige trocken werden möge.

**Aufhauen**, dieses Wort brauchen die Zimmerleute von einem Gebäude, das gleich in dem Hoize, wo die Stämme darzu gefället worden, angehunden wird.

**Aufheben** (ein Aufheben) ist eine gewisse Anzahl Schocke Getraides in Stroh, als Korn, Weizen, Haber, Gerste &c. welche ausgedroschen, das Getraide in Körnern reine gemacht, und das gute von dem schlümmen oder geringen abgeiondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getraides nun wird ein Aufheben genannt. Bey grossen Haushaltungen werden etlicher Orten eine gewisse Anzahl Schocke denen Dreschern zu einem Aufheben voretschrieben, da sie zum Exempel zu einem Aufheben Korn zwanzig Schocke, zu einem Aufheben Gersten, zehen Schocke, und zu einem Aufheben Haber, acht Schocke nehmen müssen. Was unmittelbar vor dem Aufheben für Arbeit nöthig, ehe das Getraide nach dem Ausdreschen darzu tüchtig wird, ist unten bey dem Dreschen beschriben. Wann hiernächst der Haus-Vater, Verwalter oder Kornschreiber &c. solchen Ausdrusch auf der Tenne in Beyseyn der Drescher, so ihr Drescher-Lohn zugleich davon empfangen, messen, in die Sacke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen lässet, heisset solches gleichfalls Aufheben. 3. E. wir werden heute aufheben. Ich habe gestern aufgehoben.

**Aufheben**, die Garne nach verrichtetem Jaggen wieder ab- und zusammen machen. Heisset auch abwerffen.

**Aufjagen**, das Wild mit den Hunden aus seinem Stand oder Lager treiben.

**Aufkäufer**, siehe Hocke.

**Auflesen**, ist eine Arbeit in Weinbergen, wodurch die Reben zum Brenn-Holze aufgesamlet werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

**Aufliegen**, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor sich allein, und also aufser Diensten lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder wegen seines übeln Verhaltens aufser der Zeit aus dem Dienst gejaget worden, oder davon elauuffen, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Untertänigkeit vorziehet, welches daher die Policey verbietet.

**Auflösen**, ist eine Weidmännische Redens-Art, und heisset an einem Thiere etwas aufschneiden.

**Aufnehmen**, sagen die Jäger vom Wilde, an stat empfangen, trüchtig oder diefe werden.

**Aufquellen**, geschiehet von bösen gewinn-süchtigen Leuten, wann sie das Getraide, so sie verkaufen wolten, insonderheit aber den Haber, vorher mit Wasser anfeuchten, damit ein mehrers am Maasse heraus kommen möge. Man thut aber solches gleichfalls mit dem Getraide in vielen Fällen auch aus andern Ursachen. Ja man mag es bisweilen thun, 3. E. wenn man denen Pferden Hocken füttert, mag er erst etwas aufquellen.

**Aufräumen**, heisset nicht nur diejenigen Sachen, so etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebraucht worden, und stehen bleiben, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo sie vorher der Ordnung nach gestanden; sondern es wird dieses Wort auch gebraucht, wenn man inwendig die Scheuern, und sonderlich die darinnen befindliche Pansen vor der Erndte reine macht, und alles daselbst im Wege stehende Geräthe bey Seite schafft.

**Aufreiben**, heisset das mit dem Rechen auf der Scheun-Tenne umgewandte oder aufgeworfene Getraide, sonderlich den Weizen mit einem Stroh-Seile oder Wisch, so man an einem Rechen, und zwischen den Zücken hängen hat, von einer Seite zur andern aufzürhren oder aufzrüffeln, welches so oft geschiehet, als oft man das Getraide mit dem Rechen oder Harcken umwirft oder umwendet.

**Aufreissen**, ist eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird: wann nemlich der Winser bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset, damit der Regen desto besser eindringen kan. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

**Aufzrüffeln**, siehe Aufreiben.

**Aufsammlen**, ist eine Erndte-Verrichtung, da nemlich das geschnittene oder gehauene in Gleden oder Schwaden liegende Getraide entweder mit der Hand zusammen gethan, oder mit dem Rechen oder Harcken zusammen gerechet, und nachmahls aufgehunden wird.

**Aufsaß**, siehe Bund.

**Aufsaß**, ist eines Theils ein Vuß und Zierath des Frauenzimmers, den sie auf dem Kopfe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haar-Kopff, oder noch über dieses in weissem Kofhr oder auch in Spitzen besteben kan; Wie denn dieses Geschlechte von Zeit zu Zeit darinnen variiert und nicht bey einetley Mode bleibet. Andern theils bekommen auch diesen Nahmen

**Aufsaß**, allerley Vasen und Geschirre, so von Porcelain, Gips und anderer Materie zubereitet sind, welche man als eine Zierrath auf

die eisernen Defen, auf die Simse der Camine und kostbaren Schräncke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzustellen gewohnt ist. Hierdurch nennet man aber auch einen

**Aufsatz** dasjenige hölzerne, und nach einer guten Proportion in verschiedene Höhen abgetheilte Postement, zusamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgestellten Confect, nebst den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeschobenen eingemachten Sachen. Dessen man sich bey grossen und ansehnlichen Ausrichtungen öftters bedient.

**Aufsatz**, heisset endlich bey einer Fontaine oder Spring = Brunnen ein gewisses von Kupffer oder verzinnetem Eisen = Bleche hohl verfertigtes Röhren = Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Wasser heraus spritzen soll, aufgesteckt, und das Wasser dadurch gezwungen wird, daß es allerlei Gestalten und Figuren vorstellet.

**Aufs Blat laufen**, ist ein Weibmännischer Terminus: Wann nemlich im Monat Quinctis die Rehe = Ziege von dem Bock gesucht wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgeheth, welcher Ruf dergestalt subtil schallet und lauter, als ob man auf einem Blat pflüete. Und dieses heisset: der Bock läuft aufs Blat. Die Rehe = Ziege läuft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen seyn. Der Rehe = Bock läuft in seiner Brunst, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blat.

**Auffschärffen**, heisset bey den Jägern am Wildpret oder andern Wild die Haut oder den Balg ausschneiden.

**Auffschneiden**, siehe Aufwaschen.

**Auffschlage**, werden bey denen grossen Vogel = und auch Kincken = Herden diejenigen Hölzer, mit denen dadurch ausgepannten Netzen genennet, vermittelst derer dieselben Rückung die Vögel oft hauffen = weise gefangen werden.

**Auffschlagen**, ist eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehr die ausgespülte und stark ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen und mit den Händen glatt ausgestrichen wird, ehe man selbige zu treugen aufhänget. Es muß dieses darum voraenommen werden, damit die bey dem scharffen Ringeln in die Wäsche gemachte Falten und Kunkeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche eben also glatt gestrichen an der Sonne oder Luft trocken werden möge.

**Auffschneiden**, heisset bey den Winkern oder Wein = Gärtnern so viel, als, beym Schnitt das Holz, so lang als es am Stocke gewachsen, stehen lassen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieses geschiehet, wann ledige Bläse zu sencken in denen Gebirgen vorhanden sind. Siehe Schnitt in Weinbergen.

**Auffschürzen**, heisset sich lange Kleider durch ein Band kürzer machen oder aufbinden, wie die Mägdle mit dem Schürze = Band thun.

**Auffschütteln**, heissen die Drescher, wenn sie ein abgedrehtenes Stroh mit den Händen, oder mit der Schürze = Gabel wohl ausschütteln, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben mögen.

**Auffschütten** nennet man, wenn ein Vorrath von Getraide auf gewissen Höden ansamlet und aufbehalten wird. Ein guter Haus = Vater ist hauptsächlich darauf bedacht: Und alsdenn sollen dergleichen Höden vor allerley Ungeziefer, wie auch andern schädlichen Vieh wohl verwahret seyn, doch müssen sie überall genugsame Luft haben; Bey dem Aufschütten selbst nimmet er in acht, daß auf dem Boden jedes mahl ein Raum übrig und unbeschüttet bleibe, damit das Getraide bequem ungestochen werden könne, wie denn dergleichen zum öfttern geschehen muß, soll es nicht schadhafft werden.

**Auffschütten**, das Korn oder ander Getraide, so gemahlen oder geschrotet werden soll, in den Kump schütten.

**Auffschwängen** wird von den Stall = Knechten die Verriehung genennet, wenn sie bey garzigem Wege ihren Vierden die Spizen des Schweiffes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Stroh = Seil in die Höhe fest zusammen binden, damit durch den langen Schweiff weder die Vferde, noch vermittelst des Schweiffes Umschlaagen das Geschir so sehr voll Roth beschmieret werden können.

**Auffschwängen**, heissen die Köche, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten dazu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide heraus genommen, gegen den Kopff zu bey den Gräten auf den beyden Seiten ausschneiden, selbige zusammen krümmen, ihnen den Schwanz durch das Maul ziehen, da sie vorher unten den Kopff auch wohl durchschneiden, daß der sich recht breit drucken lasse, und also sieden.

**Auffsetzen**, sagt man, wann dem Hirschen oder Reh = Bock das abgeworfene Gehörne wieder wächst.

**Auffsetzen**, wird auch von den Nätherinnen gebraucht, wenn sie bey einem Hemde an die eingefaltene Ermel oder den Hals, ungleich auf die Manscherten und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche die gehörige Bindgen setzen, selbige zu beyden Seiten anstecken, und jede ausgestrichene Falte in dem Annähen mit fassen.

