

Leder, Taffent und dergleichen eines darzu verfertigten ausgearbeiteten Eisens bedienen kan, um solches in kleine Böden oder Spislein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ansackhet seyn.

Ausziehenden, siehe Abziehenden.

Ausziehen oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehr getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie aerollet oder geplattet wird, anzupffen, in den Falten austreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauf- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtigkeiten, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauftet oder verpachtet, und dahero der

Auszug genennet werden.

Auszupffen, ist eine Arbeit des Frauenzimmers wemit sie an allerhand kleinen aefamulierten seidenen Käben, Endgen und Strückeren von Zeug und Band von mancherley Farben die Käben und Hürigen ausziehen, und solchergestalt viele kurze Seiden-Käden bekommen, welche sie hiernächst vollends zurecht machen und spinnen folgender aber allerhand Seidenen daraus wirken lassen, und solchergestalt eine Sache, die man sonst weawirft, dennoch hauswirthlich nutzen und anstat des Müßigangs hierdurch etwas nützlicheres, zum Zeitvertreib thun können.

Axt, siehe Achse.

Axt, ist ein notwendiges und jedermann bekanntes eisernes Werkzeug bey der Haushaltung, welches vornen schaffschneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Dehr oder Loch versehen ist, den holzkernen Stiel, so man den Axtselm nennet, und von büchenen- abornen- oder andern harten Holke gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holz-Verständige, wie der Herr von Carolwitz in seiner *Sylvicultura economica*, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aerte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aerten zum Abhauen des Holkes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlagen; dahinaegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden können, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Nestlein damit abgehauen worden, der ganze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein bloßer Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holz-verderbliche Wirthschaft verdecken wollen. Sonst sind verschiedene Aerten der Aerte, als Stein-Axt, Holz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradylo, sonst auch Fraxinus flore caruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weiße Lotus-Baum genennet, wächst in den Morgenländern, sonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americanischen Landschaft Virginiten in

großer Menge, und wird daselbst ein großer Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum, so aber von einer schönern und angenehmeren grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, gefest sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringet im Junio schöne gefirnnte blaulich- oder bräunliche Blumen mit langen Stielen, welche Trauben-weise besammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die ländlichen, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den ganzen Winter über an dem Baume hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs-eckiger Stein und in demselben ein ländliches Körnlein, welches giftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Samen, welcher meistens aus Virginiten nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Leyffe vermehret.

Azen, heißt die jungen Vögel, die erst angebrochen, speisen.

Bach, ist ein entweder aus einer Quelle entspringendes, oder wegen starken angehaltenen Regens, nicht weniger abschmelzenen Schnees von Gebirgen herab schiesendes Gewässer, so man einen Gieß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitertes kleines Wasser, welches in seinen selbst- und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fließet, und entweder immer oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischen mit gehört. Er wird von einem Flusse, sowohl der Größe nach, als auch nach dem einmal eingeführten Ausspruch dererjenichen, so nahe bey demselben wohnen, und ihn ideozeit vor einen Bach gehalten haben, unterschieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienen, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich; etliche trocken bey dürrer Sommer-Wetter fast ganz aus, daß nur etliche wenige Dümpeflüß davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gießbach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Quellen stärkere Wern führen, ob sie schon nach Verschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpeflüß und tiefe Gruben, sondern rinnen und fließen auch fort und fort, und diese können sowohl die Ruchen mit Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Quellen aus den Gebirgen herfließen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und dergleichen Fische. Sonderlich aber genießen diejenigen Bäche, so nächst in einem grossen Fluß sich ergießen, einen großen Theil vor andern nicht so bequem gelegenen Bächen.

Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, sondern auch, wann die Wasser durch Hüße sich aufschwellen, die Fische gern in die kleinen Neben-Wasser an-treten, darinnen sie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinig, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Widen-Stöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbei hat ein Haus-Vater zu merken, daß er durch Bäche, worinnen Fische und Krebse sehen, weder eine Furt verstaten, viel weniger Flachs darinnen rösten lassen solle, weiln nicht allein die Fische dadurch verunruhiget, sondern auch die Wasser unrein, faul und stinkend gemacht werden.

Bachbungen oder Wasserbungen, Wasserfarnelk, Wasser-Gauchheil ist ein Kraut, das gerne an den auslaufenden Brunnen-Aldern, und senterlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeinlich aber neben der Bach-Münne zu wachsen pflegt. Man hat dessen zweyerlei Gattungen. Die erste hat ründliche, fette, soffige und ein wenig zerkerbte Blätter, wie die Wöhnen, daher dieses einige auch Bach Bohnen nennen, von saft grüner Farbe; dicke, runde und röhliche Stengel, die sich zur Erde neigen. Zwischen denen Stengeln und Blättern wachsen lichtblaue Blümlein in Gestalt einer Aehre heraus. Die Wurzel hat viele weiße Fasern. Die andere Gattung hat längliche Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein in Aehren-Gestalt empor, welche mit blauen oder Purpur-farbenen Blümlein besetzt sind, denen die mit kleinen Samen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden so wohl zur Speise, als zur Arzney in sonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan sie, weil sie noch jung sind, wie den Brunntrog, dafür sie oftmahls von den Leuten verkauft wird, zu einem Salat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreste und filtrirte Saft, auf vier Loth, oder das davon destillirte Wasser auf acht bis zehn Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das Scharbockische, versalsene, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Wasserfucht, treibet den Harn, und ist gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkresse Koffelkraut, Wegeric und dergleichen mit destilliren, oder den daraus gepressten Saft mit dem Bachbungen-Saft vermischen, und also gebrauchen. Mit Ewig und Butter gesofften und warm übergelegt stilltet es die Nase oder das Rothlauf und alle andere Geschwulsten. Zu einem Waser in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden welche vom Scharbock herkommen; So ist es auch gut für die Geschwulst und Käudigkeit der Pferde.

Bache oder Leene, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Diesen Nahmen bekommt es nicht ebender, als bis es zwey Jahr alt ist, da es dann dargegen den Nahmen Frischling, den es bis

hero getragen, verlieret. Eine Bachebält zwar ihre Brunst-Zeit nicht allzeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen oftmahls außer der Zeit dergleichen Frischlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunst-Zeit ist um Andrea, und dann frischer sie um Lichtmess. Traagen also die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Zohre, siehe Forelle.

Bach-Haase ist unter dem gemeinen Volk in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht-gekochten Zuzammes, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen Land-Läufer, insgemein und am gewöhnlichsten aber ein Wasser-Mus nennet.

Bach-Holder, siehe Holder.

Bach-Sündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schliefen, welche sich auf den Sibirer- und Fisch-Orter-Fana abrichten lassen.

Bach-Kreßlein, siehe Grundel.

Bachmat, ist der Nahme von einer Art Podolischer Werde, welche von so harten Hüfen, daß sie das Beschlagen nicht bedürffen. Sie dauern auf Reisen überaus wohl aus, tanzen aber dennoch besser an ebene, als steinigste und abirrigte Orte.

Bach Münze, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächst, und der wilden Münze gleich siehet, außer, daß sie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohen, safftigen Stengel, dieser aber viele mit bleichen Blümlein besetzte Neben-Aestlein hat. Dieses Kraut blühet im Junio und Julio. In weißem Wein gesofften, und davon getruncken befördert es den verstandenen Harn, zertheilt die Wunde, und tödtet die Würmer. Die frischen Blätter Wasser-weise auf die Stirn und Schläffe gelegt, stillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmerzen, und heilen die Weynen und Biennen-Stiche; eben dergleichen frische Blätter zerrieben und vor die Nase gehalten, oder in die Nasen-Löcher gesteckt, reiniget das Haupt, stärket das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachstelze, ist ein kleiner hochbeiniger Vogel, welcher mit seinem Schwanz auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, iedoch nur seiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Wasser aufhält, auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben. Es sind zweyerley Arten derselben, nemlich die schwarz-Fehlchte und die gelbe. Die schwarz-Fehlchte, so von einigen auch die weiße Bachstelze genennet wird, ist an Kopff und Rücken hinunter aschen-farb, hat aber vorne gegen den Schnabel zu ein schwarzes Bläslein, welches um den Schnabel herum gehet, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, eben an dem Ort, wo die Stuzlige und Kohlmeisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hell-weiß, sondern etwas dunkler, als eine Meise, und also ist sie auch unten am Bauch.

wo die schwarze Brust aufhöret. Die Flügel sind bey den Achseln mit schwarz- und weissen Federn gestreuet, und eben so ist der Schwanz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an denen letztern Federn zu beyden Seiten weislich eingefasset, die Füße sind schwarz und hoch, und der Schnabel spizig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen fressende Vogel zu haben pflegen. Sie hecket im April in hohlen Bäumen, Stöcken, Holz-Stößen, altem Gemäuere, auch bloß in Erd-Löchern oder unter denen Dächern, und versiehet ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heu-Stengeln und dergleichen, und bringet gemeinlich vier bis fünf Junge aus. Ihre Nahrung ist in ihrer Freyheit allerley Gewürme und Rücken, am meisten aber Wasser-Schnacken, welche sie an denen Sümpfen und Flüssen sucht. Sie ziehet zu Anfang des Septembers in gerinaer Anzahl, und ruffet ihre Artreife zu solcher Zeit auf allen Dächern aus, erweist sich aber dabey so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dach-Siebel sitzt, vorbeystiegen läßset, ohne ihn nachzujagen, und scherzend zu verfolgen, iedoch mit solcher Hitzigkeit, daß mancher kleiner Vogel in der Furcht aus Furcht überaus sehr schreiet, und sie wirklich vor einen gefährlichen Feind ansiehet. Sie kommt zu Anfang des Martii erst wieder zurücke, und kan zur selben Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an denen Orten mit etlichen Leim-Spindeln gefangen werden, wo man siehet, daß sie sich bey einem Holz-Stoß, Stein-Haufen, oder andern bequemen Ort aufhält. Im April und Majo sind sie am bequemsten, samt den Jungen, im Nest zu haben. Im September aber pfeget man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzuweit von denen Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelken anzufüllen, damit man, wenn man deren einige vorbeystreichen höret, selbige ziehen und rege machen könne, worauf denn die in der Luft vorbeigehende sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelke ist an der Brust, und unten her am ganzen Leib bis in den Schwanz hinaus, so hoch gelb, daß nichts schöneres gelb gesehen werden kan, auf dem Rücken aber ist sie ganz duncfel-gelb, fast auf die Art, wie ein Grünling; Der Schwanz ist an denen äußersten Federn gelb eingefasset, und der Schnabel gänzlich wie der andern Bachstelken gestaltet. Sie ist dem Leibe nach etwas kleiner als die schwarz-kehlichte, ist aber eben so hochbeinig, und hat auch schwarze Füße, wie dieselbe. Ihr Aufenthalt ist beständig am Wasser, ausser wann sie streichet, denn alsdenn siehet man sie auch häufig in das Feld, sonderlich zwischen die Heerden Schaaf hinein fallen. Es ziehen aber die gelbe Bachstelken nicht alle hinweg, sondern es bleiben derselben auch viele über Winters. Wann man eine solche Bachstelke fangen will, darff man ihr zu Gefallen nur die Zeit abber, da sie sich bey sandigten Wassern auf-

hält, eine Vogel-Band dahin schlagen, und sie durch einen, der langsam am Wasser hergeheth, sich allmählig zutreiben lassen: So ist sie auch zur Brut-Zeit, welche sie mit denen schwarz-kehlichten Bachstelken gemein hat, samt den Jungen leicht bey dem Neste zu bekommen. Sie wird im Bauer (Kefig) mit Milch und Semmel oder mit Milch und Kleien ernähret.

Vacillen oder Meer-Fenchel, ist ein Stauden-Gewächse, etwan eine Elle hoch. Die Blätter sind fett und dicke, wie des Wurzel-Krauts, iedoch länger, und eines gesalznen und bitterlichen Geschmacks. Oben am Stengel trägt er Dolden (welche Nesen-sörnige, aus fünf Blättern zusammen gefeste Blumen haben,) und Saamen, wie der Fenchel, hat übrigens drey oder vier weisse Wurkeln, welche Fingers dicke, auch eines lieblichen Geruchs und anaenehmen Geschmacks sind. Es wächst zwar wilde an dem Meer, an sandigten und steinigten Orten, wird aber auch bey uns zahm in denen Gärten gefunden und gepflanzet; Dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blasen, treibt den Harn und Stein, und eröffnet die Verstopffung. Der wilde Vacillen wird mit Salz und Eßig eingemacht, in Fäßein zu uns gebracht; Wenn man davon gebrauchen will, muß man ihn vorher in laulichem Wasser abwaschen, hernach Eßig und Baum-Del darüber schütten, und mit anderer Speise, als einen Sallat essen. Das zahme Vacillen-Kraut aber ist in der Speise anmuthiger zu gebrauchen, welches, wann man es übers Jahr behalten will, auf folgende Weise einzumachen ist. Sammle des Vacillen-Krauts, ehe es zur Blütze oder Saamen geschossen, ein gut Theil, nachdem du viel oder wenig einlegen willst, nim die dicksten Stengel mit ihren fetten Blättern, wasche dieselbe sauber, daß der Sand und die Erde davon komme, darnach lae sie auf ein sauber Tuch, und laß sie drey Tage lang also darauf im Schatten liegen, dann nim ein bequemes Fäßein, bestreue den Boden mit Salt, darnach lege eine Lage des gemeldeten Krauts darauf, streue wieder Salt darüber, das thue so oft, bis das Fäßein voll ist, hernach schütte einen guten Wein-Eßig daraber, und stelle das Fäßein an einen trocknen Ort; Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe, sondern allezeit in der Bröhe bleibe, soll man einen Keller darüber legen, und mit einem Stein beschweren. So man davon brauchen will, muß man nicht mit den Händen darein greiffen, sondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Instrument so viel heraus nehmen, als man bedarff, sonst verdirbt das Kraut mit einander. Der Garten-Vacillen roh, wie er an ihm selber ist, mit Eßig, Baum-Del, und ein wenig Salt, als ein Sallat zugerichtet, und vor anderer Speise genossen, macht einen Appetit zum Essen. Man kan ihn auch mit andern Sallat-Kräutern vermischen, oder an Fleisch und Hüner kochen. Die Wur-

zel, Kraut, und Saamen in Wein, oder wer dergleichen nicht trincken kan, in Wasser gekochet, und die durchgeseihete Brühe Morgens und Abends getruncken, ist ein treffliches Mittel wider oberwehnte Beschwerden des Lenden = Nieren = und Blasen = Steins.

Bac: Bret, heisset man das dünne und runde hölzerne Bret, so man in der Küche bey dem Backen und sonst bey andern Backen nöthig hat.

Bac: Döse, siehe Döse.