**Auffsetzen**, die Haare, oder den Kopff, siehe Aufsatz.

**Auffspülen**, heisset das rein = geschweuerte Küchen = Geräthe und Tisch = Geschirre in dem Spül = Fasse aus reinem Wasser abspülen.

**Auffstechen** oder **Auffstecken**, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weisse

weiße Spizen, indem sie wieder reine gewaschen, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Säcken = Muster wieder durchzusehen und auszuplatten wissen, das selbige fast vor neue Spizen präpariren können. Es ist aber davon zu behalten, daß dieses Aufstecken der Spizen gleich bey dem ersten Waschen vorgenommen werden muß, außer dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muster bey dem Waschen und Stärken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

**Aufstecken ein Kleid,** ist eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da sie auf unterschiedene Arten das ganze niedergelassene Theil eines Aufsteck-Kleides in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit grossen Nadeln dergestalt stecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme.

**Aufsteck-Kleid,** siehe Manteau.

**Aufstehen,** siehe Abstehen.

**Aufstossen,** sagt man vom Biere, wann es in den Fassen, und also zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstossen soll, sonderlich wann man bald davon trinken will, so nehme man nur desselben Biers fünf oder sechs Kannen, mache es in einem Kesselein warm, doch daß es nicht siede, und giesse es wieder hinein in das Faß, so stößet es auf. Oder nehmet nur rein = gemahlene Malz, thut es in ein rein Gefäße, gießet Bier darein, rühret es durch einander, und gießet es also ins Faß, so wird auch bald aufstossen. Oder, thut das gemahlene Malz in ein Lächlein, und hänget es also hinein. Oder, nehmet ein Stück von einem frischen Rettig, schneidet dasselbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, so stößet das Bier auf und wird gut. Wann man sauer Bier hat, so nicht aufstossen will, so nehme man zu einem sechs = eygerigen Kasse, Krafft = Mehl oder Stärke, Weizen-Mehl, weissen Senff, büchene Asche, jedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Salz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum sauren Biere, so stößet es frisch auf; will es aber ja noch nicht aufstossen, so gießet heiß Pech in das saure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe ist, und schneidet Büschlein davon, hänget sie in das Bier-Faß, so stößet das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier. Siehe Bier-Kimfe.

**Aufstossen oder Aufstößig werden,** sagt man sowohl von leblosen Dingen, wann sie ihre gute Eigenschaft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel von Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorstehende Krankheit vermuthen kan, von sich giebt, indeme es nicht fressen will, und sonst wider Gewohnheit, unruhig ist, ohne, daß man noch die eigentliche Krankheit desselben gewiß entdecken kan. Wider das Aufstossen des Weines darff man nur von den

Stenaeln abgestreifte Rosmorin = Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmet Berg-Maun, stößet ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder nehmet ie zu zwey Eimern Weins einen Apffel, schneidet selbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Kriebb oder die Rosen samt den Kernen heraus, schnüret die beyden Stücke an einem Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinlein daran, losset sie also durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und schlaet das Faß hierauf zu, so wird der aufgestossene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufstößet, und nicht fressen will, soll man demselben alsobald den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten lassen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Salz und Wolsenmuth reiben, und endlich ihm in jedes Nasen = Loch ein Wischlein Heu stecken, damit es brausend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll scenum graecum, gestosfen, in Wein wohl gesotten, und giesse es dann dem Pferde laulich ein. Wann ein Stücke Kind = Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufstößig wird, so nehme man Ros-Schwefel und Antimonium oder Spies-Glas, jedes gleich viel, stosse oder schabe jedes gar klein und klar, mische beyde Stücken unter einander, und gebe einem Vierte, Ochsen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte = Stücke aber ein Loth; einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, mische es unter eine Hand voll naß = gemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblasen werde. Es muß aber demselben frühmorgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauff dreier Stunden kan man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fährt fort, bis Besserung gespüret wird, sodann giebt man es ihm alle acht Tage einmahl, hernach in vierzehn Tagen, endlich alle Monate. Wann das aufstößig aewordene Vieh nicht davon fressen wolte, soll man das Pulver unter Honig und Vitriol gemischt, dem Vieh auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darff man auch einem Schaaf, wann es aufstößig wird, nur bald etwas Salz mit grüner Wermut vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihm in die Ohren schneiden. Einem Schwein aber mag man Schaaf = Blut unter das Futter geben, und ihm denselben Tag kein ander Fressen kosten lassen. Oder man kan Rocken-Mehl zu einem Brey kochen, und ihnen dremahl nach einander vorgeben, doch muß man sie vorhero einen Tag fasten, und dieselben, da sie diese Arthen eingensamen haben, gleichfalls nichts anders fressen lassen. Denen Hünern, welche im Junio gerne aufstößig werden, darff man nur einen guten Theil Ros-Ameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln keßig zusammen klauen,

ben, und sich dadurch wieder curiren. Die aufstößigen Gänse, absonderlich die jungen, wann sie die Flügel henden und nicht fressen wollen, pflaget man mit denen Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu berkuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kräutig in das Trinken zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden. Man suche hieron die Art, von dem Vieh oder der Sache, so aufstößig und krank wird oder verderben will, auf.

Aufstürzen heisset, das aufgewaschene, aufgeschütete und dann abgetrocknete Küchen- und Tisch-Geräthe an Töpfen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

Aufstreichen, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Aekern oder Wägen locker, und also höher als vorher machen.

Aufstreichen, oder

Aufwickeln, Aufwinden, ist ein Wäscher-Terminus, und heisset die abgetreugte Wäsche bey dem Wollen über das Range- oder Roll-Holz Stück-weise schlagen, und dasselbige derb und straff anziehen, damit sich selbige im wärenden Rollen nicht schiebet.

Auftrennen, heisset einen Saum oder andere Naht, so nicht recht gendhet, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Drem-Messer sauber wieder auflösen.

Aufwaschen, nennet man, wenn das über der Nahzeit und bey derselben Zubereitung in der Küche eingeschwärzte Küchen- und Tisch-Geräthe in heisser Lauge wiederum gescheneret und reine gemacht wird. Es geschiehet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kammern-Kraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwisch von Stroh. Zum Kupfer aber braucht man Eßig und Kleben, um solches recht reine zu machen. Zum Zoffer- und Holz-Werk gehört ein stroherner Scheuerwisch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgeseulet, das Kupfer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurf, heist man das aus einem Graben heraus gestochene oder gebackte, und an einer Seite desselben hingeworfene Erdreich. Bey Grenz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurf sehen, wenn man wissen will, wem der Graben zustehe, und wer solchen heben müsse, denn beydes kommt demjenigen zu, auf dessen Seite der Aufwurf lieget. Wenn aber ein Graben zween zusammen grenzenden Nachbarn gemein ist, so wird derselbige auch gemeinschaftlich gehoben, und der Aufwurf halb auf diese, und zur Helffte auf jene Seite geworfen.

Aufzäumen, das ist, denen Reit- und Zug- oder Kutsch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heisset, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, so der Winter in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit ei-

nem alten runden nicht gar zu spitzigen Pfable, welcher ohne Schärffe, oder scharffe Ecken seyn soll, unter dem Holke (Weinstock) durch den Erdboden hinfähret, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke, oder an der Erden heraußhebet, und emporziehet. Er muß sich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht sehr daran freiffe, (auf daß er es nicht beschinde) noch das Holz sonst durch Schlagen oder in andere Wege beschädige: Denn wo solches geschieht, da fängt der Weinstock an zu weinen und bekommt Grinde, welche hernach in der Höhe leichtlich entzwey gehen. Man pflaget diese Arbeit um Alt-Hertrand, wann es wohl ausgewintert hat, und sich sein helle Lage mercken lassen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach vor die Hand zu nehmen, wann aber noch Fröste zu besorgen, so kan es wohl noch acht Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man lasse den Stocck drey, vier, fünf bis sechs Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr sich verlieren sollten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stocck darüber durch den Frost Schaden nehmen sollte. Fürnemlich aber soll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein oder windig und hell Wetter ist, damit das Holz wohl abtreuen könne; Vormittag ohngefehr um neun Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, so wird das Holz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, siehe Wehr.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Dünfflein oder Bläßgen, welches sich in dem Weissen da, wo es am reinsten und durchsichtigsten ist, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entspringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Wollen, sind an den Bäumen, Weinstöcken, Pflanken und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur seine eigene Wurzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher in und neben der Rinde herauf steigt, reichlich erhält, davon Wolffens Tract. von Vermehrung des Getraides C. 6. §. 5. weiter nachzuschlagen; sondern es begreift auch dieser Keim in seinem kleinen Bezirk alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig selbst bestehet, und findet sich demnach in selbigen ein festes holztaes Wesen mit einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künftige Blume und Frucht selbst, wie dieses alles nebst vorhergedachten, durch ein gut Vergrößerungs-Glas sichtbar zu erkennen, und sind von dieser Materie hiernächst des Grewi und Malpigiü Schrifften von den Anatomis Plantarum nachzulesen. In der gründlichen Erkänntniß dergleichen Auges und seiner Beschaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflanzen, welche durch das Oculiren und Wachsen

Fen geschieht. Es kommen aber diese Augen jährlich gleichsam als neue Geburten gegen den Herbst mit einer schuppigten Haut umgeben an den gedachten Gewächsen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Saft wieder in den Baum getreten, und folglich in ihre Wurzel auch gekommen, da sie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den sie vermittelt erwähnter eigenen Wurzel bekommen, sich aufthun, und neue Schößlinge bekommen.

**Augen-Gebrechen**, vor dieselben dienet bey denen Menschen sonderlich die innerliche Reinigung von der Schärfe im Gebläte. Neusserlich aber, wenn es eine Entzündung ist, kan man Semmel mit Wein oder Milch, zu einem dicken Teig gemacht, darunter man auch zerriebene Äpfel mischet, zur Kühlung bey Schlafenszeiten auf die Augen binden. Man muß sich auch vor der Laßt alsdenn hüten. Viele ziehen sich auch Augen-Gebrechen durch unordentlichen Gebrauch derselbigen zu. Doch davon wird in der Artzney-Kunst gehandelt. Allein in der Wirttschaft muß man sonderlich die Augen-Gebrechen der Pferde kennen und selbige zu curiren wissen. Denn diese sind unter allen zahmen Thieren wegen ihrer Hitze denenselben sonderlich unterworfen, und weil sie öftters in kalten und übertriehenden Stallungen stehen, sich über ihr Vermögen strappaziren und ausmergeln lassen, und manchesmal, aus Hunger genöthiget, etwas essen müssen, das ihnen weder annehmlich noch gesund ist. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behaftet seyen, weil sie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, sondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde sind folgende: 1) Trübe Augen; diese werden wieder klar, wenn man frisches mit Honig vermenates Brunnen-Wasser dem Pferde in die Augen sprizet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Quintlein gestoßenen weißen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfener setzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen streichet. Oder: Wann man das schönste weisse Semmel-Brot zu Schnittten schneidet, und jede Schnittte an einem Faden beym Ofen hängt, daß sie wohl dürr werden, nachgehends die Schnittten, neben und nicht auf einander in eine Schüssel leset, guten starken Wein daran gießet, und solche, wann sie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver stößet, und dem Pferde davon in die Augen bläset, so ziehet es alles trübe und unfaubere heraus. 2) Flüssige oder trieffende Augen machet man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder getränkt, die Augenbraunen mit einem Spiz-Zänglein ausgrauaset werden. Oder: Nehmet zwey Loth Salz, zwey Loth

Vitriol, und zwey Maas = Kannen frisch Brunnen Wasser, thut dieses alles in ein Glas, lassets an der Sonnen distilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, so rühret es wohl durch einander, und streichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen. 3) Geschwollene Augen werden curirt, wann man das Wasser von dreyen Eiern, in einem Schüsslein wohl unter einander schlägt, und wann solches geschehen, einen Löffel voll Honig und einen Löffel voll Rosen-Wasser dazu nimmet, folglich ein reines, etwan sechs oder acht mahl zusammen gelegtes Tüchlein damit netzet, und es dem Pferde über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebranntem Wasser aus Wegwart-Blumen gewaschen werden. Oder: Nimmt weissen Weyrach, das Marek aus einem Lammes Bein, Campher, Fischlein (ossa sepia) und Schnecken-Häuslein, jedes ein Pfund, Rosen-Öel anderthalb Loth, das vermische mit dem Weissen von einem Ey und streich dem Pferde über die Augen. 5) Wund-geschlagene oder gestoffene Augen wollen nichts scharffes oder bitteres leiden, weilten der Schaden nur dadurch vergrößert wird, dahero salbe man solche aussen her mit dem Weissen von einem frischen Ey, inaleichen mit dem Saft von der Escabiose (Apostem- oder Brind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man siede dieses Kraut und wasche sie mit dem Wasser. Oder: Man nehme ein frisch Brotsamen Kocken-Brot, lege es in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Pferd über das beschädigte Auge, so wird es helffen und keinen Schaden weiter eintreiben lassen. Oder: Nehmet Odermennige, Rosen-Wasser, Nacht-Schatten-Wasser, das Weisse von einem Ey und Hauff-Werk, machet ein Plaster daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und heftet es auf, daß es sich nicht reiben kann; Nehmet dann Hosen-Schmaltz, zerlasset und streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, das vertreibt den Schaden. Item: Wann ein Pferd ins Auge geschlagen, soll man ihm solches täglich vier- oder fünf mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen-Wasser und Wasser-Beerich-Wasser mit pulverisirtem Zucker-Candi vermengen, und also vier- oder fünf mahl das Auge damit bestreichen. 6) Stizige Augen, welche so beschaffen, daß zu bejorgen, es mögte gar das Gesicht darüber verlohren gehen, müssen alle Morgen früh mit frischem Brunnen = Wasser ausgewaschen werden. Dem Pferde aber muß man, wann der Mond acht Tage alt ist, Wohlgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurzeln im Futter zu essen geben, und es etliche Monden nach einander continui- ren. Man kan auch blauen Weil, und Saltz, jedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Waum, Weyrach und Myrrhen, jedes eine Unze gepulvert, mit Efig, Baum-Öel und einem halben Pfunde Honig vermischen, und dem Pferde in die Augen streichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben, wann man Siegmars-Kraut, auf Lateinisch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurzel davon demselben

an den Hals hängen. Man kan auch guten Vitriol, Salz, Marck und Honig jedes ein Loth nehmen, und alles zusammen in ein Glas thun, hernach ein halb Quartier guten Wein daran gießen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand setzen. Diesen Liguorem streichet oder streichet man dem Pferd in die Augen, und besetzt solches auf, daß es sich nicht reiben kan: oder man nehme Honia und frische ungesalzene Butter, jedes anderthalb Loth, Aschen-Schmaltz anderthalb Quentlein, ein paar Schnecken-Häuser und wenig dürre Krante, mache diese klar und rühre es zu einer Salbe ein, streiche hernach jedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieselbe in das Auge, so gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) Stahren-Felle: dieselbe zu vertreiben, nehmet klein gestossenen Galizen-Stein, Terpentin-Öel, und den Saft vom Scheel-Kraut und der Wurzel, streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket sie klein, und gebets dem Pferd vierzehn Tage unter dem Futter zu essen. 9) Stahren-Blinde wieder sehend zu machen, nehmet Schaaf-Füße, laßet das Marck an der Sonnen heraus tropfen, thut es dem Ros in die Augen-Kammer, einen Tag oder etliche, so wird das Auge wieder gut. 10) Flecken in den Augen, verschwinden innerhalb vierzehn Tagen, wann man zwey bis drey Wurzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hängen. 11) Blattern in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zwey Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nuß-Schale voll gebrannten Maan, und Mayen-Butter, so viel als einer Hasel-Nuß groß, das mengt alles unter einander, daß ein Sälblein daraus werde, und streichet es dem Pferde ins Auge, so oft, bis das Auge wieder heil ist. 12) Der Haug oder Hauck und 13) Mönig, davon bereits an seinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, siehe Scheu-Leder.

Augennicht, oder Nicht, ist ein Metallischer Kus, so sich eben an denen Dese in der Deckel der Schmeltz-Fiegel, worinne Kupfer, Messing oder Glockenspeite geschmolzen wird, ansetzet. Sie hängen sich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher ist diese Materie rar, und man muß deswegen Lucia dafür nehmen. Sie ist erst hart, grau, rauh und voller kleiner Pündtlein, wird aber hiernächst im Feuer geglüet, mit Rosenwasser abgelschet und hernach mit Rosen- oder Wegwart-Wasser auf einem Steine zu Mehlstaub gerieben, da er denn schön weiß, lockert, leicht und trocken seyn muß und weißer Nicht heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sondernlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beissen, vertreibet die hitzigen und klüßigen Blätterlein der Augen. Conf. Pomes Hill. simplic. III P. I, 49, p. 29.

Augen-Sprossen, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirschstange, so nächst über dem Auge ist. Welcher Hirsch nun diese nebst den Spießen ausgewachsen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirsch genennet.

Augen-Trost, ist ein wildes Heilkraut, welches einer Spannen hoch wächst, und eine geringe holzige Wurzel, zarte haarigte Stengel, und schwarz-grüne, kleine, krause und rings herum zerkerete Blätter, eines herben und zusammen ziehenden Geschmacks hat. Die Blümlein, welche zwischen den Blättern herfür kommen, sind weißlich und röthlich gestriemt. Dieses Kraut wächst an dürren sandigen Orten, auf Feldern, Wiesen und Ängern, wer es aber gerne erzeien wolte, kan es vermittelst des Saamens, oder Zerreibung derer Stöcklein thun. Es blühet im Junio und Julio, und muß auch zu solcher Zeit gesammelt werden, weil es sodann seine beste Kraft wider die Augen-Kranckheit hat, massen es das beste unter allen Augen-Kräutern ist. Das Kraut gestossen und den Saft davon auf die Augen gestrichen, machet dieselben schön und klar: Wann es aber gedörret, pulverisirt, und mit Fenchel oder Eisenkraut-Wasser alle Abend getruncken wird, soll es das verlohrene Gesicht wieder bringen. Man kan auch das Kraut mit Most oder Bier vergähren lassen, und zu Stärkung des Gesichtes und Gedächtnisses, täglich davon trincken. Der Blaue Augen-Trost, so auch Vergiß mein nicht genennet wird, hat ungemein schöne himmel-blaue fünfblätterige Blümlein, so in der Mitten einen gold-gelben Punct haben. Der Stengel ist geringe und breitet sich in etliche Zweige aus, die Blätter aber schmal und spitzig. Dieses Kraut wächst gerne an wässerigen und morastigen Orten in Höltern und auf Wiesen, und wird ebenfalls in Augen-Gebrechen, wiewohl meistens nur äußerlich gebraucht.