Backen, sind Oerter oder Löcher im Wasser, sie mögen nter Steinen, Felsen, Baum = Wurzeln, alten Stöckern, oder im Ufer seyn, wohin sich die Fische zu retiriren pflegen.

Backen, ist eine der vornehmsten und nöthigsten Verrichtungen bey einer Haushaltung, da vermittelst des Feuers Hitze eine Speise entweder in dem Ofen oder auf dem Herd gahr gemacht, und wohlschmeckend zubereitet wird. Es erfordert aber das Backen nach der Art der Speisen, die dadurch zubereitet werden sollen, eine besondere Wissenschaft. Also ist ein anders das Brot = Backen, ein anders das Kuchen = Backen, ein anders das Zucker = Backen: noch ein anders ist dasjenige Backen, so von dem Koche in der Küche vorgenommen wird, da er nicht nur nebst den Torten, Pasteten, Pfann = und andern Kuchen, auch mancherley Gebäckens zuzurichten, sondern auch verschiedene Arten der Fische zu backen geschickt ist, von welchen allen an seinem Orte, und sonderlich unter gegenwärtigen Werten mit mehreren Meldung geschieht.

Backen, wird auch bey dem Obst an stat Dörren oder Treugen hauptfächlich mit dem Unterscheid gebraucht, wenn nemlich das theils geschälte, theils ungeschälte Obst durch des Feuers Hitze gedörret worden, dergleichen insonderheit den ungeschälten Pflaumen bezeugen muß; da hingegen auch manches an der Sonne und Luft getrocknet wird, so man insonderheit gerzeugtes Obst nennet. Dieses Backen pflegt man auf zweyerley Weise vorzunehmen: Entweder man schüttet das Obst, nachdem es eine Zeit vorher gewelcket, in einen Bac = Ofen, darinnen kurz vorher gebacken, und dessen Herd zuzörderst recht reine abgekkehret worden, versehen das Ofen = Loch, läset es darinnen so lange und ofte umwenden, oder nach einem andern Backen wieder dahinein schütten, bis es gnug gedörret; Oder man bedienet sich hierzu, sonderlich wo grosse Gärten sind, und folglich viel Obst erbauet wird, der bequemen und nützlichen Obst = Darren, davon ferner unter diesem Worte nachzufuchen, welche letzte Art wegen ihrer Reinlichkeit so wohl der kurz vorher beschriebenen, als auch an der Sonne und Luft zu treugenden Manier allerdings vorzuziehen.

Bac: Haus, ist ein besonderes Gebäude, worinnen das Brot vor die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Instrumente

aufbehalten werden. Es bestehet solches aus einer Stube, einem geräumen Vor = Haus, und einem tüchtigen Bac = Ofen. Die Stube muß mit einem Ofen, (worinnen eine Pfanne oder Kessel, das Wasser zum Einmachen des Teiges warm zu machen, einemauert seyn soll) mit Regalen, die Bac = Schüsseln darauf zu setzen, oder das Brot darauf zu legen, und mit einem Tisch oder Wirt = Banc versehen seyn. In das Vor = Haus gehöret die Bac = Schauffel, oder sonst auch genennet Brot = und Kuchen = Schieffe oder Schiebe; die Krücken undkehr = Wische, der Schraegen oder das Gefelle, darauf der Bac = Trog gestellet wird, und ander dergleichen Geräthe; nicht weniger muß darinnen auch eine Aschen = Grube nebst noch einem übrigen Raum zugegen seyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Wasser aufbehalten kan. In den Städten ist nur eine gewisse Anzahl der Häuser damit berechtiget, ordentlich Nahrung davon zu haben, weil ausser dieser nirgends erlaubt ist, einen Bac = Ofen aufzuführen. Eines der größten Bac = Häuser ist wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arsenal daselbst gelegen, und das Deutsche Bac = Haus zubenahmet, worinnen 150 Bac = Ofen vorhanden, welche von lauter deutschen Becker = Knechten versehen werden. Sonst aber ist es ein feines Pertinenz = Stück bey einem Land = Gute, wenn das Gemeinde = Bac = Haus dazu gehöret, die Gemeinde aber gezwungen ist, gegen gewisses Lohn darinne zu backen. Da denn dergleichen Bac = Häuser entweder gegen starken Erb = Zins oder Erb = Pacht, oder aber Zeit = Pacht auszerhat und verpachtet werden können. Um der Feuers = Gefahr und Holz = Sparung willen ist es auch besser, daß aus dem Lande solche Gemeinde = Bac = Häuser ausgerichtet werden, als wenn jedem Nachbar erlaubt, seinen eigenen Bac = Ofen im Hofe, Hause oder Garten zu haben. Worauf die Pollicey zu sehen pfleget. Indessen, wo ein ieder seiner Bac = Ofen haben darf, da ist es nöthig, daß sie hinter die Gebäude und entfernet vom Hause in Garten und ins Freye angebracht, nicht aber in denen Häusern, am wenigsten aber in Höfen oder nach dem Dorffe zu geduldet werden.

Bac = Ofen, ist ein von Stein und Kalk zusammen gefestetes, oder aus purem Lehmen verfertigtes Gebäude, welches entweder in einem Hause angebracht wird, oder aber um Feuers = Gefahr willen besonders unter einem Dache stehet, worinnen man das Brot zu backen pfleget, als wordurch er auch, seinem Nahmen nach, von andern Ofen, als: Brat = Brenn = Glas = Kalk = Schmelz = Stuben = Treib = oder Probier = und Ziegel = Ofen sich distinquiret. Annus, ein Egypter, soll diesen zuerst erfunden, und wie selbiger zu gebrauchen, angegeben haben. Es müssen aber bey einem Bac = Ofen fünf Stücke wohl in acht genommen werden, nemlich: 1) Die Proportion, so nach der Grösse derjenigen

Haushalten, vor welche man das Brot darinnen backen soll, eingerichtet seyn muß: Denn, wenn er zu klein, müßte man denselben desto öfter heizen, und wäre solchergestalt das Holz eben so verächtlich versplittert, als mit einem altwärrigen Back-Ofen, welchen man nicht füllen könnte, und doch gebühlich heizen müßte. 2) Ein durchaus gleicher Herd von Ziegel-Steinen, welcher mit besonderm Fleiß und Accuratessse gemacht seyn will, damit er sich nirgends, fürnehmlich aber nicht an den Seiten herum senke, weil auf einem ungleichen Herde die Hitze sich nicht so wohl ausbreitet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter fünfzehn, und nicht über vier und zwanzig Zoll hoch seyn soll: Denn je niedriger das Gewölbe ist, je besser ist es, und je leichter läßt es sich auch gegen ein großes heizen. Nach diesem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht größer seyn, als daß man ein Brot ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Lutz-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Größe seyn müssen, damit sie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines aufsen bleibt, da ist gefehlet, weil dasselb der Ofen nicht so out erhitzt, daher auch das Gebäcke ungleich wird, und unschläget. Durch Hülfe dieser Lutz-Löcher brennet das nahe beim Ofen-Loch eingelegte Holz hurtiger, und hiset schneller, weil es von dem stark-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geschlagene Lehm Haube, wie denn auch gedachte Zug-Löcher hoch und herb mit Leuhnen überzogen werden sollen. Dieses ist die gemeine Art. Allein man hat verschiedene Verbesserungen. Insonderheit ist der Grund zum Herde vor allen Dingen wohl anzulegen, nachdem man die Einfassungs-Mauer etwa 3 Schuh hoch dazu gemacht. Denn darauf muß die Erde des eingefaßten Plazes sehr gleich geräbet, sehr feste gerammt, und darauf gerlich mit Feldsteinen einen halben Schuh hoch überdeckt, diese aber mit Sand wie Gassen-Plaster wohl aus- und übers hütet werden. Und hierauf wird eine dünne Leim-Suppe gemacht und solche darüber gegossen, damit sie sich in Sand ziehe. Mit solchen Schichten continueire, bis die 3 schubiare Herd- und Grund-Mauer ganz ausgefüllt ist. Hierauf ist nun die oberste Fläche erst ganz eben mit Sand zu belegen, und mit gebrannten Mauerstücken ein gleicher waerechter Herd zu machen, auf diese aber eine Schicht ungebrannte Mauer-Steine in Lehm, der recht in die Fugen zu streichen, zu legen. Nach diesen wird die Stirn-Mauer, und so gleich auf diesen Herd das Ofen-Loch mit gebrannten Mauer-Steinen aufgesetzt, jedoch aber muß diese Stirn-Mauer unwendig wieder mit ungebrannten Mauer-Steinen in Lehm ansaeffert, und hierauf das ganze Gewölbe von solchen Steinen sorgemauert werden. Sie

müssen alle in die Quere gemauert werden, damit das Gewölbe so dicke wird, als ein solcher Stein lang ist, nemlich 1 Schuh dicke. Man läßt dieses alles wohl trocknen, hierauf aber das Gewölbe erst mit gebrannten Mauer-Steinen übermauern. Die Steine müssen alle schönig, hinten brat und vorne schmal seyn. Endlich wird es mit einer feinen dicken Lehm-Haube, darauf Sand gestreuet wird, wenn sie noch naß ist, überzogen, und der Sand hinein gedrückt. Hinten in der Mauer, so dem Ofen-Loche gegen über sehet, wird ein einzig Loch in der Mitte, halb so groß als das Ofen-Loch, eingebracht, und eine Feuer-Mauer daran aufzuführen. In welche man auch just über dem Loche einen Schieber machen und solchergestalt dieselbe zur Verwahrung der Hitze verschließen kan.

Back-Ofen-Zins, ist dasjenige Geld, welches entweder die Unterthanen einer Herrschaft, so einen Bann- oder Zwang-Back-Ofen hat, worinnen sie ihr Brot zu backen verbunden sind, entrichten müssen; oder aber ein Nachbar, der keinen Back-Ofen hat, demjenigen, der ihn in dem feimigen backen läßt, jährlich davor bezahlet.

Back-Rädlein, ist ein kleines eisernes oder messingenes ausgezacktes Rädlein, mit einem Stiel versehen, welches in der Küche beim Backen zu Abschneidung des Teiges gebraucht wird.

Back-Schaukel, oder, wie sie an einigen Orten genennet wird, Bros-Scheibe, Schiebe oder Schieffe, ist ein rundes oder viereckiges dünnes Bret, welches etwas breit und lang, an einer langen Stange fest gemacht ist, worauf man den zu einem Brot formirten Teig legt, um solchen damit süßlich einzuschneiden, und in den Back-Ofen setzen zu können.

Back-Schüssel, ist eine runde, von Stroh oder Weiden geflochtene, oder von Eisen-Holz ausgedrehte, oder weit und unten eng zusammen laufende Schüssel, worin der ausgewirkte, und zu einem Brot formirte Teig bis zum Einsetzen gelegt wird. Man bedienet sich auch in denen Küchen derer von Holz ausgeschnitten oder gedrechselten Schüsselfa, so, daß sie zu allerhand gebraucht werden.

Back-Steine, s. Ziegel-Steine.

Back-Trog, ist ein langes, hölkernes, aus dem Ganken gehauen, und wohl gewölbt ausgearbeitetes Gefaße, oben ablang-viereckigt, und unten mulden-förmig, worinnen der Teig zum Brete angemacht wird. Auf den beyden langen Seiten eben hinten und vornen zwey Handhaben hervor, bey welchen zwey Personen den Back-Trog hin und wieder traagen können. Die besten Back-Troge werden von pappetweidenen Stämmen gemacht.

Bad, heisset sowohl der Ort, als auch dieseljenige Verrichtung selbst, dabey man entweder den ganzen Leib, oder den meisten Theil desselben

hen in Wasser abwäschet und reiniget, oder auch nur zur Gesundheit erwärmet. Es kan dieses Baden theils im kalten, theils im warmen Wasser angefisset werden. Zum kalten Bad bedienet man sich eines reinen nicht allzu tiefen Flusses, oder eines besonders dazü angeleiten und in gewisse Bädern eingestakten reinen Wassers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinaitem am Feuer warm gemachten reinen Wasser, wie in den Bad=Stuben geschiehet, zubereitet werden, theils aber auch in warmen aus der Erde entspringenden; und durch Mäunische, Kupferze, Salpeterische, Schwefelische, Vitriolische, und dergleichen Mineralen gelauffenen Wasser besiehet, dergleichen das Aekner=Carls=Bad, Emser=Schlangen=Topfiker=Wießen Bad u. a. m. Künstliche, welche zum Theil von den in der Schmeltz=Hütten aus dem Herde gefochenen heißen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Wasser ablöschet, zubereitet, und insgemein Schlacken=Bäder genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurzeln, Blumen und Samen, z. E. von Camillen, Lieb=Stöckeln, Griechischen Hen, Mutter=Kraut, Rosmarin, Stein=Klee, und dergleichen sich rochen lassen, um dadurch dem Körper des Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen Hülfe zu schaffen. Sonst badete man sich in diesen Gegenden häufiger als heut zu Tage. Hauptsächlich lassen sich die Bäder abtheilen in öffentliche und Privat=Bäder. Zu denen ersten können gezählet werden die nur erwähnte natürliche, als das Aekner etc. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad=Stuben. Die letzten aber begreifen die sogenannten Bade=Zimmer in denen Pallästen großer Herren, ingleichen gehoret dazu, was bey dem Worte Bad=Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vor kommen, derer man höchst=benötiget, als wird es nicht unrecht gehandelt seyn, wenn solche in ihrer Ordnung ebenfalls allhier erkläret zu finden. Also ist eine

Bade=Haube, ein oben über dem Kopf zusammen gereihtes weißes Leinen=Luch, so zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgehätet, dessen man sich bey dem Baden, und sonderlich das Frauenzimmer in diesem Fall bedienet, um die ausgeföchtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade=Mantel, ist ebener massen ein aus weißer Leinwand oben her zusammen gereihtes, oder etwas langes Luch, so fast einer Weiber=Schürze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über sich zu hängen pfleget.

Bade=Molde, ist ein von Kupffer, meistens theils oval= und flach=getriebenes Gefäß, darinnen das neugebörnte Kind, so wohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereinigt wird.

Bade=Schwamm, siehe Meer=Schwamm.

Bade=Schurz oder Schürze, heißet nicht nur das niedere Kleid von Leinwand, welches bey dem Baden die Manns=Personen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; sondern man nennet auch also dasjenige besonders dazü gezeichnete Vor=Luch, dessen sich das Frauenzimmer absonderlich bey dem Schröpfen zu bedienen pfleget. Es hat dieses leste einen angefesten und in Falten gelegten Lapp, welchen sie von vornert her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schröpfen frey bleiben muß. Diese, nebst der Haube und dem Mantel pfleget man zusammen das Bade=Zeug zu nennen, und solches unter diesem Titel in den Wasch=Registern und Inventariis zu führen.