Augen-Wurzel, siehe Löwen-Zahn.

August, siehe Erdre.

August-Saber, siehe Haber.

August-Monat, oder

August-Monat, ist der achte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet, hat 31 Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen der Jungfrau geschiehet den drey und zwanzigsten dieses Monats. Kayser Carl der Grosse hat ihn in Deutscher Sprache den Ohs- oder Erdre-Monat genennet, weil man zu dieser Zeit mit der Erdre und Einsammlung des Getrendes beschäftigt ist. Wie nun der Landmann hierzu insonderheit guten Sonnenschein brauchet, also nuset solcher auch dem Weine überaus wohl, und wird hauptsächlich in diesem und dem vorhergehenden Monate zu denselben völliger Reifung erfordert, nach dem bekannten Sprichwort: Was Julius und Augustus am Weine nicht Fochen, das kan der September schwerlich zurechte bringen. Was ein Landmann in diesem Monat vor nothwendige Verrihtungen auf dem Felde und zu Hause habe, zeigt der Land- und Haus-Wirtschafts-Kalender, so zu Ende dieses Buchs zu finden. Sonst hat man auch in diesem Monat allerhand Vermuthungen in der Wirtschaft wegen der zukünftigen Witterung und Fruchtbarkeit. Es ereignen sich auch wirklich in demselben fast eben solche

Wes



Veränderungen als im April, weil der Sommer scheidet, und nun der Herbst heranrückt. Die Wein-Gärtner gehen Acht auf die letzten 2 Tage dieses, und die ersten 2 des Herbst-Monats, und beurtheilen hernach das Wetter des ganzen Herbstes. Und wenn die Tage Laurentii und Bartholomäi schön, so hoffen die Bauern einen guten und schönen Herbst. Es ist aber ein vor allemahl zu merken, daß alle diese Anmerkungen vor der Einführung des neuen Calenders gemacht worden, und daher dem Sinn der Alten nach auch die Zeiten nach dem alten Julianischen Calendar zu verstehen seyn.

Aumelettes, heißen ganz dünne Pfannen-Ruchen, fast den Winken ähnlich, so hernach mit einer gewissen Fülle, als von Kirsch-Nus, gebaktem Fleische, oder von Aepffeln und noch vielen andern Dingen mehr überstrichen, zusammen gerollet, und über dem Feuer in einer Brühe gekochet werden. Man machet nemlich eine Klare aus schönem Mehl, Milch und Eiern, thut auch wohl klein-geschchnittne Muscaten-Blüthen mit darunter. Hierauf setzet einen flachen Ziegel oder Winken-Eisen über das Feuer, bestreicht dieses mit Speck oder Butter, gießet von der abgerührten Klare so viel hinein, daß davon der ganze Ziegel, jedoch nicht zu dick überlauffe, laßet es unten braun und oben trocken werden, ihr möget es auch wohl umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, und fertiget derselben so viel, als ihr benöthiget; alsdenn könnet ihr solche abgekochene Ruchen füllen, z. E. mit Kirsch-Nus: Vermischt Kirsch-Nus mit klein-geschrittenen Mandeln, Zucker, Zimmet und Nicken, und so es zu trocken, gießet noch ein wenig Wein dazu; überstreichet mit dieser Fülle die gebackene Winken, rollet sie zusammen, und legt sie ordentlich in die Schüssel, darinnen ihr sie anf den Tisch zu tragen wilsens, machet aus Kirsch-Nus, Wein, Zucker, Zimmet und etwas Citronen-Schellen eine Brühe, gießet dieses über die Aumelettes, laßet es zugedeckt auf einem Kohl-Feuer kochen, so lauffen sie trefflich auf, und sind zum Essen fertig, nur, daß ihr sie vorher noch mit wenigem Zucker und Zimmet überstreuet. Oder mit gebaktem Fleisch: Schneidet unter klein gebakten Kalber-Braten eine gleichfalls abgebratene fette Kalbs-Niere, und wieget dieses mit einem Wieg-Messer wohl unter einander, mischet kleine Rosinen, Citronen-Scheller, Gewürz, Salz und zwey Eier Dottern, nicht weniger etwas geriebene Semmel dazu, gießet auch ein wenig Wein daran, daß diese Fülle nicht zu spröde werde. Streichet sie auf, rollet die Aumelettes zusammen, und leget sie auf eine mit Schmelz-Butter bestrichene Schüssel. Machet folgende Gelee dazu, indem ihr von dem gebakten Braten etwas mit Schmalz und ein wenig Semmel in einem Mörel wohl zusammen stoffet, dieses Abgestoffene in guter Brühe ein wenig aufkochet, durch ein Haar-Tuch streicher, und über die Aumelettes in die Schüssel gießet, setzet es endlich auf Kohlen, und wenn

es durch einander gekochet hat, traget es auf den Tisch. Oder mit Aepffeln: Reibet geschälte und auf einem Reib-Eisen geriebene Aepffel, und zwey hart-geröstete Eier-Dottern durch einander klar, und mischet Zucker, Zimmet, kleine Rosinen, wie auch Citronen-Scheller darunter, mit dieser Fülle bestreicht das Abgekochene, jedoch nicht allzudick, rollet solches als eine Wurst zusammen, legt es in eine mit Butter wohl bestrichene Schüssel, gießet ein wenig Wein darzu, streuet Zucker, Zimmet, Citronen-Scheller darüber, und laßet es über dem Feuer gemählig aufkochen, wenn es dessen genug, streuet das von dem gebakenen Teig ab- und wie Nudeln klein-geschchnittene, nebst noch was Zucker und Zimmet darüber, und tragets zur Tafel.

Aurian, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Aurickeln oder Auriculen, oder Bären-Oehrlein, sind nächst denen sogenannten Primulis Veris, oder Schlüssel-Blumen die Erstlinge des Frühlings, deren Blumen an einem Stengel, oben als in einem Strauß oder Büschelein sich befinden. Man hat deren sowohl an einfärbigen, als weissen, rothen, gelben, purpur-farbenen, als auch an schattirten, als braun-rothen und gelben, hoch-rothen und gelben, carmesin-rothen und weissen, violetten und weissen zc. so vielerley absonderliche Gattungen, daß die Blumen-Liebhabere deren etliche und sechzig bis siebenzig, einige aber gar über hundert Arten derselben zählen. Man findet darunter viele gefüllte und gesprengte, ja es giebt zuweilen welche, die drey Glocken in einander haben, sie sind aber rar und theuer. Ihre Schönheit bestehet darinnen: Je größer die Glocken oder Becher derer Aurickeln sind, und je weiter sie offen stehen, je höher sind dieselbige zu schätzen, doch müssen sich keine darunter falten, dann solches ist ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume proportionirt, das Auge aber groß und wohl geschlossen seyn, und nicht neben auslauffen, oder durch das Blat gehen: Es ist aber das Auge dasjenige runde Ringelein, so mitten in der Blume stehet, und fast allezeit gelb- oder citronen-farbigt ist. Unter allen werden diejenigen, so einen Glanz haben, ingleichen die wie Atlas aussehen, und die bizarren oder unordentlich gesprengten vor die schönsten gehalten. Wann diese Blume rings um den Stengel einen Busch oder Strauß von Glocken hat, so wird sie Auricula polyanthes genannt. Die Aurickeln wollen eine gute und wohl-zugerichtete Erde haben; Diese muß aus vier Theilen guten Wiesen-Grundes, aus drey Theilen wohl-verweseten Pferde-Mißs, und aus zwey Theilen verweseten Küh-Mißs bestehen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zerteilung der Wurzeln. Der Saame will zu Anfang des Septembris gesät werden, und zwar folgender gestalt: Füllet flache hölzerne Kästen mit sehr guter, leichter und rein-gestiebter Erde, drucket dieselbe sachte und dichte mit der Hand nieder, damit sie sich bey dem Begießen nicht weiter sencke, und machet,