Bade=Wanne, wird in den Bad=Stuben und auch sonst insgemein dasjenige hölzerne Gefäß genennet, darein eine erwachsene Person sich setzen kan, um theils zur Gesundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaschen und reinigen zu lassen. Das gemeine Volk bedienet sich auch stat der Bade=Molden eines solchen, aber ungleich kleinern Gefäßes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heißet dieses alsdenn ein Bade=Wänngen.

Bade=Wisch, ist eine von reinem zarten Stroh mit verschiedenen Fäden an einander gehessete Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebraucht, und ihnen unterabreitet wird.

Badian oder Stern=Anis, ist eine ausländische Frucht, welche in der grossen Tartarey gegen China häufig wächst, und daher auch von einigen Chinesischer oder Sinesischer Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern=Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülse, worinnen die Samen=Körner sitzen, die Figur eines Sterns von sechs oder sieben Spizen vorstellet, und einen lieblich=aus Anis und Fenchel vermischten Geruch und Geschmack hat. Der Saame ist länglicht und glänzend, wie der Lein=Saame, aber viel grösser. Den Nahmen Badian hat er von denen Russen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu stärken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er stark zu denen Wasser=Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geschmack giebet, und dabey zur Magen=Stärkung dienet.

Bad=Stube, heißet insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber bestellte Bader seine Bade=Gäste, mit Bädern, Schröpfen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müssen dieselben also angeleget seyn, daß nicht nur viele Personen darinnen zugleich sich aufhalten, und doch nicht von einander gesehen werden können; sondern es wird auch erfordert, daß jedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhte Sitze, und sein eigenes Wasser habe, daß man nach seinem Gefallen sich das Bad selbst warm oder laulich zubereiten könne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieselben etwa wöchentlich

hentlich, oder auch wohl nur in einigen Bächen einmahl gehehret zu werden, da denn ein Junge durch die Gassen gehend, und in ein meßigen Becken mit einem Kleppel schlagend dadurch an-eiget, daß diesen Tag die Stuben-Stube geöffnet werden solle, und man sich derselben bedienen könne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häusern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergestalt mit eingerichtet zu werden, daß sich selbige zugleich zu einem Wasch-Hause mit brauchen lassen. Ehemals da das Baden mehr gebräuchlich war, konnten solche Bad-Stuben von Gemeinbeuten, Städten, Ritter-Gütern vortheilhaftig angeleget und verpachtet, oder sonst genuehet werden.

Der Bad-Stuben: Kus und Schweiß, der sich von den Wänden sammeln läßset, erweicht die Geschwür, welche noch nicht zeitig seyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beschwerung, ingleichen ist er gut vor die Fein-Barkten.

Bähr siehe Eber.

Bähung, wird genennet, so man ein erkranktes und halb abgestorbenes Glied durch die Wärme, vermittelst der Deffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird dieses aber auf unterschiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erfordernden Umständen gewisse nützliche Kräuter klein zerschnitten in ein Säckgen gethan, solches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Cereale, oder auch in ordinärem Wasser gekocht, und auf den schadhafften Ort so warm, als man es leiden kan, aufgelegt, auch damit so lange continuiret wird, bis man Hülffe verspüret; oder, man tuncet in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, schlägt es so warm als möglich über den Schaden; oder, man läßset nur den Dampff von selbigen an den presshafften Ort; oder, man räuchert denselben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieses wohl treffe, und selbiger ja nicht veraebllich vorbehey ziehe.

Bäncke, sind hölzerne, von der Erde, durch sogenante Beime, nicht gar zu hoch erhabene Sitze; welche entweder beweglich oder fest gemacht. Die letzten werden theils zwey- und mehrjach oder Stufen-weis über einander geboeret, wie in den Auditoriis auf hohen und niedern Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Banck-Eisen an den Wänden befestiget; Die beweglichen hergegen seyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz vor eine einsele Person, bald können drey und mehrere zugleich neben einander darauf sitzen. Die, so da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bäncke, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Person darauf sitzen kan, heißet man Schoß-Bäncke; Diese werden zuweilen auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf

benden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zwey Tischen dergleichen Banck gestellet, sie an einer Seite für jeden Tisch Sitze abgiebt.

Bänder, heißen diejenigen Sachen, womit etwas an einander befestiget wird. Also nennet man ein Band die Schale, welche ja mehrerer Beständigkeit und Befestigung des vorhergehetteten Buches dienet; Nicht weniger geben die Ballen-Binder einem Pack Waare hier und da, mittelst eines Seiles, einen Band, um solchen aus vielerley Sachen bestehenden Ballen desto fester zusammen zu halten; dergleichen auch die Aufsäder in acht nehmen, und die auf dem Wagen wohl zusammen und in einander geschlichtete Ballen-Fässer, und dergleichen, gehörigen Orts mit einem Band, so aus Ketten oder Strängen bestehet, wohl verwahren. Insonderheit aber werden unter dem Worte Bänder, verstanden, die so manche und verschiedene Arten der Fenster- und Thür-Verschläge, vermittelst derer die Fenster und Thüren selbst vor die Deffnungen fest und zugleich beweglich gemacht werden. Tab. I fig. 4. Es bestehen aber die von der ersten Art in denen gewöhnlichen Winkeln n. 1, die von der andern hergeaen entweder in gebrochenen A, welche theils gerade ausgehend, mit Schmalben-Schwänzen n. 2, und ohne dieselben n. 3, theils gekröpffet seyn n. 4; Oder, in Gewinden gehenden B, dergleichen die Französische und Englische Kreuz: n. 5, und Nuß-Bänder n. 6, oder in Haaken: Bändern C, in gleichen Band-Haaken, die mit einem Dehr versehen, und um einer eingeschlagenen Haaken a sich bewegen. Die ersten können auch eingelassen oder versendet, auch nach Beschaffenheit der Umstände gekröpffet seyn, und dannhero an den Thüren derer so mancherley Kasten, Kutschen, Schräncke und dergleichen mehr gebraucht werden; Die letzten hergegen sind theils gerade ausgeschweifet, und haben nur vornen an dem einen Ende das Dehr, wo gleich hinter demselben der Nied-Nagel zu stehen kommt, dem noch einige Schlosser-Nagel folgen, welche den gemeinen Rahmen der Haaken-Bänder n. 7 behalten, und zu den Thorenwegen, Haus- und Stuben-Thüren, Fenster-Läden u. s. f. dienlich seyn; Theils aber theilen sich am andern Ende auf beyden Seiten in Form eines Widder-Hornes, und heißen daher auch Bocks-Hörner n. 8. Theils sind endlich gleich hinter dem Dehr auf ein Blech angeleitet, und bekommen den Nahmen Füll-Bänder n. 9, weil sie entweder gleich den kurz vorhergehenden, an den Thüren, die Füllkannen haben, gebraucht werden; Oder, weil das Blech, darauf sie gesetzt, nach der Form einer Füllung gemacht. Zuweilen sind diese Bleche nach einer gewissen Figur ausgeschnitten und durchbrochen, daher dergleichen auch alsdenn durchbrochene, ingleichen Laub-Bänder n. 10 genennet werden.

Bänder, heißen auch in dem Zimmer-Werk Tab. I fig. 5 lange schräg-liegende Hölzer, A a, welche an diejenigen Derter mit eingebunden werden, wo man in Sorgen stehen muß, daß das Zimmer-Werk daselbst sich schiebet

möge: Sie sind diesemnach gleichsam schief-
liegende Seulen, und dienen, wie diese zum
Tragen, also sie hauptsächlich vor das Schie-
ben. Die Alten mochten sie gern creuzweis
über einander verbinden, so offte noch darzu mit
grosser Mühe krumm ausgearbeitet, so sie
Creuz-Bänder b hießen. Unter diesen heis-
sen diejenigen kurzen, welche in einem Stän-
der, und in ein darüber frey liegend Holz oder
in die untere Schwelle eingesecket werden, um
solches mit tragen zu helfen, und zu widerstre-
ben, insonderheit Trag- oder Stütz-Bänder
c, ingleichen bey dem Häng-Werk B, wo ein
Ständer a auf einen Balken e gesecket, und
von eben diesen gehen jenen zu beeden Seiten
liegende Bänder als Streben gesecket werden,
so heißen diese alsdenn Strebe-Bänder f, und
die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten
eine Versatzung.

Bär, ist eines von denen grössesten, stärk-
sten und grimmigsten Raub-Thieren, welches
über und über zotticht ist, und seinen Aufent-
halt gerne auf Gebirgen in den grössten Dick-
ten und Wildnissen hat. Nach Verschiedenheit
der Länder ist seine Farbe und Grösse auch unter-
schieden; Die bekanntesten aber sind zwey-
tel: Die eine Art ist groß, deren theils Oten
ganz schwarz, groß und lang sind, wie in
Preussen und Liebauen, andere hingegen sind
braun, auch ziemlich grosser Art, wie in Pohlen.
Diese sind schlechter und zerreißen alles,
was fleischig ist, nicht nur in der Gass: Zeit die
Wild-Kälber, sondern auch das gefallene Wild,
und Zahm-Vieh, gestorbene Aas und Luder;
und haben dunkel-braune Haare, sind auch
grimmiger nach denen Menschen. Die andere
Art aber ist viel kleiner, kurz und dick, heißen
Zeibel-Bäre, weil sie den Honig zeideln: Diese
können auf die Bäume besser klettern, als
jene, sind auch etwas lichtbräuner an Farbe.
Sie thun einem Menschen leichte nichts, wo
sie nicht böse gemacht werden. In denen kalten
Nord-Ländern, als Grönland, Island und
Nova-Zembla soll es ganz weisse Bären geben;
welche so wohl unter dem Wasser von denen
Fischen und Wasser-Gewächsen, als auch auf
dem Lande sich nähren. Doch ist dieses eine
ganz andere Art als die hier zu Land bekannte
Bären, welche einen Rüssel, wie ein Schwein,
kleine Augen, wie ein Dachs, kurze Ohren,
einen weiten Rachen, starke Lenden, und ihre
grösste Stärke in ihren Tazzen haben. Die
jungen Bären werden im Christ-Monat, und
meistens deren zwey, selten aber drey auf ein-
mal gesecket, welche ganz ungemeyn klein sind
wie eine Maus, jedoch in ordentlicher Bären-
Gestalt, und nicht wie ein unsörmliches Stücke
Fleisch, auf die Welt kommen, mithin auch
nicht erst, wie man ehedeme in dem allgemeinen
Irrthum gesecket, durch das Lecken der Bärin
formiret werden dörfen. Das aber ein so gros-
ses Thier, wie dieselbe ist, so excessiv-kleine
Jungen bringet, welche gar keine Proportion
mit den Alten haben, kommet daher, weil bey
einer Bärin der Schluss oder das Schloß in der
Geburt sich nicht öfnet oder von einander giebt,
wie sonst bey andern Thieren geschieht, da-

hero die Frucht nur nach der Passage proportio-
nirt ist. Sie werden blind geböhren, und sind
anfänglich weißgelblich; Wann sie etliche Tage
verhey haben, kriechen sie der Alten in die
Haare, dem Bauch nach, klettern auch auf
den Rücken; Am fünften oder sechsten Tag ler-
nen sie sehen, und saugen an der alten Bärin,
bis sie wieder bärt oder läufft. Wann die Al-
ten von jungem Wildpret was gefangen, brin-
gen sie es den Jungen halb lebendig, daß sie
würgen lernen, dann verzehren sie es zusam-
men. Wenn ein junger Bär ein Jahr alt ist,
verlässet er seine Mutter. Ob gleich die jungen
Bären schwarz-braun sind, behalten sie doch
am Halse einen weissen Ring, welcher nach
und nach immer dunkler wird, bis er im drit-
ten oder vierten Jahr allgemach vergehet und
nicht mehr zu sehen ist. Ein junger Bär von
zwey Jahren wird stärker in der Fährte als
die alte Bärin, seine Mutter, gespüret, und
erlanget derselbe nach vier oder fünff Jahren,
wann der weisse Ring um den Hals ihm vergan-
gen, und die Haare bräuner worden, so dann
erst seine Vollkommenheit. Der Bär oder die
Bärin spüren sich, als wenn ein grosser Mensch
mit blossen Füßen gegangen wäre, und ist zu
mercken, daß ihnen nicht, wie andern Thieren,
die vordre Spur grösser als die hintere, sondern
wegen des Sitzens und Stehens die hintere
Spur grösser als die vordere ist. Sie suchen
ihre Nahrung ausser denen wilden und zahmen
Thieren, mit allerhand Wald-Beeren, Wein-
trauben, Obste und dergleichen, durchstrei-
chen die Fischbäche, streiffeln den Haber, hol-
len das Honig aus denen wilden Bien-Neuten,
am allermeisten bedienen sie sich gleichsam zu
ihrer Würke der Ameisen, welche sie in denen
faulen Stöcken und Ameis-Haufen suchen,
so sie gar artig zu zerlegen, und die Ameisen außs
subtilste mit ihrer Zungen heraus zu langen
wissen: Dahero ihre Losung meistens von
Ameisen, als ein zusammen gedruckter Ballen
aussiehet. Bey einfallendem Schnee und Win-
ter-Wetter verbergen sie sich gleich den Dach-
sen, in gewissen von ihnen sonderbar ausge-
suchten, und mit holzigem Gebrüch und Moos zu-
sammen getragenen Behältnissen, in Wildnis-
sen oder Klüfften, und gehen dann nicht wieder
aus bis gegen Lichtmess, sondern saugen ihr den
Herbst über aufgelegtes Fett oder Feiste durch
die Tazzen wieder von sich. Die Bärin sauget
ihre Jungen nicht wie andere Thiere hinter-
wärts, sondern vorwärts nach dem Brust-
Kern zu, mit zweyen Gesaugen gleich einem
Weisbilde. Ihre Fährte ist schmaler und
länger denn des Bärs, welcher grosse Branten
und Klauen, sonderlich an der hintern Spure
hat; Der Bärin ihre Fersen aber sind kleiner.
Sie trincken nicht wie andere Thiere, sondern
fressen gleichsam Wissen-weise aus dem Wasser.
Der schwächste Theil an ihnen ist der Kopf, da-
her wenn man einen Bär nur ein wenig mit eis-
nem starken Knüttel darauf schmeisset, so ist
Knall und Fall eins; Ausser dem lebt er wohl
ordentlich in die 20 Jahr und wird leicht im
Alter blind. Ihr Wildpret schmecket süß und
eckel, als zahm Schweine-Fleisch, ist schleimig,