chet, wann solches geschehen, mit der Schneide eines Messers, subtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu säen, diese Spalten aber müssen sehr enge und nicht tief seyn, darein sätet etwas dünne euren Saamen, und fahrt aldemn ganz sachte mit der Hand über eure Spalten hin, dieselbigen wieder eben zu machen; Auf diese Weise ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat sich mit der aus den denselbigen durch das Schneiden herausgefallenen Erde umgeben, und dieses ist genug, ihn keimen zu machen. Eure Kästen begießet alsobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat, damit das Wasser fein dünne herauslauffe, und die Erde nicht zusammen schlage, setzet sie folglich in den Schatten, und wenn sie keine hohe Füße haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Boden befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurzel Schaden thun, mithin dadurch die ganze Pflanze in ihrer ersten Ankunft zu schanden machen mögen. Zuweilen pflaget der Saame gleich das erste Jahr, da er gefäet worden, anzugehen, gemeinlich aber geschieht solches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erst im andern Jahre aufgegangen ist. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein gestreuet worden, jederzeit feucht gehalten werden muß, also sind auch die jungen Pflänzlein bey trockenem Wetter fleißig zu begießen, und wenn sie ein wenig erwachsen, gegen den Herbst etwan im September, in eine gute auf obbeschriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpfe zu verpflanzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reif, sondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zu Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öfters Achtung geben muß, ob die Knöpfe, in welchen der Saamen enthalten, aufberien, welchenfalls solche abzuschneiden, und wohl verwahrt werden müssen, daß der Saame von sich selber in das Tuch oder Gefäße, worinnen gedachte Knöpfe liegen, ausfalle. Die andere Art, diese Blume zu vermehren, geschieht durch die Zertheilung der Wurzeln, da nemlich alljährlich die alten Stücke, wann sie verblühet, in so viel Stücke, als junge daran sind, zertheilet, und nachgehends im Augusto, bey wachsendem Monde, wieder verpflanzet werden. Wann ein jedes Neben-Schößlein, so man verket, nur einen Faden Wurzel hat, so schlägt es wieder Wurzeln; hat es aber mehr, so ist es um so viel desto besser. Wann sich ein Neben-Schößling nicht gerne von sich selbst ablösen lässet, so darf man nur die Wurzel der Pflanze in der Mitte spalten, als welches ihr keinen Schaden bringet: Also, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fusse hättet, die sich nicht von einander theilen oder absondern wolten, so schneidet die Wurzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflanzet sodann eure Neben-Schößlein bis ganz oben an den Hals, daß

mehr nichts, als die Blätter, heraus gehen, begießet sie stark, und lasset sie zum wenigsten einen Monat lang im Schatten stehen, während dieser Zeit muß man ihnen öfters Wasser geben, damit sie desto leichter Wurzeln schlagen, man muß aber auch nicht allzuviel begießen. Bey grosser Sommer-Hitze setzet die Töpfe mit denen Kurickeln alle in den Schatten: Denn die allzu starke Sonne und grosse Hitze bringen diesen Blumen ein schleuniges Verderben. In dem Herbst sollen sie wieder an ihren gewöhnlichen Platz, und in dem Winter an die Mittags-Sonne gestellet werden; und obwohlen der Frost diesen Pflanzen nicht nachtheilig fället, so ist es doch besser, man bringe die schönsten Gattungen von Kurickeln vor Winters in das Gewächshaus, damit ihnen weder die besorgliche Fäulung, noch sonst ein Unfall Schaden möge.

Kurin, siehe Tausend-Gülden-Krant.

Ausblicken heisset, wenn die Brut von Wögeln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen sie verschlossen ist, zu ihrer Zeitigung gelanget, und mit dem Schnabel die Eyer-Schale zerbricht, daß sie austretchen könne.

Ausbrechen, von denen Frankosen Ebougeonner genant, heisset an denen Obst-Insiderheit aber an denen Zwerg-Bäumen, diejenigen Frucht-Neste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holz-Neste sind, hinweg nehmen: Denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen, treiben sie wieder aufs neue heraus, scheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Neste, und werden in dem Majo oder Junio, weilen sie noch jung sind, kurz abgebrochen, deraufstellen, daß nur drey, vier bis fünf Blätter enoe benammen sieben bleiben, woraus nachmahls kleine Nestlein entspringen, welche guten Saft ziehen, und gerne Früchte bringen, auch solche Nestlein in dem alten Holze oder unter denen Blättern noch vielmahlen selbigen Jahrs Frucht-Knöpfe hervorbringen. Dieses Ausbrechen geschieht entweder mit der Hand zwischen zweyen Nägeln, (und dieses wird von denen Frankosen mit einem besondern Wort pinco genannt), oder wird mit der Garten-Heppe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und bleibet davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es muß aber solch Ausbrechen bey Zeiten, und sobald die Nester von einander unterschieden, und vor das, was sie sind, erkennet werden können, bey kühlem und trübem Wetter geschehen, und da man ja solches in dem May verdammet, kan es doch im Junio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Neste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärker treiben und keine Früchte geben wolten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen werden; Wann aber Früchte bey einem solchen

Ast anzutreffen, wird solcher nicht ausgebrochen, weil die Früchte gerne davon abfallen, bis sie grösser worden, alsdenn hat es keine sonderliche Gefahr mehr. Wann auch zwei, drei und mehr Frucht-Neste an dem Ort, da voriges Jahr Früchte gestanden, dieselben aber nachgehends in dicke Nester oder Holz-Knöpfe sich verwandelt, besammen stünden, so werden solche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Ursache kurz gehalten, damit der Baum künftighin grössere Früchte tragen möge. Es muß dieses Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, sonderlich an den Birn-Bäumen, sie mögen darnach frey stehen, oder in Spätere gezogen seyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig solcher Nester, die da ausgebrochen werden müssen, nachdem es nemlich Gartmannen von Früchten sind. Die, so auf wilden Stämmen stehen, haben es sehr nöthig; auch so ein Frucht-Ast die Blüten oder Früchte fallen lästet, und einen neuen Ast treibt, der selbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein starker oder schwacher Frucht-Ast, wann er in dem neuen Trieb einen starken Abfah macht, bleibt solcher ohne Ausbrechen stehen; so er aber schon einen Abfah zuvor hätte, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwischen den zweyen Abfahen die Frucht nicht aussen bleiben wird. Alle diejenigen Nester, so zu Frucht-Nesten zu stark, und zu Holz-Nesten zu schwach sind, folglich weder Frucht- noch Holz-Nester genennet werden können, sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn, müssen ausgebrochen, und eben auf solche Art muß auch mit denen langgeschnittenen Frucht-Nesten, ingleichen wo einer kurz, der andere aber ungeschnitten geblieben, verfahren werden. Gleichermassen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten selbst, wenn sie noch jung und klein sind, vorgenommen, wann nemlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern desto besser und schöner wachsen können.

**Ausbrechen**, nennen die Schäfer, wann die Schaafe zwischen dem vierten und fünften Jahr ihres Alters die letzten zweyen Spitz-Zähne wegeriffen, und also die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

**Ausbrennen**, siehe Abbrennen.

**Ausbrüten** heisset, wann das Feder-Vieh, sowohl zahmes als wildes, aus einem Trieb der Natur von sich selbst, seine eigene, oder untergelegte andere Eyer, mit seinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in solchen Eiern befindliche Frucht lebendig wird, sich aus der Schaafe blickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geschieht bey den Hünern in drey Wochen; bey den Gänsen mit vier Wochen oder am neun und zwanzigsten Tag; bey denen Welschen-Indianischen-Calecutischen- oder auch sogenannten Erut-Hünern am sieben und zwanzigsten Tag, das ist, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier

Wochen, oder am dreyßigsten bis ein und dreyßigsten Tag; bey den Tauben in zwanzig Tagen. Von diesen letzten ist, als etwas artiges anzumerken die Umwechselung, die sie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, so sich zusammen gehalten hat, wechselt einander in der Arbeit ab, so, daß bald der Tauber, bald die Taubin über die Eyer zu sitzen kommt. Die Hünere pflegen auch Gänse- und Enten-Eyer auszubrüten; Die Erut-Hünere aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es seyen Pfauen-Hünere-Gänse-Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der größten Sorgfalt aus.

**Eyer ohne Samen auszubrüten**, geschieht folgender gestalt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth, stößet ihn klein, und lästet ihn in einem Kasten oder andern warmen Ort durch ein grosses Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; Auf diesen legt man zarte Hünere-Federn, und setzt die Eyer also ein, daß sie mit den Spitzen über sich stehen, und keines das andere berühre. Darnach schüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis sie ganz und gar bedeckt sind; in diesem Stand lästet man sie zweyen oder drey Tage ruhig stehen, die folgende Zeit aber muß man sie täglich einmahl, doch subtil und gemach umwenden. Nach zwanzig Tagen, wenn die Hünlein sich anfangen auszubücken, so deckt man nicht völlig durchbücken können, so hilft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, legt hernach die junge Hünlein in einen Korb, und föhret eine alte Henne dazzu, die sie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zureichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tausend Eyer können ausgebrütet werden, davon hat Herr Prof. Leutmann in Vulcano famulante p. 127 sq. Anleitung gegeben. Es ist aber mehr curios als nützlich. In Egypten haben sie jetzt dergleichen Ofen, wie in den Reisen *Corn. Bruyn V, 2 p. 64* zu sehen. Die alten Egyptier brüteten sie nicht im Ofen, sondern im Mist aus, conf. *Plin. L. X. C. 54* und *Diod. L. I C. 67*.

**Ausdreschen**, heisset entweder die Körner mit dem Drischel oder Dresch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreschen; oder im andern Verstande, wenn man mit dem Nest des vorhanden gewesenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreschen übrig hat.

**Ausfallen**, wann die Feld-Früchte dergestalt überständig, das ist, überreif werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze so zusammen schrumpfet oder aufspringt, daß solche den Saamen nicht mehr halten können, sondern diesen fallen lassen, oder auslaufen müssen.