nig, unverdaulich, giebt daher böse Nahrung, und wird mehr zur Arznei, indem man das Geiße daraus kochet, als in der Küche verbrauchet; der Kopf und die Lagen aber werden als eine sonderbare Delicatesse vor die Herrschafft folgender Gestalt zuerichtet: Man nimmet einen Bären-Kopf, nachdem derselbe wie ein Schweins Kopf abgeschnitten worden, und brennet diesen eben als wie jenen mit heissen Eisen. Wenn diesem nun gema geschehen, so schneidet man ihn vorn am Maul das Fleisch los, und zugleich inwendig die Nase entzwey, damit solche kan überbrochen werden. Hierauf wäschet man ihn sauber ab, setzt ihn mit Wasser, Wein und Essig zum Feuer, wirft daran viel Salz nebst allerley Kräutern, als Thymian, Salbey, Lorbeer-Blättern, Rosmarin, u. a. m. darinn er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gahr, so hebt man ihn vom Feuer, lästet ihn also in der Enise erkalten, bey dem Anrichten wird er aus dem Dorf heraus genommen, überall wohl beschnitten, und aufs beste ausgezieret, auf die Tafel getragen, und kan ihm eine Citrone oder schöner Borsdorfer-Apfel ins Maul gegeben werden. Die Bären-Lagen müssen zuvörderst sauber vorbereitet werden, welches also geschieht: Nachdem sie unten um den Anroren abgehauen worden, wäschet man sie sauber aus, und setz selbige mit Wasser auf Feuer, da sie so lange, bis sie Haut und Haare fahren lassen, kochen müssen. Hierauf ziehet man ihnen die Haare samt den Häuten fein sauber herunter, und nimmet sich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleisch mit weggerissen werde. Hat man sie nun auf das reineste abgeputzet, so werden sie so lange in kaltes Wasser aeseuet, bis sie endlich ganz weiß werden, da sie sich denn auf verschiedene Art, wie es nur beliebig, zuzurichten lassen, davon wir nur eine Art, nemlich mit einer Senf-Brühe, hier anführen wollen. Nachdem dieselben zuvörderst, wie anfangs erwehnet, ganz weich abgekochet worden, so setzet man Butter ans Feuer, und wenn solche braun ist, gießet man ein halbes Maßel guten Senf, Wein und Brüh, so viel hinzu, als man meynet genug zu haben, darzu thut man auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingwer, und lästet alles durch einander kochen: Hierauf legt man die Bären-Lagen hinein und lästet sie ganz mürbe darinnen sieden, wozu einige ein paar ganze Zwiebeln werfen, solche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey diesem letzten legt man die Lagen ordentlich in die Schüssel, gießet die Brüh darüber, und garniret sie mit Gelackens. Die Haut, so im Winter am besten wird acht gemacht, und zu Hüffen vor Mannes- und Krauens-Personen, zu Decken der Reitz-Werke, auch zu denen Fuß-Böden der Krutschen wegen der Wärme, und über die Hüffen, solche vor der Nässe zu verwahren, gebraucht. Die Weidmännische Redens-Arten vom Bären sind: Der Bär brammlet; gehet von oder zu Loch oder Lug (Dies ist seine Höle oder Wohnung, da er sich über Winter entlegt); kriecht; geht; erhebt und erniedrigt sich; springt; frägt; säut;

schlägt; trifft; erdrückt; siehet nicht wohl; hat eine Haut; schwere Branten oder Lagen und Krallen; wird gejagt (mit Hunden); gefangen (im Bären-Fang); erschossen; aufgeschärft und zerrückt. Das Bären-Fett nennet man Fett; ein Männichen machen wird von ihm gesagt, wenn er sich in die Höhe richtet. Von den Bären wird das Auge, Fett und die Galle in der Arzenei gebraucht.

Bardille, s. Bär-Wurz.

Bären, wird von der Bärin gesagt, und heißet, hitzig und brünstig werden, welches jährlich nach Lichtmes geschieht.

Bärenbeißer, Boll- oder Bullenbeißer, sind eine bekannte Art Hunde, welche kurze gelbliche Haare, einen dicken kurzen Kopf, breite und schwarze Schnauze und weiten Nasen haben, mit den Augen sehr unfreundlich und läunisch aussehn auch nicht so hohen Schenkeln, als stark vom Leibe sind. Sie pfeilen gleich in der Jugend an Schwanz und Ohren versuzet, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchsen und Bären, ingleichen zur Ochsen-Haz abgerichtet zu werden, von welchen lestern beyden Thieren sie auch ohne Zweifel ihren Nahmen bekommen haben mögen. Man pfelet hierzu gemeinlich die so genannte Englische Docken zu gebrauchen.

Bären-Fang, ist eine künstlich zugerichtete Falle worinnen die Bären sich selbst fangen. Wo Wälder und grosse Wildnisse vorhanden seyn, darinnen sich Bären aufhalten, da müssen derselben Gänge und Wechsel mit Fleisch versehen werden; findet man nun einen einsamen und wüsten Ort, wo solche Wege oder Wilds-Stege, nach Landes-Art und Gelegenheit zusammen kommen so wird in solcher Gegend ein Platz, wo kein Wasser zu vermuthen, ausgesucht, und daselbst eine tiefe Grube, sieben bis acht Ellen ins Gevierte, und acht Ellen tief eingegraben, und dieselbe eine halbe Elle dick mit beschlaenen Holze nach der Höhe ganz glatt ausgeschället, so wie Spund-Wälle feste in einander gesüet werden, und inwendig glatt behohlet, daß der Bär mit denen Klauen nicht haften kan, unten wird der Boden ebenfalls feste verspündet, daß kein Thier sich durchgraben könne. Oben kommen vier glatte, starke und runde Balken, auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang gehen, und wird dieser Fang mit Schaal-Holz, Reis und Erde bedeckt, und gleich dem andern Erdreich mit Laub oder Streulinia verwidert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gewöhnliche Wandel und Wechsel ohngehindert passieren können. Damit aber die wilde Thiere solchen Wechsel ferner halten mögen, und nicht bey weg gehen wird ein Creutz-Zaun unermert von Windbrüchen verharren, und mit Reis-Stangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durch zu kommen, so spater es die Mühe, durchzukriechen oder über zu setzen, und blicket auf seinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zaune aber müssen recht wild und wüste verfallen scheinen, als wenn sie von Natur so wären, sonst mercken die wilden Thiere der Menschen Nachstellungen. Wenn

nun

nun vorgedachter Gang eine Zeit von etlichen Monaten alt geworden; die wilden Thiere auch, weilen der Blas in der Mitten offen gewesen, ihren gewöhnlichen Gang hindurch genommen, so öffnet man den Bären-Kastn ganz rein, leget kleine schwache Stangen über den Gang, auf die runde Walcken, und wieder schwach Reiß oder Tangel-Nestlein darauf, verwildert lecktlich alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streulung, dem andern Erdboden ähnlich, so ist er fertig. Wenn nun in der Mitten sachte ein Honig-Topf drauf gesetzt wird, und solcher einen weiten Geruch von sich giebt, auch die Wespen, Fliegen, und anderes Ungeziefer derselbst herum schwärmen, wird nicht leichte fehlen, daß der Bär nicht heran komme, worzu ihn der Appetit treibet. Will er nun an den Honig-Topf, fährt er mit demselben herunter in die Grube, und hat seine Speise bey sich: Denn er kan sich da nicht erhalten, weil die Stell-Keiser und Nestsie auf den runden glatten Walcken abgleiten. Soll er nun lebendig heraus gefangen werden, so muß an der Seite des Fanges ein vierecktes Loch anderthalb Ellen ins Gevierte vorher unten durchgehauen seyn, das ein Bär durchkriechen kan, welche Röhre 3 Ellen lang feste geschaltet seyn muß; Davor gehöret sowohl inwendig als auswendig eine Fall-Thüre, von starken eichenen Wösten fünf Zoll dick, mit eisernem Blech wohl beschlaaen. So nun der Bären-Kasten mit vier starken Ringen durch Ketten an die Gang-Röhre feste anemachet ist, hierauf die inwendig Fall-Thüre gehoben wird, damit der Bär das Loch siehet, so stößet man ihn von oben herab mit einer Stange, da er dann sich hurtig in das Loch retiriret; alsdann läset man hinter ihm die Fall-Thüre zu, bis er in den Kasten ist, welcher auch zuemacht, folglich aufzueladen, und feste anaereitelt werden muß, so kan man ihn nach Belieben wegfahren. Der Eingang aber zur Seiten nach der Röhre, wo der Kasten gestanden, wird mit altem Holz und Reiß verworren, daß es nicht zu merken; und muß zu solcher Grube nicht fäalich, sondern nur etwan in drey oder vier Lagen einmal, nachaesehen werden. Der die Aufsicht über den Bären-Gang hat, darf eben nicht allezeit nah herzu gehen, sondern kan auf funfzig Schritte davon auf einen Baum steigen, und nach der Grube sehen; Wird er ein Loch gewahr, so sitzt gewiß ein fremder Gast darinnen, welches er aus dem Loche wohl merken kan. Weilen die Menschen-Spur von denen wilden Thieren leichtlich gemerket wird, muß man diesen Umstand genau observiren.

Bären-Kasten, ist ein wohl verwahrtes Behältniß, worinnen ein lebendiger Bär, ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kan. Ein solcher Bären-Kasten nun muß von zwey Zoll starken eichenen Wösten fein feste gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die vier Wände sowohl auf beyden Seiten, als an beyden Siebeln mit eisernen doppelten Bändern und Gelencken dergestalt beschlagen und versehen seyn müssen,

daß die lange eiserne Spille, welche durch die Ringe-Bänder eben durchbohret, wenn eine Ket er vorgestecket wird, solches alles zusammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezozen, der Bär hinein gelassen und zugeschoben, nachgehends ein starkes Quer-Eisen wie vor ein Gefängniß vorgeschlossen, daß er die Thür nicht aufmachen kan; An alle vier Ecken jedwedes Endes werden zwey grosse eiserne Ringe fest angeschlagen, den Kasten vor dem Gang zu befestigen, auch damit auf dem Wagen anzureitern, und den Bären damit wegzuführen. Dieser Kasten ist gemeinlich anderthalbe Ellen hoch, auch so viel breit, jedoch der Boden um eine viergelte Elle schmaler, und guter drey Ellen lang. Inwendig so wohl als auswendig müssen die Winkel mit eisernem Bleche wohl beschlagen seyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holz arbeiten könne. Auf allen vier Seiten kommen Gitter-Fenster von rundem Eisen, aber nicht zu groß, nur daß Licht und Luft hinein kan. Ein Freß-Trog muß mit eisernen Bändern unter dem Gitter feste anemacht werden, daß er nicht abreisse. Hierzu gehöret ein absonderlicher niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführt wird, und muß alles fein grün mit Del-Farben angestrichen, an den Kasten aber einige Bären angemahlet werden. Wenn ein solcher Kasten auf einem Hez- oder Kampf-Platz abgeladen, und die Feder abgenommen worden, so wird ein Leinchen an die Spille geschlungen, und dieselbe geschwinde heraus gezogen, da fällt denn der ganze Kasten von allen Seiten von einander, nemlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Siebel, und der Bär siehet bloß dar, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere was zu thun bekömmt.

Bären-Klau, ist ein Kraut, deren Wurzel lang, röthlicht, alt und mit kleinen Neben-Wurzeln versehen, der Stengel aber eines Fingers dicke ist, und auf anderthalb Ellen hoch, auch manchmal höher wächst. Hat lange, breite, fette, und rings herum tief eingeschnittene Blätter von schwarz-grüner Farbe und zu oberst kleine Blättlein, zwischen welchen kleine stächliche Hülsen sind, denen eine Crone von weißer Blüthe, und endlich ein länglichter gelber oval-runder Saame folget. Das ganze Gewächs, so neben der grünen Farbe mit etwas röthlicht untermischt ist, und seinen langen Stengel im May, die schöne weißen Blumen aber im Junio und Julio treibet, hat einen sähen Saft, daraus etliche ein dem Tragacantho nicht ungleiches Gummi zurichten. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern, die Wurzel aber trocknet, vertheilet, macht dünn, und ist insonderheit denen Schwindfüchtigen und Krampffigten sehr gut. Die Vermehrung dieses Krauts geschieht entweder durch den Saamen, oder durch die Heuschöffer; wird im Torfe oder anders Geschirre gepflancket und im Martio versetzet.

Bären-Ohrlein, s. Auriculen.
Bär-Fenchel, s. Bär-Wurz.
Bärsch, s. Pärsch.

Bär:

Bär-Wurz, ist an Geschmack der Angelica-Wurzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich, daher es auch Bär-Dill und Bär-Fenchel genennet wird. Die Wurzeln sind lang, fast kleinen Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und bisigen scharffen Geschmacks, und breiten sich in der Erde weit aus einander: Der obere Theil der Wurzel gegen das Kraut zu, ist mit rauhen Haaren bedeckt. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich, das man es kaum von einander erkennet: Der hohle, runde Stengel aber wächst fast zwei Ellen hoch, hat oben Kelch oder Kronen von kleinen weissen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Vibenellen-Saamen, folget. Dieses Kraut wächst gerne an bergichten Orten, und frisset das Kind: Vieh solches sehr aerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, ist ein gebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoss bequem fortkommen lässet: Also wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn, nachdem es geschneyet, der Schnee nebst dem Eiß alle Löcher und Tiefen eines Weges ausfüllet, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heisset man auch bey der Reit-Kunst denjenigen Platz die Bahne, wo so wohl Menschen, als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und exerciret werden, weil solcher Ort gleicher Gestalt schon gebnet und tüglich planiret seyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauf-Karrens wird diejenige Ruth, darinnen dieser mit seinen Rädern auf und abläufft, ebenfalls die Bahne genennet; An einem Beil oder Art aber heisset diejenige face, die nächst der Schneide heran laufft, die Bahne; in gleichen braucht man dieses Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Häufels, wo unmittelbar die Percussion und der Schlag geschieht.

Bahre, Trage, Tragbahre, ist eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krumm gebogenen Armen und etlichen breiten Quersprossen von Holz gefertigte leichte Maschine, vermittelst der zwey Personen eine ziemliche Last wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Mist darauf auf die etwas von den Ställen entfernten Mist-Stätten zu tragen, welche daher Mist-Bahren oder Mist-Tragen genennet werden. Etwas anders aber ist die Todten-Bahre beschaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch steiffen Armen und wenigen Quersprossen besteht, es sind aber diese nicht nur ungleich länger, sondern haben auch vier hohe Füße und an den Seiten noch kurz in die Höhe gehende Hölzer, daß der darauf gefekte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rücken könne.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren = Reisser, Bahren = Grolger, sie = Krippen = Reisser.

Baiffe, Baize, Beisse, Beize, ist eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falken, Blau-Füssen, Sperbern, Sprinken, und dergleichen, nicht nur allerley grosse und kleine Vögel, als Raiger, Enten, Rebhühner, Wachtel, Lerchen, sondern auch Hasen zc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baiffe gehet es also zu: Man reitet, den Falken oder Stoh-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus aufs Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn solche etwas auftreiben, macht man dem Vogel das Gesicht frey, und wirft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogenschuß zuflößet. Hat er solchen erhaschet, so setzt er sich nieder, und lässet sich von dem Falkenier oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alsobald von seinem bey sich habenden Gefasse, es seyn Tauben oder sonsten was von Gefügel, davor etwas mittheilet. Unter allen Baiffen ist die Raiger-Baiffe die angenehmste, daher sie auch nur Königlichlichen und Fürstlichen Personen zum Divertissement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falken gewahr wird, fliehet er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als ob er den Raiger nicht sehe, einen andern Weg, bis er ihn überhöhet: Als denn fänget der Falcke an, auf den Raiger mit seinen starken Waffen einen hefftigen Anfall zu thun, giebt ihm einen Griff, schwinget sich wieder über- und um ihn her, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken: Denn der Falcke hat sich vor des Raigers seinem spitzigen Schnabel wohl fürzusehen, weil er den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über sich hält, also daß sich der Falck leichte daran spiefen kan: Als dann kämpffen sie so lange, bis der Raiger überwunden, zu Boden fällt; Bisweilen werden zween Falcken auf einen Raiger gebaisst, welcher solcher gestalt eher, und mit weniger Gefahr gefället wird. Zur Hasen-Baiffe braucht man sowohl den Habicht als Falcken, unter denen die Sacer-Falcken, Lanier und Alphanetten, hierzu die besten sind. Bey der Hasen-Baiffe reitet man in einer Reihe, als ob man hegen wolte, die Wind-Hunde an den Hez-Riemen, zwischen sich führend. Wenn nun der Stöber, der kurz vor dem Falckenier her sucht, einen Hasen auftreibt, werden die Wind-Hunde losgelassen, und der Jsael, dem Gebrauch nach, von der Faust geworffen; Der fliehet in einem Bogen, und macht, wie die Falckenier sagen, einen Hund, giebt dem Hasen mit seinen Waffen einen Griff, der duckt sich dann, sonderlich wann er recht getroffen wird, bis die Hunde an ihn kommen, dann stiehet er wieder fort, unter dessen machet er zum andernmahl einen Hund, und etwan wohl auch den dritten, bis der Hase getäubt, und von den Hunden gefangen wird. Der Habicht gehet dem Hasen niedrig auf der Erden nach, giebt demselben einen starken Griff, und hält ihn fest mit der rechten Waffen, mit der linken aber ergreifet er die Erden so stark, daß er den Hasen erhält. Die Hunde, die man bey dem Baiffen gebraucht, wissen des Vogels

Bogels gewohnt seyn, und demselben keinen Schaden zufügen. Es wird aber nicht nur gutes Wetter zur Baisse erfordert, weil der Vogel bey trübem Himmel keine Lust darzu hat, und man denselben so wohl als den Raub leichtlich aus dem Gesichte verlieren kan, sondern es gehöret auch, wie Me. Esparron in seinem *Traité de la Fauconnerie* davon schreibt, zu rechter Werffung des Vogels ein scharff sehendes Auge, ein guter Verstand, und eine fertige Faust. Wer den Vogel recht werffen will, muß auf der linken Seiten der Spur halten, und diejenigen, so die Hunde führen, auf der Rechten: es gehöret also noch zu des Vogels Commodity und Vortheil dieses: daß man sich im Werffen, nach Gelegenheit und Nothdurfft sein hurtig zu drehen wisse. Die Baisfen nehmen gemeinlich ihren Anfang um Bartholomäi, und gehen um Lichtmess wieder zum Ende.

Baisfen, **Waizen**, **Beissen**, **Beizen** heißt, mit allerhand abgerichteten Falken, Raub- und Stoß-**Bogeln** auf vorher beschriebene Art, **Hafen**, **Kaiser**, **Euten**, **Nepfünner** und andere kleine Vögel fangen.

Bais- oder **Baiz-Hunde**, welche als Stöber auf der Baisse gebraucht werden, sind denen Hünere- oder Wachtel-Hunden in allen gleich, nur ist diß allein der Unterschied, daß sie auf der Baisse nicht vorstehen dürfen, auch nicht wie die vorstehenden Hunde weit voran, noch hin und wieder kriechen, sondern hart und nahe vor dem Falkenier her ihren Suchthun sollen und müssen.

Balcke, siehe **Bleyling**.

Balken, sind starke grosse vierkantige Hölzer, Tab. Fig. 6, welche allermeist durch die Tiefe eines Hauses gelegt, und insgemein zum Unterscheid derer anderen, Haupt- oder Bind-Balken a genennet werden; Es geben diese nicht nur den Boden eines oberen Zimmers abe, sondern sie sind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man sie auch in der Absicht, wie diese Decke zubereitet werden soll, bald nahe, bald weit von einander geletzt findet. Heut zu Tage dobeit man sie gar in einander, oder füllet den Zwischen-Raum mit etwas schwächerem Holze, so ebenfalls gehörig an einander geplattet ist, genau aus. Wenn die Tiefe des Hauses so groß, und dahero die Balken, so sie anders nicht auf eine Schied-Wand zu liegen kommen, sich wegen ihrer Länge in der Mitte biegen möchten, so legte man unter solche vor diesem quer durch einen ziemlich starken Balken oder Unterzug b, aniego aber an stat dessen über dieselben einen Träger c. Es aufer diesen in den ersten und letzten Balken eines Gebäudes unter den Dach-Stuhl kurze Hölzer eingesetzt, und auf die beyden Haupt-Hölzer oder Platt-Stücken d der übrigen äußersten Wände aufgelegt worden, daß es von aussen das Ansehen hat, als wenn Balken durchaelegt wären, so heissen diese kurze Stücke Strich-Balken, e: sie dienen sowohl zur Festigkeit, als auch Zierlichkeit eines Gebäudes, und sind in manchen Fällen, s. E.

bey den Pavillons und Zelt-Dächern, unentbehrlich. Gemeinlich hängt man in einem Dach-Bereck zwey und zwey Sparren oben gegen den Fort zu, und etwas über die Mitte durch kurze Balken zusammen, von denen die kleinsten zu oberst **Fabne-Balken** f, die anderen weiter unten aber **Kehl-Balken** g zu benahmet werden. Zuweilen wird das Wort **Balken** bey Scheunen, vor die Vor- oder Einvor-Scheune gebraucht. Davou siehe **Empor-Scheune**.

Balken an der Ege, siehe **Ege-Balken**. **Balken** am Pfluge, siehe **Pflug-Balken**.

Balken an der Waage, siehe **Waage-Balken**.

Balken = **Streiffen**, siehe **Saaden** pflügen.

Baldrian, **Valdrian**, **Kagen-Kraut** oder **Kagen-Wurzel**, ist viererley Gattungen; der grosse, mittlere, kleine und rothe **Baldrian**, wovon nur der erste und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der grosse **Baldrian** treibet runde, hohle, und ohngefähr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchen ie zwey und zwey, weiche, breite, theils ganze, theils stark zerferbte Blätter hervor wachsen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weisse auf Purpur zielende Blumen, und nach demselben ein länalichter platter Saamen. Die Wurzel ist fingers-dicke und zasericht, eines scharfen Würz-Geruchs, und dergleichen Geschmacks: Diese wird nicht nur vor die Menschen, wider die fallende Sucht, Pest, Engbrüstigkeit und andere Zufälle verordnet, sondern hilft auch denen Pferden, welche dunkle Augen haben, wann sie demselben klein zerschnitten unter dem Futter zu essen gegeben wird. Der rothe **Baldrian** hat eine rundere und dickere Wurzel, ist weißer Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker. Er hat viel schöne rothe Blumen, die Dolden-weise aus länglichten Kelchlein herab hangen, schier wie der Jasmin, und wird in Geschirre gepflanzt. Wann man ihn vom Saamen erzelet, blühet er schwerlich das erste Jahr, sezt man ihn aber um, so kriegt er seine Blumen das nächste Jahr im Junio. Sonst zerreiſset man die Neben-Schosse durch die Wurzeln, und macht damit neue Pflanzen. Er will fleisig Begießung und warmen Sonnenschein haben. Außer oberzählten Arten findet man noch in denen Gärten den **Indianischen Baldrian**, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Krone voll schöner purpur-farbenen fünf-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weisse Blumen, auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgestreifte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Hasens, Caninchens zc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wolfes, Luchsen, der wilden Katzen, des Fuchsen, Fisch-Otter zc. genennet.

Balg,

Balg, heißet auch bey dem Vogel: Kaug ein austrettester Vogel, den man auf einem Wälden in die Erde stecket, daß es das Inseben hat, als wenn er auf seinen Füßen stünde, die herum fliegende Bödel damit zu betragen, und auf den Herd zu lecken.

Balg, ist ein Theil an der Lehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülse, darinnen das Saam: Körnlein an seiner Lehre fibet.

Balgliese, heißet eigentlich die eiserne Monne, die an den pitziaten Theil des Blase: Balges angemacht, und der Wind dadurch heraus geblasen wird. Siehe unten Blase: Balg.

Ballen nennet man des Hirsches Unterläuffte, worauf er aebet. Inaleichen auch bey den Menschen das fleischige Theil an den Fuß: Sohlen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzelner Sachen von einer oder verschiedener Art genennet, wenn man solche wohl zusammen schlichtet, und über oder neben einander packet, äußerlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Manen umschläget und verwahret, mit Stricken zusammen bindet, und diese mittelst eines hölzernen Riegels scharff anziehet; daher auch diejenigen, die deraleichen Arbeit auf behorjae sorgfältige Weise vorzunehmen geschickt seyn, Ballen: Binder heißen. So pfelet man auch zuweilen einerley Waare in gewisser Zahl und Maas also zusammen zu packen, und dem Ballen oder Bällgen nach zu verkaufen: Als ein Ballen Papier, der 10 Ries oder 200 Buch in sich hält; gleiche Bewandnis hat es mit der Feinwand, welche in verschiedener Sorte als Haus: Mittel: und feine oder klare dem Bällgen nach verkauft wird, davon manches 30 Ellen hat, so auch ein halb Stück heißet, insgemein aber soll jedes Bällgen 12 Ellen halten; So ist man auch gewohnt eine geringe und schlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkaufen, daher er Bällgen: Atlas genennet wird. Der beste davon heißet Poelings: Cauton, und der gemeinste Satin.

Balsam, ist eine weiche, gleich einer Salbe schmierige, meist aber wohl: riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunst zuwege gebracht worden. Von dem wahren Balsam: Strauch, dessen sein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Balsan oder Balsam heißet, und davon des Herrn Prof. Slevoegts in Jena gelehrte *Disp. de Balsamo vero* A. 1705 habita, nachgelesen werden kan, schreibet zwar Plinius, er wachse allein in Judaa, und noch dazu nur in zwey Gärten, die den Königen gehöret; Allein er ist auch in Indien und Asten anzutreffen, imraffen er aus Arabien, als einem dürren, sandigten Boden in einen fetten sich gerne versetzen lässet, wiewohl man ihn sohemu auch nicht so kräftig besunden; Aus diesen Ursachen aber hat er eben verschiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, theils *Indicum* de Mecha, theils *Aegyptiacum*, theils *Syracum*, theils *Judaicum*, im Deutschen die Salbe aus Bilead, oder mit

seinem Haupt: Nahmen *Opobalsamum* genennet wird. Er wächst dem Holz nach wie Wein: Aeben, doch nicht so hoch; Wenn dieses Holz mit Glas, Helfenbein oder sonst einem scharff: gemachten Instrumente, nur aber mit keinem Eisen, weil es davon verderben soll, in dem Martio bis Augustum aufgeschlizet oder gerissen wird, lässet es deraleichen wohlriechenden Saft Tropfen: weis fallen, welcher anstänglich weiß, hernach gelb, und endlich wie Gold wird, hat einen bitterlichen piquanten Geschmack und höchst: angenehmen Geruch; oder er wird auch so aus dem Holke und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von so großer Güte als der wahre Saft. Der durch Kunst aus allerlei Specereyen, gewissen Salzen, Harzen, Gummi und deraleichen zubereitete und destillirte sogenannte Balsam, als Zimmet: Rosen: Muscaten: Lavendel: Schlangen: Glieder: Nerven: Lebens: Balsam u. s. f. ist so mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beschwerlich seyn würde, solche Arten alle hier zu beschreiben, und kan davon in dem Natur: Lexico das Wort Balsamum nachgeschlagen werden. Den aus den köstlichen Specereyen verfertigten und sogenannten Schlag: Balsam pfelet man gemeinlich in einem aus Silber, Elfenbein, Stein u. s. f. aufmancherley Art zubereiteten Behältniß so ein Balsam: Büchlein genennet wird, bey sich zu tragen, um in bedürffendem Fall dergleichen alsobald bey der Hand zu haben.

Balsam: Aepffel, ist die Frucht einer Pflanze von zweyerley Arten; Eine, so wir die gemeine nennen wollen, hat zarte streiffige Ranken, zerkerbte und krause Blätter, gleich denen Wein: Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich: gelbe oder Tabell: Farben: Blüthe. Die Frucht ist länglicht: rund, an beyden Seiten zugespizt, anfänglich grün, hernachmals aber schön aelb: roth, springet, wenn sie nur ein wenig berührt wird, von sich selbst auf, und windet sich also zusammen, daß das gold: gelbe Mark auswerts zu stehen kommt; inwendig enthalten die Aepfflein vier, sechs, bis acht all: lange dünne Kerne, welche mit einem hoch: rethen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann sie aber reiff worden, ganz schwarz werden, und dieses ist eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflanzung. Die andere Art ist die Ceylonische, diese ist zweymahl so groß als jene, und dabey nebst ihrer lamen und starcken, gerad unter sich gehenden Wurzel, auch darinnen von solcher unterschied, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden: Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt seyn, und daß ihre reiffen Kerne ganz weiß bleiben. Der Saame von diesen Pflanzen muß alle Jahr frisch einsetzet, und ein paar Tage zuvor in lauliches Wasser, darinnen Sauerteig lietz, eingeweicht werden, erfordert auch eine mit Kuh: Mist vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten und nachgehends in der Sonne stehen. Wenn sie herfür zu wachsen beginnen, muß man sie an ein dazu gemachtes Geländere herum schlingen, so häu: gen

gen sie sich bald an, steigen hoch hinauf, und gehen so wohl mit ihrer Blüthe, als der schönen gelb-rothen Frucht ein liebliches Ansehen. Sie wollen, wider die gemeine Garten-Keisel, (welche will, daß man im Frühling früh Morgens, und im Sommer des Abends begiessen solle,) um den Mittag, wann die Sonne am heissesten scheint, und zwar oft mit Fleisch-Wasser beasfen seyn. Vor dem Frost muß man sie wohl bewahren, dann dieser ist ihnen gar sehr zuwider.