**Ausfallen**, ist ein Garten-Terminus, der insonderheit von denen Nelcken gebühlich. Wenig nemlich die Bisarden, welche von vier bis fünf Farben gewesen, aus der Art schlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar

in

in eine sich verändern. Sonst wird dieses Wort auch im gemeinen Leben gebraucht, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heisset, dieser Fuß ist wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, so in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöset wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus sie das Nest auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, ist ein wirtschaftliches Geschäft der Anwendung eines erlangten beweglichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld bestehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch solche Ausgabe ein Naturale entweder gänzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestalt etwas davon hat, davon sonst noch wieder eine Einnahme entsethet, oder es wird angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nütlichers oder bequemers daraus verfertigt. Oder es wird endlich veräußert, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschieht nicht nur mit denen Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Münz-Sorten erhalte. Das alles heist im weitläufftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäfte bey einer Wirtschaft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau-Besoldungs-Etat zc. wirklich nach denen historischen Umständen, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wenn, wie und wenn? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung in einer nach Rechnungs-Art vermittelst gemöhnlicher Bestimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Größe, Maas, Gewicht zc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführet sind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen zc. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteter schriftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirtschaftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme genennet. Alle Ausgabe bestehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geschieht entweder zu der ordentlichen und beständigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache selbst, wovon man etwas gewinnen will. Daher solches (1) die ordentliche Ausgabe heist, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer außerordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr aufftossenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen geschieht, so heist solches eigentlich (2) die

außerordentliche Ausgabe. Auf welche man nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Nichtigkeit hat, denken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die außerordentliche Ausgabe sich durch einen Spar-Pfennig gefast machen muß. Die Anwendung selbst dieses erparten aber muß doch auch in der außerordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls zu unterscheiden in unentbehrliche, z. E. bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Diese aber kan dennoch auch entweder nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn. Die unnütliche, obwohl nicht schädliche, nennet man auch eine überflüssige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunft zu vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentlich und außerordentlich nöthige und unnöthige zc. Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich ohne zureichenden vernünftigen Grund ausgiebt, das ist, sein Gut und Geld nicht aus der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommener macht, ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kan, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, selbst stürzet, folglich seine Einnahme nicht auf die Zeiten ordentlich eintheilet, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirt. Und wer nicht seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur außerordentlichen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur sein das unentbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufsuchet, gar wohl zulasset, das ist ein schlechter Wirt. Wer aber hinwegwiderum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und außerordentliche gar nicht ausgeben will, sondern alles behalten, oder darinne anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirthlicher Vorthelle in Ansehung des Orts, der Zeit, der Art und Weise, z. E. im Einkauf, wenns wohlfeil, wo es wohlfeil, im ganzen zc. ersparen und fructern will, der ist ein karger Fils, und abermahl ein unvernünftiger Wirt. Wie nun in diesem Stücke die Menschen ungleich genennet sind, also suchet ein treuer Haushalter diese lasterhafte Arten zu meiden, und zwischen dem Geiz und der Verschwendung die Mittel-Strasse, nemlich die Sparsamkeit, zu erwählen. Sonderlich ist es nöthig, daß ein ieder Wirt alle Jahr ein Verzeichniß seiner vermuthlichen Einnahme und seiner ordentlichen und außerordentlichen Ausgabe nach Proportion derselben mache, hiernächst eine Überlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr auszugeben.

zugeben, und also alles nach dieser Liberlegung einzurichten. Zu Folge dieses wirtschaftlichen Ausgabe-Etats muß er hernach durch alle Quartal, Monate und Wochen sein überlegen, was darinne insbesondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden, woher solche zu bestreiten, wo und wie solche zu vermeiden oder doch zu verringern. Endlich muß er gar nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet, wovon oben schon Meldung geschehen. Um so vielmehr aber hat ein Mensch, der anderer Leute Einnahme auszugeben befohlen ist, diese Haupt-Maxime zu beobachten: Wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe mehr als ein anderer bey seinem Eigenthum zu sehen hat. Solche und viele andere General-Regeln der wirtschaftlichen Ausgabe sind zu beobachten. Die Special-Regeln aber setzen voraus die Einsicht der Natur und Beschaffenheit jedes Nahrungs-Geschäfts, worauf diese Generalia zu appliciren, daher solche hin und wieder vorkommen werden. Was im übrigen sonst bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort Rechnung nachgesehen werden.

Ausgeben, heisset von dem in einer Haushaltung sich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Befinde so viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Bestellung der Küche, und Versorgung der verlangten Mahlzeit auf einmal an Fleisch, Zueemühe, Gewürk, Eiern, Butter u. s. f. benöthiget ist. Weil nun insonderheit auf dem Lande bey einer grossen und weitläufftigen Hausgaltuna, oder aus andern Umständen eine Haus-Frau detaleichen Vermöhung nicht allezeit selbst über sich nehmen kan, pflegt sie einer eigenen und oft besonders daryu angenommenen redlichen Weibs-Person dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil daryu meist ledige und muntere Personen erwählt werden, insgemein aber eine Ausgeberin genennet wird. Diese Person übernimmt nicht nur nach einem gewissen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in so mancherley Victualien und andern Mobilien bestehet, sondern berechnet treulich den Abgang, und ist besorget, diesen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu ersetzen.

Ausgelaugte Erde, wird insonderheit derjenige Theil der Asche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Salz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß jede Asche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Salz und Erde bestehe. Solche ausgelaugte Erde ist eine ungemeyne Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort Asche mit mehreren Erwähnung geschehen. Sonderlich aber führet die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde diesen Nahmen, welche hiernächst eine neue Mutter-Erde ist, in welcher sich dieses Salz wiederum leicht generiret.

Ausgesiebtes, heisset man das geringe Getraide, Trespen, Naden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, so bey dem Reinemachen des Saamens oder Mahl-Getraides durch das ganze und halbe Naden-Sieb fällt, und mehrentheils geschrotet und dem Mast-Vieh gegeben wird.

Ausheben, wird gesagt, so man aus einem unangeseckten Wein- oder Bier-Foß durch das Spund-Loch mittelst eines Hebbers einen frischen Trunck heraus ziehet. So bedienen sich auch dieses Wortes die Gärtner, wenn sie einen jungen Baum oder anderes Gewächse aus seiner Stätte wegnehmen, und in ein ander Land versetzen.

Ausjäten, siehe Jäten.

Ausjegeln, siehe Ausklopfen.

Auskehren, heisset die Verrichtung, wenn das Gefinde den Fuß- oder Boden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub mittelst eines Kehr-Besens und Borst-Bisches reiniget und saubert. Daß darbey der Staub nicht so heftig aufstehet und sich hernach wieder auf andere Sachen, oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzufehr angefeuchtete Säe-Edne auf dem Boden hingeschoben werden, daran denn der erwähnte subtile Staub hangen bleibt, und sich wohl damit auskehren lässet. Der auf diese Art zusammen gebrachte Unrath aber heisset Auskehricht oder Kebricht.

Ausklopfen, aus Anis, Kümmel, Fenchel, und andern dergleichen klein-sämigen Pflanzen den Saamen mit einem Stecken ausdreschen.

Ausklopfen, ist eine höchst-nöthige Haus-Arbeit, da man in heißen Sommer-Tagen die Kleidungen, so aus Rauch-Werck bestehen, fleißig durchsiebet und ausklopffet, daß dieselben wegen der Nothen keinen Schaden bekommen. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, insgleichen die mit verschiedenen Überzügen versehene Mobilien, als Stühle, Polster-Küssen u. s. f. nicht weniger die Feder-Betten selbst auf solche Art gereiniget, und der Staub aus selbigen geklopffet.

Ausköthen, Auskütthen, Auskütten oder Ausjegeln heisset, wann ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe verstaucht. Dieses wird erkennet: Wenn das Pferd mit dem beschädigten Fuß nicht völlig aufsendern nur auf der vordersten Schärfe des Fußes, nur auf der Zehe stehet, und die Köthe demselben aus- und eingehet. Diesen Schaden zu curiren, nehmet ein Pfund klein-gestrossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ohngefehr anderthalbe Kannen Leipziger Naas Eßig, lasset es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlaget warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden konnet, und lasset es also stehen, bis auf den dritten Tag: spüret man alsdenn noch

noch keine Besserung, so schmieret es mit Lohr = Del (Lorbeer = Del) und Althee, bindet ihm gemeldten Leig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einschlagen und Horn = Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Künffinaer = Kraut einen ziemlichen Theil, ein Rößel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Größe eines Gans = Eies, laßet es sieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, so warm als es seyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholeit solches des Tages etliche mahl nach einander, so wird der Schaden bald geheilet seyn. Oder: Nehmet Brunn = Kress, Haus = Wurz, und zerlassene Butter eines Gans = Eies groß, thut es zusammen in einen Topf, und laßet es wohl sieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, so warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber soll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen lassen.

**Auskriechen**, wird von allem Feder = Vieh, welches sich nach vollendeter Brut = Zeit, und empfangenen Leben aus der Eyer = Schale blickt, und also aus Luge = Licht kömmt, gesagt.

**Auskütthen** oder **Auskütten**, siehe **Auskütthen**. Sonst aber heißt es auch ein Gefäß mit Rütt inwendig versehen, und also auskütten. Wovon das Wort **Rütt** oder **Rütt** nachzusehen.

**Ausladungen**, heißen im Bau = Wesen die Aercker an den Häusern an einigen Orten.

**Auslauffen**, wird von denen Erbsen in zweyerley Verstande gesagt: 1) heißt es, wenn dieselbe, bald nachdeme sie gesäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abspülung des vermittelst der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kömmen; und 2) wenn sie reiff und bereanet, nachmahls aber wieder von der Sonne beschienen werden, so springen die Schoten auf, und die Erbsen lauffen oder rühren sich aus.

**Auslauffen**, heißet man auch, wenn die Wurzel eines Baumes über sich einiae Sprossen hervor treibet. Weil nun diese Ausläufer den guten Bäumen die Kräfte entziehen, so läßet man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß manchemahl eines davon stehen gelassen werde, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropfen oder Deculiren zu bringen, und hernach samt der Wurzel zu versehen.

**Auslöchen**, wird gesagt, wenn mit dem Meißel in ein Bret, Pfoste oder anderes Stück Holz ein Loch zu einem Zapfen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befestigen, wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Gestellen und Geräthschaften in einer Haushaltung oft vorzukommen pfleget.

**Ausmachen**, ist eine Redens = Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; inson-

derheit ist es gebräuchlich, so man allerley Hülsen = und Kern = Früchten, als Schoten, Castanien, mancherley Nüssen und dergleichen den Nirs oder Kern aus der Schale nimmt, und zu dem folgenden Gebrauch sammlet.

**Ausmergen**, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferen das alte oder auch junge unrichtige Vieh, so nichts nuket, ausgehoben und von dem andern abgefondert wird, damit man es entweder durch Verkauffen oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe.

**Ausmisten**, heißt die Vieh = Ställe vom Mist reinigen. Solches soll bey dem Pferde und Rind = Vieh alle Tage, und Winters = Zeit längstens über den andern Tag, bey denen Schweinen aber etwan die Woche zweymahl geschehen. Denen Schaafen darf des Jahres nicht öfters als ein oder zweymahl, nemlich wenn der Schaaf = Mist auf das Feld geführt werden muß, ausgemistet werden.

**Ausnehmen**, das Ausnehmen wird bey der Jägeren dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen denen Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten auswirft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fahrt vor dem Thier erkannt wird.

**Ausnehmen**, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vogel aus denen Nestern holen.

**Ausnehmen**, heißet auch das vorher nach seiner Art entweder abgerühete oder aeruoffte Feder = Vieh unten ausschneiden, und das Eingeweide heraus nehmen; Wird auch von denen Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

**Auspressen**, den Saft oder das Del aus einer Frucht, vermittelst einer Maschine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

**Ausreiten**, (den Haber ausreiten), ist eine Art den Haber zu dreschen. Siehe **Dreschen**.

**Ausreuten** oder **Ausröthen**, Stöcker von abgehauenen Bäumen, oder ganze Bäume, Sträucher, Pflanzen zc. mit Estrumpf und Stiel aus der Erde schaffen. Siehe **Ausstocken**.

**Ausringen**, Wäsche, heißet aus der reinig gewaschenen und ausgepülten Wäsche das Wasser durch Zusammenhebung eines jeden Stückes heraus winden und bringen.

**Ausfaat**, ist die Summe desjenigen Saamens an Scheffeln, Viertel und Messen, welchen ein Haus = Vater in sein Winter = und Sommer = Feld gestreuet. Es muß alles in zwey Zeit und Ordnung geschehen. Das Winter = Getraide, wenn sich der Sommer endiget, das Sommer = Getraide, wenn sich der Sommer anfangen will. Kurz vor und nach Bartholomäi, in welchen 14 Tage vor oder nach Michaelis, und die Zeit von des Martii Ende bis zum Ausgang des May, sind betrachtungs = würdige Ausfaat = Zeiten nach Unterschied.

terschied. Ueber die Ausfaat selbst aber muß ein Haus-Wirt sowohl, als insonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hof-maier eines Gutes jährlich sein richtiges Register, so das

Ausfaats-Register genennet wird, führen, sowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Ursachen willen, als auch den reichen Segen Gottes, in Begegnenanderhaltung der Ausfaat, und des Ausdruches, daraus ersehen zu können. Solcher Ausfaat-Register muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Ausfaat, und das andere über das Winter-Getraide oder die Herbst-Ausfaat, da dann erstlich in solchen die Nummer oder Bey-Nahmen und die Lage eines jeden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des besäeten Stückes, dann, wie vielmal es gepflüget, und wie viel Fuder Dünger, und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Viech darauf gestanden, wer den Mist ge-breitet, und endlich, wie viel an Scheffeln auf jedes Stücke geidet worden, angemerket werden muß.

Ausfaen, siehe Säen.

Ausfag der Bäume, welcher auch von einigen der Brind oder die Käudigkeit genennet wird, ist ein Zufall, der gemeinlich von unrechter Verlegung der jungen Bäume herkommt, wann man sie nemlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorher gegen der Sonnen gestanden; Oder, wann man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Uebel kan durch Abschab- oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Denn abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Röh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne und geschlachtete Rinde bekommen.

Ausfag der Schweine, also werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genant. Siehe Finnen.

Ausfaugen heisset, die Felder durch sel-tenes Düngen und oftmaliges Bestellen dergestalt ausmergeln, und von allem Saft entblößen, daß sie, die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geschieht von den üblen Haushaltern, welche den Mist lieber ver-kauffen und das Geld verkaufen, als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbst eine Güte thun solten. Ein anderes

Ausfaugen, geschieht durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Saft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er ge-bauet wird, dergestalt ausfauget, und abedet, daß dieselbe zum Korn- und Weizen-Bau

fast undienlich dadurch gemacht werden, wo-ferne man nicht die Felder umwechset und sehr gut düngt. Gleiches thut der Waid und andere Pflanzen mehr.

Auschalen, siehe Beschalen.

Auschieffen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen, das gesagte Wildpret, von der Herrschafft aus denen Zelten, oder dem sogenannten Schirm geschossen wird, es sey hernach zu Lande oder bey einer Wasser-Jagd. Siehe Abjagen und Wasser-Jagd.

Auschirren, siehe Abgeschirren.

Auschlagen, wann die Bäume im Früh-ling ihr Laub wieder treiben und aus- stoßen.

Auschlagen, wird von dem Holz gesaget, wenn die Zimmerleute solches viereckigt be- schlagen.

Auschliessen, siehe Auskriechen.

Ausfeimen, heisset das Moos oder Gewürcke von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig feimen.

Aussieben, heisset das geringe Getraide ver- mittelst der Siebe von dem guten absondern; Das durchgefallene geringe wird Ausgesie- btes genennet, und meistentheils vor das Mast- Vieh oder die Zug-Ochsen geschrotet, das reine Getraide aber zu Saamen oder auch zum Mahlen gebraucht.

Ausspannen, die Pferde oder ander Zug- Vieh, nach verrichteter Arbeit von dem Wa- gen oder Pflug ablösen. So bedienet sich auch dieses Wortes das Frauenzimmer, wenn sie diejenigen Sachen, die sie zum Nähen in einen Rahm straff angezogen, sobald sie da- mit fertig, wieder auflösen und heraus neh- men.

Ausspülen, heisset die aus dem Seif- sen = Eriet oder Seifen = Wasser warm ge- waschene Wäsche, noch einmahl vor dem Aufhängen, aus kaltem Wasser auswachen, damit die Lauge und Seiffe vollends heraus komme.

Ausspüren, mit Spür-Hunden ein Wild auffuchen, oder dessen Spur finden.

Ausstacken, ist eine Verrichtung der Kle- ber und Lehm- Arbeiter, wenn sie nemlich den Raum zwischen zwey Balken, Nischen und andern Holzern, wie bey dem Schweb- Aestrich, Bleich = Wänden und Schurzten der Feuer-Mauern nothig, mit Stroh in Lehmen getreten ausfüllen sollen, da sie denn die Balken und andere Hölzer aus- reißen, oder einen Sals in selbige meißeln, schwache Scheit-Holz darein passend hauen und zuspiken.

Ausstöcken, ist ein Forst-Terminus, und heisset durch gänzliche Abbräunung eines Stü- cke Holzes und Ausrottung der Stöcke und Wurkeln, den Grund und Boden zu einem Acker oder Frucht-Feld zuriichten. Wann ein Eigenthümer nicht selbst die Forst-Berechtig- keit hat, so kan er wider den Willen desjen- igen, deme solche zustehet, dergleichen nicht vornehmen. Bekommt er aber Erlaubniß dazu, so muß er gemeinlich einen gewissen

Zehen-

Zehenden davon geben, welcher die Forst- oder Stock-Garbe genennet wird.

Ausstopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als Sand, Haaren, Hen, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllet werden; oder, so man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutsam abziehet, sie gehörig zubereitet, mit Reh-Haaren wiederum wohl ausfüllet, und ihnen eben das Ansehen giebt, das sie im Leben besessen.

Ausstreichen, siehe Furchen austreichen.

Auster, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und sonst auch der Süd-Wind heisset.