Band-Eisen, ist ein langes Stück Eisen, so an dem einen Ende wie ein starker Nagel zugespitzt, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht heraus ziehe, wo es eingeschlagen in der Mitte hat es einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand einzutreiben zu können; das andere Theil und Ende, so außer der Wand bleibt, ist breit, wie ein Band geschlagen, hat einige Löcher, daraus es mit Nägeln an eine lange Bank, hohes Repositorium, Kötze und dergleichen zu befestigen, so daß folglich diese Stücke an einer Wand unbeweglich zu machen.

Band, ist das nach einem langen Faden ein oder mehrfarbig verfertigte Gewebe, welches auf einem befondern, doch ganz simplen verfertigten Wirtz-Stuhl zubereitet, mit der Ellen andermessen, in gleichen den Stücken oder auch den Schocken nach im Ganzen verfaufft wird. Es ist dieses bald breit, bald schmal; die ganz schmahlen und kleinsten Sorten heißen Sol-landisch Bändgen, Paternoster-Bändgen, Stroh-Bändgen und Bislint. Hiernächst wird es auch der Materie nach, woraus es gemacht, unterschieden, und ist theils Zwirn-Wollen-ganz Seiden- und halb Seiden- oder Floret-Seiden-, theils Silber- und Gold-Band: So giebt es auch dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach vielerley Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, gedrucktes, glattes, geklümtes, gleiches, zäckiges, einfaches, doppeltes, gewässertes, piccirtes und gestreiftes u. s. f. Solches Band wird eines Theils entweder zu dem Bus der Kleidungen, auf dem Kopf, zu Einfassungen hier und da nach der eingeführten Art der Tracht häufig oder sparfam gebraucht; andern Theils aber ist sonderlich das Zwirn-Band an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes ganz unentbehrlich, welches sodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe sie nach vollzogener Wäsche die Stücken in die Wäsch-Körben legen, mit dem Messer zuförderst glatt austreichen, und am Darinnen über das gedachte Messer ganz behende in schmahle Fältgen zu legen wissen, dergleichen Arbeit von ihnen das Bänder-Kerben genennet wird. Heut zu Tage hat man hierzu auch ein besonderes ausgefaßtes Instrument, dessen man sich zugleich in breiten Stücken, als die Zipffel an den Nacht-Zeugen seyn, bedienen kan.

Band-Haacken, siehe Bänder.

Band-Weide, siehe Weide.

Bann-Mühle, siehe Zwang-Mühle.

Bann-Ofen, siehe Zwang-Backofen.

Bann-Kittel, werden in Ober-Deutschland die Laß-Reiser genennet, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Bann-Steine, ist eine Art Mable-Steine, davon unter diesem Worte gehandelt worden.

Barbe oder **Barme**, ist ein schuppichter und fast wie ein Karpff gestalter Fisch, welcher einen kleinen spitzen Kopf, dunkeln Rücken, dunkel-gelbe Seiten, und weissen Bauch hat, auch, nachdem er in guten nahrhaften, oder schlechten Wassern stehet, oder zu seinem richtigen Wachsthum und Alter gelanget, groß, lang, und dicke ist. Er hat vorne am Maule zu 6 Flossen, welche fast einem Knebel-art anlich, (woson er auch seinen Rahmen mag bekommen haben,) einen gespaltenen Schwanz und sechs Floß-Kebeln, als zwö an den Kiessern, zwö am Bauche, eine am Ausgang, und eine auf dem Rücken. Ob er wohl mit unter die Raub-Fische gerechnet wird, weil er alles, was er erlangen und zwingen kan, verschlinget, auch so gar seines eigenen Geschlechtes nicht verschonet, so muß man ihn doch vor einen niedlichen, gesunden und leicht verdanlichen Fisch pakiren lassen; zumahl im April, May und Junio. Seine Laichzeit ist gegen das Ende des Merzens, um die Zeit der Frühlings-Lag- und Nacht-Gleiche. Er hält sich meistens in Flüssen, unter den Steinen oder Baum-Wurkeln und in hohlen Ufern auf. Da man ihn, wenn man anderst in dem Wasser waten kan, leicht mit Händen erhaschet, so wühlet wie ein Schwein mit dem Maule so lange in die Erde oder in den Schlamm, bis er ein Loch gemacht, darein er sich verbergen kan. In Seen stehet er nicht so wohl, ist auch nicht so gesund, als in Flüssen, in Teichen aber gar nicht; Der Kopf, und sonderlich das Maul an selbigem, wird vor das delicateste gehalten; Sein Roggen hergegen soll trefflich lairen, und darum wirft man ihn gewöhnlich weg. Im Winter soll er in seiner Höhle stecken bleiben, und sich wenig sehen lassen, weil er die Kälte nicht vertragen kan. Die Egeln setzen sich gerne an dieselben, die sie an den Steinen und Baum-Wurkeln mit Gewalt abstreiffen. Sie werden mit Aneln, Reussen und Garn-Säcken gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß sie diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Wein-beere, Honig, und andere süsse Sachen darunter, am meisten zu lieben pflegen. Man richtet die Barben auf allerhand Art in der Küche zu, als trocken blau gesotten, oder mit allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vorbereitung bestehet darin, daß man sie reißet, und sodenn schuppet, ausgenommen: diejenigen, die man trocken und blau sieden will; denn da werden sie nur gerissen, und wenn sie groß, in Stücken zerschnitten; Hierauf wäschet man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, gieffet Eßig darüber, setz in einem Kessel Wasser über das Feuer, satzet daselbe, und merckt, daß zu vier Pfund Barben zwey Sände voll Salz gehören. Siedet mit dieses

dieses Salz-Wasser, so wirft man die Farben hinein, und läßt sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und rein Papier darüber legen müsse, nur, daß der Braden nicht davon gebe, denn sobald dieses aus Versehen geschehen sollte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwarz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen. Mit einer gelben Pöblnischen Brühe: Da werden sie gehörig vorherreitet, und gleich dem vorigen in Salz-Wasser abgefotten, doch kan des Salzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topf mit Wasser oder Bouillon ans Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und läßt es zusammen kochen. Wenn dieses gnugsam gekocht, wird es durch ein Haars-Tuch oder in Ermangelung dessen durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und da es sehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegossen, hierzu wirft man Butter, rein gelene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Safran, läßt alles zusammen wohl aufsieben, leget hernach die Farben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum geleyet, über selbige ein wenig weißer Ingber und Muscaten-Blüthen gestreuet, und die beschriebene Brühe darüber her gegossen, auch die Schüssel im Ubrigen mit Gebäckens und Citronen garnirt. Mit einer schwarzen Pöblnischen Brühe: Man verfähret mit den Farben gleich wie bey vorigen; alsdenn setzt man Wein, Wasser und Wein-Eßig zum Feuer, schneidet Zwiebeln und Rinde von Rocken-Brot darein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und läßt dieses alles fein mit einander kochen, reibet ohngefähr um 1 Groschen guten Pfeffer-Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein haren Tuch oder Durchschlag in ein Casserol, macht braune Butter daran, und wirft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelken und Zucker darein. Wenn solches kochet, quirlt man etwas Schweiß, von welchem Thier es auch sey, mit ein wenig Eßig ab, gießet den hinein, und rühret die Brühe wohl um. Endlich leget man die Farben dahinein, und läßt sie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man sich wie bey vorhergehenden, nur daß geschnittene Citronen-Schalen darüber gestreuet werden. Mit einer weißen Butter-Sosse: Nachdem die Farben gehörig vorbereitet und abgefotten, so setet man halb Wasser und halb Brühe, darinnen diese Fische gefotten, in einem Casserol übers Feuer, thut etwas geriebene

Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein Stück Butter hinzu, und läßt es kochen. Ferner leget man eine ganze Zwiebel, ein bißgen klein gehackte Petersilie und hernach die Farben in diese Brühe, damit sie etwas durchziehen. Hieranf schlägt man drey Eyer-Dottern in ein Topffgen, gießet ein paar Tropfen Wein darzu, quirlt solches ganz klar, und gießet es unter die Brühe, die noch auf den Fischen, hebt solche vom Feuer, sonst rinnen die Eyer zusammen. Im Anrichten verhält man sich, wie schon gemeldet, nur besprenget man diese Fische mit ein wenig abgklärter Butter. Mit zerlassener Butter: Vorberreitet und siedet die Farben, wie schon gemeldet, richtet dieselben an, bestreuet solche mit klein gehackter Petersilie und Muscaten-Blüthen, setet sie auf glühende Asche, und gießet zerlassene und abgklärte Butter darüber, so ist das Essen fertig. Mit einer Capern-Sosse und Baum-Oel: Anfangs schuppet, reißet und schneidet man die Farben in Stücke, salzet selbige ein, und bäckt sie aus Schmals, wie bald soll angewiezen werden, jedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet solches gleichfalls. Wenn dieses vollbracht, gießet man ein wenig Brüh oder Petersilien-Wasser, nach diesen aber noch Wein und etwas Eßig hinzu, leat Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, etliche ganze Zwiebeln darzu, läßt es durch einander kochen, mischet auch eine Hand voll Capern darunter, leat die Farben, nebst zerschnittenen Citronen-Schalen und Scheiben dahinein, und läßt solches wieder kochen. Endlich schüttet man ohngefähr eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten stat der Butter Baum-Oel in die Brühe, läßt selbige abermahlen noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fische hernach an. Mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel: Die Farben werden wie vorige gefotten: inzwischen thut man Eyer-Dottern in ein Topffgen, schüttet eine Messer-Spize rohes Mehl hinzu, gießet ein paar Tropfen Eßig darein, und quirlt es klar, hernach mischet und rühret man halb Eßig und halb Brühe, darinnen die Fische gefotten worden, unter die Eyer-Dottern, thut Pfeffer und Ingber hinein, setz solches mit dem Topffgen ins Kohl-Feuer, da dieses denn immer muß gerühret werden. Endlich leat man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder so lange, bis es siedet. Ist es nun dick, so gießet man einen Eß-Löffel kaltes Wasser hinein, damit die Eyer nicht zusammen laufen können, richtet die Farben gehörig an, und gießet diese gedachte Brühe darüber, da denn endlich würfflicht geschnittene und fein Gold-gelb in Butter geröstete Semmel zugleich über die Fische gestreuet wird. Die Farbe zu backen: Da diese geschuppet und gerissen, werden sie über und über gekerbt, alsdenn in Stücke geschnitten und eine Stunde in Salz geleyet. Sodenn läßt man in einer Pfanne Schmals heiß werden, trocknet die Farbe abe, bestreuet sie mit Gries oder Mehl.

Mehl, wirft sie in das heisse Schmalz, und bäcket solche fein Gold-gelb heraus. Hat man nun grüne jauber gelesene, gewaschene und wieder trocken gewordene Veterislie auch aus diesem Schmalz gebacken, werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit nur gedachter Veterislie besreuet.

Barber, also wird eine gewisse Art einzier in der Barbaren und Africa gefallener Pferde genennet, welche schwach und mager vom Leibe, leichter Füße, und dabere von fast ungläublichem schnellen Lauff sind. Werden aber selten zu uns gebracht, weil sie in der Barbareo und Africa selbst zum theursten verkauffet, ja so hoch gehalten werden, daß man ihr Geschlecht-Register eben so, als bey uns die Genealogien grosser Herren hält.

Barbet, ist eine Art zottichter und mit langen Ohren versehener Wasser-Hunde, welchen, damit sie desto besser schwimmen können, das grosse dicke Haar abgenommen, ihnen ein rechter Bart und Augenbraunen stehen gelassen, und der Schwanz gestutzt wird, darum sie die Franzosen wegen ihres Bartes Barbet nennen. Diese Art Wasser-Hunde, welche von Isländischen grauen Vudeln, und unsern rothen Jagd-Hunden als Bastarte fallen, werden mehrentheils braun, auch oft weiß mit braunen Flecken, wie Hünere-Hunde, oder gar schwarz angetroffen, und sind hurtig und treue Hunde, suchen und jagen gern, lieben auch von Natur das Wasser-Baden, mit welchen man des Frühjahrs bey warmen Wetter, in flache kleine Wasser-Grüben hinein waten, und sie durch Wiederholen eines Hölzleins, nachmahls eines Vogels, heraus zu bringen gewöhnlich muß, bis ein solcher Hund hinter den Schützen zu kriechen, und nach dem Schuß zu laufen begierig werde; sodann muß man ihn nach einer lebendigen Ente bezeln, und blind schießen, so wird er bisig darnach schwimmen, dieselbe würgen und herous holen lernen. Diese Hunde thun gute Stöber-Dienste im Gerobricht, Morast und Wasser, alles Wasser-Geflügel, so es anaeschossen, heraus zu bringen, welches man sonst ohne Rañ schwerlich kriegen, sondern wohl liegen bleiben und verderben würde, zumahl da mancher Wasser-Vogel nur lahm geschossen wird, oder flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen und im Schilff zu verstecken pflaget, welchen der Jäger durch den Hund wohl auswittern, finden und heraus bringen kan.

Barchent oder **Barchet**, ist ein dichtes, bald breit, bald schmal gemachtes Tuch, daran der Fettel aus leinen Faden, der Eintrag aber aus Baum-Wollen. Er ist entweder weiß, oder färbig, oder blau und buntfärbig; Der erste wird meistens zu Unter-Futter gebraucht, des lezten aber bedienet man sich in der Haushaltung zu denen Bett-Indelten. Der allerfeinste und beste ist der Augspurger **Schnur-Barchent**.

Barillen, siehe **Apricosen**.

Barlapp, siehe **Gürtel-Beant**.

Oeconom. Lexic.

Barne, siehe **Barbe**.

Barometrum, ist eine gläserne auf einem Bretgen fest gemachte Röhre, welche vermittelst des darinnen in die Höhe steigenden oder fallenden Queck-Silbers die Schwere oder Leichte der Luft, folglich auch das bevorstehende Wetter anzeigt. Bey einer Land-Wirtschaft ist dieses ein höchst nützlich- und wichtiges Instrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackermann mit dem Pflanzn, Säen, Endten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kan. Es giebt zweyey Sorten von Barometris: Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erstere Gattung erklären, weil solche die Veränderung der Luft am accuratesien anzeigt.