Austern oder Oestern, sind Meer-Fische, so mit zwey Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhabenen, inwendig aber hohlen Schale umgeben sind. In solchen Schalen befindet sich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 2) Das zarte Fleisch um den Wirbel, welches das beste Theil, und von denen delicatesen Mäulern allein genossen wird. 3) Der Schweiß oder Bart, welcher das Fleisch umgiebet, und gleichfalls zu essen ist: Was aber dessen Haut anlangt, ist selbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann sie frisch und gut ist, zum Essen, sonst wird sie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Salz-Safft, so dabey sich befindet. Sie sind sowohl an der Größe, als an der Landts-Art unterschieden, sintemal sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten der Nord-See, des grossen Welt-Meers, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres häufig gefunden, und bey der Ebbe, das ist bey Abfluß der See, mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schaufeln aus dem Strand-Wasser zusammen gescharrt werden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Wlissingen und Widdelburg gefangen werden. In Engelland werden die kleinen Austern von Glocester, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicatesten gehalten. Die bey der Insel Hälligenland, und die Hollsteinsche, so bey Husum gefangen werden, sind etwas grösser, und solche achtet man bey uns vor die besten. Noch grösser aber sind die Venetianischen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich sodann feste wieder zuschließen. *Aristoteles* hat davor gehalten, daß sie aus dem Lehmen oder Unkraut im Grunde des Meeres entstünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Austern in sich selbst ihre Eyer empfangen, und im Junio, als um welche Zeit sie wenig zu finden, dieselbe auf den Grund der See, als junge Austern von sich liessen, welche denn daselbst mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Austern strichen im Martio, und liessen den Saamen auf die Felsen fal-

len, da denn junge Austern daraus würden. Der *Autor admirandorum Sine & Europa* meldet, daß die Inwohner der Landschaft Che-Kiang in China nahe bey der Stadt Vaachen, die Austern zerstopfen, und dieselbige also pulverisiret in die niedrigen Wasser-Felder säen, wie man einen andern Saamen zu säen pflegt, daraus sollen, wenn sie von den gefalsenen Fluthen überschwemmet werden, gute Austern vor ihre Tafeln erwachen. Man sängt sie bey nahe das ganze Jahr, aber sie sind im Herbst, Winter und Fröhling am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Mond, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben solten, herkömmt, weil sie doch auch im abnehmenden Mond in der See an ihrem Ort bleiben, sondern weil um den Vollmond die Nächte wegen vollen Lichts laulich, oder nicht so kalt seyn; die Austern aber verlangen von Natur die Wärme, und gedehen dabey besser, sintemahl ihr Fleisch kalt, feucht und rohfästig ist, also, daß man sie mit Recht unter die gesunden Speisen nicht zählen kan, aber die Zubereitung und die Gütigkeit des Magens kan wohl etwas verbessern. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen; oder ausgeschitten ohne Schalen in Fäsklein, mit ihrem eigenen Wasser übergossen; oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Austern in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brüh, so mit genossen, den Leib offen, verlieren, müssen in einem Fasse zugebedet, und etwas schweres darauf geleyet werden. Die man einsalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse irdene Töpfe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etl. Lorbeer-Blättern, ganzem Caneel und grünem in Saamen geschossenen Fenchel beleyet, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erst-benannten Specien, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorher ein wenig gewässert, oder nur im frischen Wasser abgospüllet werden. Frische Austern pfleget man also zuzurichten: Das Garstige an denen Schalen wird zuvörderst mit einem scharfen Messer herunter geklopffet, denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie einige zu thun pflegen, im Wasser wäscht, weil zuweilen manche Auster offen, da denn das Wasser hinein laufen, und dadurch der Auster-Geschmack verderbt werden kan; wie nun durch dieses starke Messer-klopffen sich die Schalen schon ein wenig öffnen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet selbige in die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß eine Schale etwas tief, die andere hergegen ganz platt ist. In denen See-Städten pfleget man sie alsdenn mit einem Glas Weine gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber und Pfeffer zu würzen, welches man vor die gesündeste Zubereitung hält, iedoch sind die auf gleiche Art vorbereitete, in ihrer Schalen



Schalen mit ausgelassener Butter auf einem Koch-Feuer gebratenen, und mit klar-geriebener Semmel klein-geschnittenen Citronen-Schalen und gestossener Muscaten-Blüthe oder Pfeffer bestreuen, wohl die annehmlichst, wenn sie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem sie braten, wohl acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Luft. Die Ausgeschnittenen kan man wie Sardellen, mit Essig, Baum-Zei und Pfeffer, oder auch auf andere Art zuriichten, Z. E. mit Sauer-Kraut, diese werden vorher ein wenig gewässert, und darauf in einem Ziegel oder Casserol, mit recht rein-ausgewaschener Butter über dem Feuer pariret. Hier-auf nehmet halb gahr gekochtes Sauer-Kraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht zu klein, laßet es in Butter ein wenig schweissen, gießet dicken sauren Rahm darunter, und laßet es zusammen durch einander dämpfen. Machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Kranz, schmieret sie mit Butter, und überziehet die ganze Schüssel mit Kraut; Leget alsdenn eine Lage Ausern und etwas scheidlich geschnittenes Rinder-Mark, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechselweis so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist, so daß das Kraut oben beschließet. Endlich gießet oben darüber her ein wenig zerlassene Butter, streuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Ausern einiae an ein Spießchen, daß allezeit darzwischen ein Stückgen Speck oder Rinder-Mark komme, tuncet diese in Butter bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüthen und bratet sie gelinde auf einem Rost, so könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich staffiren. Die Auche von denen Ausern machet die Zähne weiß, ist gut für alte Geschwüre, und wird zu gedruckten Wunden gebraucht. An den Meer-Küsten, wo man die Ausern häufig fänget, wird aus ihren Schalen ein trefflicher Nalch gebraut, welcher aber nicht zum Lünchen an freyer Luft dienet.

**Austreiben**, heisset das Vieh auf die Weide treiben. Solches soll im Frühling oder Herbst nicht eher geschehen, als wenn die Sonne sich schon merklich erhöhet hat: Wenn aber starke Nebel gefallen, soll das Vieh nicht ausgetrieben, sondern lieber daheim in Ställen gelassen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne krank. Sonst geschieht es bey dem Rind-Vieh vor oder kurz nach Ostern.

**Auströfeln**, Auströfeln, wird von Leinwand und andern gewirkten Zeugen gesagt, wann an einem Ende, wo keine Saal-Leiste, die in einander gewirkte Fäden sich ausziehen. Solches läßt sich an verschiedenen seidnen Zeugen, die gerne dergleichen Art an sich haben, verwehren, wenn man sie an solchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern besänget, und mit dem davon geschmolzenen Wachs befreichet.

Öconom. Lexic.

Zuweilen werden auch im Nähen aus Nesselstuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Quer-Fäden ausgezogen, dieselben an dem Orte bestochen, die übrigen Fäden aber gleichsam als Kranzen hangen gelassen, oder man verkaufft solche, und läßt sie als Trotteln hangen.

**Auswachsen** geschiehet, wann in der Erndte, da das geschnittene oder gebauene Getraide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachsen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten widerfähret.

**Auswerfen**, ist ein Jäger-Terminus, und wird gesagt, wenn man dem Thiere das Eingeweide ausschüttet, und es wegleget.

**Auswintern**, ein Thier, Vogel ic. oder eine Frucht, Pflanze ic. den Winter durch respective mit Futter, oder gute Pfleg- und Wartung in erwünschtem Stande erhalten.

**Auswipfeln** heisset, den Gipfel oder Wipfel eines Baumes abhauen. Es geschieht solches gemeinlich an den Tannen, Fichten, Kranneweth- oder Wacholder-beer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern geholet werden. Weizen nun dadurch viel junges Holz verderbet und zuschanden gemachet wird, als ist es billig in denen Forst-Ordnungen verboten; denn die Birte und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reischit gesochtene Büsche oder Kränze gebrauchen.

**Auswircken**, heisset das überflüssige an dem Horn oder Huf eines Pferdes mit dem Wirk-Eisen oder Wirk-Messer ausschneiden, daß das aufschlagende Huf-Eisen wieder fählich liegen könne. An den Vorder-Füssen muß vornen her mehr ausgewircket werden, und sehr wenig hinterwerts nach den Stellen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hüfe haben, soll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt ist, wohl auswircken lassen. An denen sogenannten Esels-Hüfen, da nemlich ein Pferd ense Fersen und einen hohen Huf hat, soll man die Wände mit dem Wirk-Eisen wohl nieder, und bey denen Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hüfe nieder, und bey den Fersen weit gelüftet bleiben, daß das Leben wieder in die Hüfe kommen kan. Siehe Beschlagen der Pferde.

**Auswircken**, heisset den Teig, wann er nach dem Kneten aufgezogen, noch einmahl mit den Fäusten rechtchaffen durcharbeiten, daß er fein feste wird. Siehe Brot backen.

**Auswircken**, siehe Zerwircken, als welches besser gesprochen wird.

**Auszäcken**, heisset allerley weiß Geräthe an Manchetten, Krausen, Halstüchern, Schürken, oder außer diesem andere Sachen, aus Flohr, Luch, Tassent, und andern mehr bestehend Vogelweise an den Enden ausschweissen, solche entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, und mit kleinen saubern Zäcken besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bey Luch,

Leder,