Das einfache Barometrum, welches Tab. I fig. 7 vorstellet ist, bestehet aus einer gläsernen Röhre, welche an dem einen Ende a hermetisch versiegelt, oder zugeschmelzet; am andern aber bey c, d, e gekrümmet, und daseibst mit einer Glas-Kugel e, f versehen ist. Diese hat bey f eine Oeffnung, das Queck-Silber vermittelst eines Trichterleins hinein zu gießen, welches das Spatium nicht weiter, als bis an die Helffte gedachter Kugel, nemlich bis e anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a, d, aber nur bis in b steigt. Der oberste Theil a, b bleibet jedesmahl leer, nachdem bey dem Füllen auf das sorgfältigste die Luft daraus getrieben worden; Das Theil b, c ist ohngefehr 30 Zoll über der horizontal- oder Wasser-gleichen Linie c, e. Man hat hiernächst beobachtet, daß das Queck-Silber auf der Seite c, b nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, sondern manchmahl bis auf zwey und dreyßig ein Drittheil Leitziger Zoll über den horizontal-Stand e, c in die Höhe steiget, und nach den Umständen der Witterung eine Veränderung im steigen und fallen zeigt, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen ausmacht, die immerzu mit den verschiedenen Veränderungen der Luft überein kommet, oder gegen solche proportioniret ist. Diese Länge der Differenz b, g theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, daß bey dem obersten Punct g, wo nemlich das Queck-Silber am höchsten stehen bleibet, der erste Grad gezählet, und mit den Worten sehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beständig, weiln das Wetter viele Taue in diesem Stande continuiret; bey dem vierten Grad marquirt man schön Wetter; bey dem sechsten veränderlich; bey dem achten Regen, oder Schnee; bey dem zehenden sehr regnerich oder starkes Schnee-Gestöber; und bey dem zwölfften Wind oder Sturm-Wetter. Oder man pflaget auch die gedachte Distanz b, g aus ihrer Mitte h über und unter sich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen jeden von diesen aber wieder in drey andere kleinere, und diese sowohl unter als über sich mit den Zahlen 1 bis 9 zu bezeichnen. Ja

Da man schreibt auch zu dieser Abtheilung auf die eine Seite des Sommers und auf die andere des Winters Witterung also: Zu der Mitte h wird gesetzt: Veränderlich, das ist, wenn der Mercurius darinnen stehet, daß die Luft alsdenn weder zu leicht noch zu schwer, und daß es, wenn er entweder fällt, zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über sich steigt, zum klaren, guten und kalten Wetter sich schicke: Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchsten, nemlich in g gestiegen, verkündigt solches große Hitze und Dürre; im Winter aber große Kälte und hell Wetter; findet man ihn drey Grad weiter herunter, so bedeutet es im Sommer beständig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte: stehet er noch 3 Grad weiter herunter, soll es im Sommer hell und klar Wetter seyn; im Winter aber zielel es auf helles Wetter und Kälte: Ist der Mercurius nur drey Grad von h herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Luft und Regen; im Winter Schnee: fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer großer Regen; Winters-Zeit aber Schnee und Sturm-Wind: Kommt er endlich gar in b zu stehen, so giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen großen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entsiehe, nachdem die Luft nemlich schwer oder leichte ist, die Luft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünste und Feuchtigkeit schwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünste leichter wird: So weist gar deutlich Jacob Leupold in seinem Theatro Statico Part. II, wie man hierinnen bebutfam von einem auf das andere schlüssen müsse, und verdienet davon sonderlich s. 61. loc. cit. nachgelesen zu werden. Endlich ist noch von dieser hier beschriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß, weil es auf den Glas-Hütten nicht allzu leichte nach behöriger accuratesse zu haben und viel Umstände darbey vorfallen, die dessen Güte schwächen können, über dieses alles sich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern, geschweige denn gar über Land bringen läset; So seyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil c, d nebst seiner Kugel, e, f weggelassen, und dargegen die gerade Röhre a, e in eine hölzerne Büchse mit ihrer Oeffnung eingesetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas-Kugel versehen, von welchen allen nebst beygefügt gar nützlichen Anmerkungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Bartsch, siehe Parsch.

Bart, heißet zwar eigentlich dasjenige starke Haar, so ordentlicher weise den Mannes-Personen an dem Kinn heraus wächst, und sich zuweilen bis zu oberst an den Backen hin erstrecket. Weil man nun vor alters gewohnt war, dergleichen Haar lang wachsen zu lassen; so hat man wegen der Gleichheit nachgehends auch manche Stücke also zuvernahmet, die etwa einem solchen vorstehenden oder her-

vor ragenden Bart gleich kommen, und also heißet bey dem Spinieren ein Bart an den Wocken, wenn unerfahrene oder sonst unachtsame Personen die Enden der abgebrochenen Fäden um den Wocken, gleich einem Bart derauf hängen lassen und sie nicht gleich wieder mit einschirmen: Nicht weniger heißet ein Bart die kleine Spitze oder Koppe einer Feder, wobey man dieselbe anfasset und sie bey dem Feder-Schleffen gemeinlich daran stehen läset. Deshalben hat eine sorgfältige Haus-Mutter insonderheit Acht, daß dorer nicht allzu große an gedachten Zielen von dem Gefinde gelassen werden.

Bart-Zaber, siehe Zaber.

Bart-Küffe, siehe Fasel-Küffe.

Bartsch, ist ein Trank, welcher aus Wasser, so mit Kraute von Bärenklau, wovon dieser Art nachzusehen, und ein wenig Sauerkeig abgessotten und also bereitet wird. Es löset den Durst in bizizen Fiebern. In Polen und Litthauen trinckt solchen Trank das gemeine Volk an stat des Biers.

Basilien, ist ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man zwey Haupt-Geschlechter hat, nemlich: Das große und das kleine. Der Große Basilien, wird im Frühling in ein Mist-Bett gesetzt, und fleißig begossen; hernach, wann die Pflanzken in etwas erwachsen sind, in ein gutes sandiges, doch fettes Erdreich, ordentlich nach der Schur, Reihen weise, und allenthalben, einen halben Schuh breit von einander auf lange Beete gepflancket, und im trockenen Wetter oft und wohl begossen. Wenn es in der Blüthe viel Regen giebet, so verdirbet es, und bringet keinen Saamen, welcher sonst in trockenem Wetter hier zu Lande zeitig wird; Wenn er recht zeitig ist, kan er sich wohl vier Jahr lang halten, ist klein, länglich und einer schwärzlichten Farbe, und muß an einem luftigen und trockenen Orte verwahret werden. Von Unkraut muß man es rein halten, so wächst es zu schönen grossen Büschen.

Das kleine Basilien = Kraut belangend, ist selbiges viel zarter als das große, und wird deswegen nicht so früh als jenes gesät, weil es die geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan, und muß in dem Mist-Bette davor wohl abdeckt und verwahret werden. Wenn die Pflanzken in etwas aufgekommen sind, so muß man sie in Töpfe und Kisten, in gute verkaufte Holz-Erde verpflanzen, und weil es große Büsche giebet, und sich ausbreitet, so muß man allemahl nur eine Pflanze in der Mitte des Topffs setzen, welchen es hernach ganz bedeckt, und ein schönes Ansehen giebet. Es ist ein sonderliches schönes Gewächs, so wohl wegen seines vorreflichen Geruchs, als auch wegen seiner Gestalt und Ansehen. Es bringet Schneeweisse Blümlein, darauf folget der Saamen: Doch bekomt es diesen nur, wenn es ein trockener und heißer Sommer ist; aber in kalten und nassen Sommern verdirbet das Gewächs, und wird der Saame nicht zeitig, dahero man ihn sodann aus Italien bringen lassen muß: Wann

Wenn er recht zeitig ist, so hält er sich drey Jahr. Man muß diese Pflanze, welche wegen ihrer Schönheit gemeinlich unter die Blumen-Gewächse gezählet wird, an einen ar warmen Ort, hinter eine Mauer, wo es die völlige Mittags Sonne haben kan, stellen, und fleißig, auch oft im heißen Mittage begießen. Über diese beyde Gattungen des Basten, hat man so wohl des grossen als des kleinen noch eine braune Art, sie haben aber alle einerley Wartung und Nutzen: Denn es wird das Kraut gedörret von manchen an das Essen wie Majoran verbraucht, ingleichen auch mit unter die Schlag-Wasser gezählet, so man es defilliret. Der Saamen in Wein mit getruncken, giebt eine gute Herz-Stärckung. Es giebt Leute, welche glauben, wann diese Pflanze an einem feuchten Orte sehe, so wüchsen Scorpionen daraus, ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierlein in den seicrten Köpfen einiger Personen gefunden, die arne an dieses Kraut aerochen, oder aber dasselbe pulverisirt, wie Schnupf-Taback, in die Nase gezogen haben. Wann dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugnis verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen, so werden sie uns doch nicht überreden zu glauben, daß dieses Kraut immediate und aus sich selbst Scorpionen zeugen sollte; sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieser Pflanze stark nachgehen, und solche aufressen, ihre subtilen Everlein auf die Blätter fallen lassen, welche nachmahls auf gedachten Blättern selbst, oder in denjenigen Orten, wohin sie vermittelt derselben gelangen können, ausgebrütet werden.

Basiliske, soll, wie alle diejenigen, so dieses Thier beschrieben, darinnen übereinstimmen, eine befondere Art sehr giftiger Schlangen seyn welche alle andere an ihrem ungemeynen Gift übertriffe, sey gelber Farbe, und habe einen wisigen Kopf mit drey weiß-fleckigen Hügel, die einer Krone gleichen, daher sie von einigen vor den König der Schlangen angesehen wird. Plinius und Aelianus beschreiben ihn in ihren Historien als eine fliegende Schlange, welches man an seinen Ort gestellt seyn läset. Daß aber ein Basilisk mit seinem bloßen Ansehen Menschen und Vieh tödte, ja sein Rischen, wenn man es nur höre, eben diese Wirkung habe, nicht weniger, dafür aus einem Ey entfirmae, welches von einem Hahn geleyet worden, solches plegt man heut zu Tage billig mit unter die Fabeln zu zählen.

Bastling, siehe Fimmel.

Bast, ist die dünne und zähe Schale, welche sich zwischen dem Splint und der äuffern Rinde eines Baumes befindet, und zu Seilen, Stricken, Matten, sonderlich von Linden und Weiden, auch vielerley andern Manufacturen dienet, weil diese Schale, wenn sie noch nicht düre, sich wie ein rober Faden tractiren und nach Gefallen hiezen läset. Also wird insonderheit von der Provinz An-

gola, in Africa geleyen, beschriben, daß man dafelbst den Baum Bast so künstlich zu verarbeiten, und daraus allerley Teppiche und Decken, ja gar ganze Kleidungen zu verfertigen wisse, welche das Ansehen eines des schönsten seidenen Zeuges hätten. Daher man auch wohl die Benennung deesigen dauerhaftesten Zeuges angenommen haben mag, der bey uns aus Cameel-Haar und Schaaf-Wolle fabriciret und gemeinlich zu mancherley Kleidungen vom Frauen-Volcke abbraucht wird. In denen Forst-Ordnungen ist verboten, von denen stehenden Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Linden, und andern nutz-baren Bäumen Bast zu nicken, sondern nur von dem bereits angewiesenen und gefällten Bau- und Brenn-Holz.

Bast, nennen die Jäger das rauhe Häutlein, welches dem Hirsch und dem Rehbock um das neu-aufgesetzte Gehörne oder Geweih wächst, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelanget, da denn der Hirsch so wohl als der Reh-Bock solch Häutlein wieder abschläget, welches hernachmahls das Dickmaasß oder Geseze genennet wird. Siehe Geseze.

Bastard, heisset, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, sondern durch fremde ausschweifende Vermischung entstanden: Also ist derjenige Wein ein Bastard, der auf einem Weinstock wächst, das von der Reben von einem Deutschen Weinstock, z. E. an dem Rhein geschnitten und in Spanien oder fremdes Erdreich eines andern Climatis einzelet und zum Wachsthum gebracht worden; Gleichergestalt pflaget man dasjenige Kind, so ausser dem verordneten Ehestand von einem oder dem andern Theil erzeuget worden, einen Bastard zu nennen, und so in andern Fällen mehr, z. E. siehe Lanarien-Vogel. Auch heißen bey denen Gärtnern alle Sproßlinge und Safemen, so der Baum anfänglich ausstößt, Bastarde.

Bast-Donen, siehe Donen.

Batsche, siehe Britsche.

Baravia, ist der Name einer Insel, so sehr hellroth ist, und innwendig auf Rosen-Farbe ziehet. Wann man ihr nicht wenigstens 6 Knöpfe läset, so plagt sie leichtlich. Ihre Größe und Breite macht ihre Schönheit aus. Sonst aber heisset auch eine Stadt der Holländer in Ost-Indien so, wo sie ihr vornehmtes Contoir haben.

Bathengel, ist ein Gewächs, so auf rauhen Bergen in der Sonne wächst. Die Blätter sind gut vor die Leber und Nils, treiben den Schweiß und Harn, und machen das Fleisch wachsend.

Battades, ist eine Art Zuckerrüßer Wurzeln, die in America von sich selbst wachsen, von dar sind sie zuerst nach Spanien, aus diesen aber nach Holland und andere Orte in Europa mehr gebracht und dafelbst fortgeplanket worden. Sie sind ungleich grösser als unsere Zucker-Wurzeln, und dienen sehr wohl zur Speise.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Paras*.

Bäge, ist ein Hund weiblichen Geschlechtes, so man auch außer diesen eine Zündin zu nennen pfleget. Es sind diese insgemein die wohl gewachsensten und auch gelernigsten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Bagen, ist eine besondere Pierath, oder ein Angehende von Gold oder Silber mit hangenden, auch sonst hin und wieder eingestekten Diamanten reichlich versehen, woran außer diesen in vielen Gelenken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der schönsten Invention sich ausbreitende Theile zu befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt ist, an einem darzu gehörigen Schnür-Rasten am Hals herunter hangen zu lassen. Es wird auch sonst eine bekannte Scheide-Rünge, so 16 Pfennige gilt, darunter verstanden, davon s. das Nat. Lex.

Bau, heißen bey der Jägerey die Löcher, worinnen sich Dachs, Füchse, Caninichen, Fisch-Ottern aufzubalten pflegen. Von dem Fuchse ist bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derselbe sich doch nicht leichtlich selbst einen Bau macht, sondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch List, oder, wo er seiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus seinem Bau treiben und sich darein lagiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wirklichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Nöhre geschieht, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere sind. Man findet auch öfters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sonst nirgends hin wissen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch iedermaßige Verbesserung eines Hey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein-Bau ic. unterschieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heißet, wann man an dem Erndt-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwischen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Deffnung drey Stricke (so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anschleiffet und fest macht, damit nicht nur bey dem Einführen des Getraides eine Anzahl Garben darein gelet, und also ein mehreres, als sonst ordentlich zwischen den puren Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu schulden kommen-

den Schwankens, sicherer geführt werden könne. Die Holz-Bauern und Fuhr-Leute machen an ihren Holz- und Last-Wägen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Bauch-Bettgen, **Bauch-Küssen**, ist ein nicht allzu großes mit weichen Pfäumen-zu weilen Schwannen-Federn ausgestopfftes und mit einem feinen Überzug versehenes Bette, so zärtliche Personen wohl des Tages bey raubem Wetter auf der Brust zu tragen pflegen, insgemein aber ist man gewohnt, den kleinen Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Gurt, ist ein breites Stücke Riemen, so an den Seiten-Blättern und Keit-Scheiden auf der einen Seite angehängt oder angeschnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite vermittelst eines eisernen Knebels, in einen am Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebelt und befestiget wird.

Bauch-Küssen-Züge, heißt der Überzug des kurz vorher beschriebenen Bettgens. Es wird dieser entweder aus Damast, Messel-Zuch, weiß oder buntem Catun, oder auch wohl nur aus feiner weißer Leinwand zubereitet.

Bauch-Seile oder

Bauch-Stricke, siehe **Bauch**.

Bauch-Wehe der Pferde, siehe **Darm-Gicht**.

Bauen, heißet eines theils so viel als aus höchster Bedürfnis einen Raum also zubereiten, daß man darinnen sicher wohnen und seinen Aufenthalt haben möge, und hat Gott den Trieb darzu in die Natur also gelegt, daß auch so gar das unvernünftige Vieh darauf bedacht ist, und meistens mit der klügsten Vorsichtigkeit dergleichen auszuwählen und in der schönsten Ordnung zuzurichten gewohnt ist, wie in diesem Buche hin und wieder bey Erklärung derer Biere und ihrer Eigenschaften, vornemlich aber kurz vorher unter dem Wort **Bau** angeführt zu finden; Andern theils aber heißet auch **Bauen** diejenige Bemühung oder das Gewerbe, so in dem gemeinen Leben die Menschen nach dem kläglichen Sünden-Fall vermöge des strengen göttlichen Ausspruches vorzunehmen schuldig seyn, um so wohl vor sich als auch andere Neben-Menschen im Schweiß ihres Angesichtes den benötigten Unterhalt des Leibes anzuschaffen. Das **Bauen** der Gebäude auf dem Lande muß nur zur Nothdurft und hauswirthlicher Bequemlichkeit, nicht aber zur bloßen Lust und Pierath, außer, wo es reinlich seyn kan, zur Reinigkeit und nicht allzu kostbar angefertigt werden. Denn die Gebäude werffen eigentlich nichts auf dem Lande außer dem Gebrauch in der Wirtschaft ab, und werden daher in schlechten Anschlag gebracht. Sie müssen sonderlich so angeleget werden, damit der Wirt aus seiner Wohnung Scheune, Ställe und

und den Hof übersehen kan, dazu sich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Zirkel am besten schicket, auch mehr Kammern und Höden als Stuben, und so viel möglich keine Hinter-Thüren haben. Sonst kan man auf dem Lande viel wohlfeiler als in denen Städten bauen. Feuerfeste zu bauen ist auch hier nöthig. Vieler andern Land-Bau-Regeln zu geschweigen. Wenn man aber das überflüssige Bauen auf dem Lande widerräth, so hat solches nicht die Meinung, daß man gar nicht bauen, und also die Gebäude hiederlich sollte verfallen lassen. Denn auch das ist ein schlechter Rath geiziger Land-Wirte:

Wer die Land-Güter will nützen,
Muß die Häuser steiffen und stützen.

Unter allen nur gewöhnlichen Arten ist das allernothwendigste

Bauen, das Feld-Bauen. Dieses aber heißt: Das Feld mit Ausrottung des schädlichen Gebüsches und Unkrauts, mit Düngen, Pflügen, Säen, Egen, Hacken etc. dergestalt zurichten, daß es die erwünschten Früchte bringe.

Bauer, siehe Vogel-Bauer.

Bauer, ist überhaupt derjenige, der das Feld erst beschriebener massen tractiret und Früchte zu tragen geschickt macht, auch alleine vom Feld-Bau seine Nahrung und Lebens-Unterhalt suchen muß. Der Bauern-Stand ist nicht nur der allerälteste, gestalten man das Alterthum desselben bald nach Erschaffung des ersten Menschen herführen kan, sondern auch der allernützlichste und der allernöthigste, weil alles und jedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keines weges bestehen kan. Es müssen aber die Bauern vor alters in größerer Hochachtung und vielleicht auch frömmere gehalten seyn, als sie heut zu Tage zum Theil sind: Denn wenn die alten Römer jemand als einen ehrlichen rechtshaffenen Mann loben wollten, so hießen sie ihn nur einen guten Acker-Mann, einen guten Bauern-Mann. Wie glücklich die Bauern wären, wann sie das Gute, so sie gegen alle andere Stände zum Voraus haben, recht erkennen könnten, diewo hat ein Wirtschafts-Versändiger Gelehrter bereits vor 1700 Jahren nachdrücklich also geschrieben:

Ein Bauer wär höchst beglückt; Wißt ihr, was ihm gebracht?

Das Gute hat er wohl, nur das Erkenntniß nicht.

Sonst aber, wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach seinem Ursprung in Deutschland betrachtet, so ist derselbe von denen ehemaligen Leibeigenen her zu leiten, die endlich in lenen mittlern Zeiten aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechts-Stand der Christlichen Religion zuwider, Hauffenweis einige Rechte der Freygelassenen erlangt haben, und daher, unerachtet sie an denen meisten Orten heut zu Tage freye Leute sind, von ihren Gütern Dienste thun, und Zinsen ge-

ben müssen. Ja es wird regulariter dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauer-Güter dienst- und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freyheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauer-Stand hat auch eben daher noch viel Knechtisches an sich, und ist deswegen noch bey uns Deutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst vor seine Person das Land bauet, und von seinem Land-Gütern Hand- oder Spann-Frohne thun und Zinsen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthum noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterscheid. Davon Heinemann Instit. Jur. Germ. und Herr D. Stieffer in der Einleitung zur Land-Wirtschaft der Deutschen nachzusehen.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorffs-Gemeine, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzt, worauf meistens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feld-Bau mit zu bestreiten, als auch die der Herrschaft zu gewissen Zeiten schuldige Frohn-Dienste mit verrichten zu können. Es dient hierzu dasjenige nachzulesen, was oben bereits unter dem Wort Acker-Bau angeführt worden. Ein solches Gut wird ein

Bauer-Gut, oder ein Pferd-Gut geheißen, dahero man dergleichen Bauern auch Pferdner oder Pferd-Bauern, und an etlichen Orten Ausspanner, Kübner oder Küffner, zu nennen pfleget. Diejenigen Bauern aber, welche aus Mangel genugsamen Feld-Baues kein Zug-Wich halten können, und ihrer Herrschaft nur mit Hand-Diensten verbunden sind, werden Zinterfässer, und das Gut, so ein solcher besitzt, ein Hinterfässer-Gut genennet: Hat einer aber gar nichts eigenes, sondern sitzt nur in einem der Herrschaft oder einem Bauer gehörigen Häusgen zur Mische, und genießet eben kein Nachbar-Recht, sondern nur den Schutz, heißet man einen solchen einen Hänsler.

Bauer-Regeln, sind Muthmassungen, so vor alters die Bauern von der Witterung einer gewissen Zeit, oder eines gewissen Tages genommen, und darans die Witterung folgender Zeiten, ingleichen die Fruchtbar- oder Unfruchtbarkeit, und andere Beschaffenheiten des Jahres zum Voraus beurtheilet. Es bestehen solche aus vielfältig wiederholten Observationen oder Anmerkungen; die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grund. Doch sind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerffen, zumal wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Fundamente haben. Die bekanntesten Bauer-Regeln sind theils in dem gegenwärtigen Haushaltungs-Calender zu Ende eines jeden Monats einverleibt, theils sonst in folgender Abhandlung hin und wieder eingedruckt zu finden.

Bauer-Wolle, siehe Wolle.

Bauflöß-Holz, siehe Flöß-Holz.

Bau-Holz oder Zimmer-Holz, wird alles dasjenige Holz genennet, welches zu Verfertigung

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blat-Strüchen, Unterjügen, Balcken, Mauer-Latten, Ceulen, Wänden, Nieseln, Saum-Schwellen, Stuhl-Ceulen, Span-Nieseln, Platten, Dach-Sparren, Bohlen, Wösten, Dielen, Brettern und Latten, etc. gebraucht wird. Es bekehet dasselbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Elern, Aepfen und dergleichen, davon ein jedes nach seiner Art mit Nutzen gebraucht wird. Das Eichen-Holz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Ceulen, Wänden und fast durchgehends zu Mühlen- und Wasser-Bau. Das Tannen- und Fichten-Holz nuset wegen seines geraden Wuchses zu Blat-Strüchen, Saum-Schwellen, Unterjügen, Sparren, Wänden, Dach-Schwellen, Stuhl-Ceulen, Platten, Nieseln u. s. f. so giebt es auch gute Bret-Kiehe. Das Kieferne ist aut zu Wasser-Abhören und Wösten. die ebenfalls in Wasser-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aepfen-Holz läßt sich noch ziemlich zum Bauen gebrauchen, will aber, weil es die Masse nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht seyn. Wo man das Buchen-Holz überflüßig hat und zum Bauen gebrauchen will, muß selches sowohl bey der Verwahrung, als im Bau selbst ganz im trocken seyn können oder beständig in Wasser und Masse bleiben. Allem Gehölze aber gehet in dem Wasser-Bau des Elterne für, und wenn es von Wasser und Sumpff beständig bedeckt bleibet, dauert selbiges undenkliche Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Wasser-Röhren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man sagt, daß er nicht so leicht wie das andere Holz Feuer fañge, und der Flamme sich gleichsam erwehren soll, würde ein treffliches Bau-Holz geben, wenn er bey uns in solcher Menge, wie in Rußland, auf den Alpen und Schweizer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen ist überhaupt bey allem Bau-Holze, groß und klein, genau und wohl zu merken, daß man selches nach fleißig-genommenem Augen-Maasse, so viel moalich, fein gerade und lang ansuche; daß man den Stamm visitire, ob er nicht kohl sey, welches durch einen Schlag mit der Art an demselben, wann solcher einen hellen Klang von sich giebet, gar leicht zu hören und zu erfahren ist, ingleichen ob er nicht schnell aberd, schwammicht, faulstickigt, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht roth-fertig, mithin bey solcher Verwandnis zum Bauen unfüchtig sey. Wann nun das Bau-Holz, so, wie man es nöthig hat, ausgesucher, angezeichnet oder angelaschet, und gehörig angewiesen worden, so muß es solalich im Herbst, und zwar am besten vom Anfang oder Mittel des Novembers bis zu Ende des Januarii, iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und zerfällt werden, daß die Stämme nicht in das Dickigte fallen oder das junge Unter-Gehölze niederschlagen; Doch darf es nicht zu einer Zeit, da es stark gefroren, oder bey nassem Wetter geschehen, weil ein gefrorener Stamm

beim Fall zerpringet, ein bey nassem Wetter gefällter Baum aber geschwinde wurmfichig wird. Die Wisffel soll man nicht gleich abnehmen, sondern drey oder vier Tage liegen lassen, bis das Laub daran anfängt zu dorren, und der Stamm vom Saft etwas angetrocknet ist. In dieser Absicht wird öfters auch der Baum-Stamm, ehe man ihn fället, zur unterst rings herum bis an den Kern so tief eingehauen oder eingekerbt, daß er nur noch so viel Haltung, als er zum stehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit dessen übrige Feuchtigkeit austriefe. Das beste, schönste und beständigste Bau-Holz geben diejenigen Bäume, so gegen den Aufgang der Sonnen und gegen Mitternacht stehen. So wird auch das mit weiten Jahren, und welches an hohen trockenen Orten gewachsen, vor besser gehalten, als welches enge Jahre hat und aus einem niedrigen feuchten Boden gestanden. Je länger und gerader das Bau-Holz, je lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude sind, das kürzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am schwarzen Holze, wann er spännig, wenigstens vier und zwanzig bis dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zu weilen im wüchsigem Holze Stämme von vergleichener Stärke findet, welche auf vierzig bis zwey und vierzig Ellen bauen. Die Förster, Forst- oder sogenannte Fuß-Knechte müssen nach beschener Anweisung und Zeichnung des Bau-Holzes, so sonderlich mit dem Wals-Hammer und zwar ganz unten geschiebet, wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holz, als was angewiesen werden, umbane, oder wea bringe, noch sonst durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchse keinen Schaden verursache; So ist auch nicht zu gestatten, daß die Bau-Stämme in denen Hölzern beschlagen, oder gar die Lage der Gebäude darinnen verfertigt werde, sondern so bald die Bäume ausgezeichnet, selten sowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb sechs Wochen von Zeit der Fällung aus dem Holze heraus und an behörigen Ort geschaffet werden: es wäre dann wegen langwierigen Regen-Wetters, starken Schnees und anderer erheblichen Ursachen halber die Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, ist die fürnehmste und größte Pflanze, so von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt-Stamme, welcher unten mit einer Wurzel und oben mit einem Wipfel samt vielen Ästen, Zweigen und Blättern versehen ist, bestehet. Es giebt deren fast unzählige Sortungen, und Geschlechter, wovon diejenigen, so am bekantesten, und von denen ein Land-Mann hauptsächlich Wissenschaft haben soll, ieder unter seiner sonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeine Abtheilung der Bäume ist, daß sie unterschieden werden in wilde oder Wals-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene, die wilden Bäume, wachsen von sich selbst auf, ohne menschliche Hülffe und Arbeit; Diese, die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menschen erzielet und erzogen.

gen. Die wilden Bäume gehören zum Theil unter das Tangel- oder Harz-Holz; und zum Theil unter das Laub-Holz. Diese lassen ihre Blätter jährlich zur Herbstzeit fallen, und treiben erst im Frühling, wenn der Saft mit aufsteigender Sonne wieder in den Baum tritt, aufs neue ihr Laub von sich; jene, die Tangel-Bäume aber bleiben unverändert Sommers und Winters grüne. Viele Arten werden wieder in weich-holzigte und in hart-holzigte eingetheilt; wovon unten unter dem Wort Holz ein mehrers nachgesehen werden kan. Die Tangel-Bäume sind die Fichte, der Tannen-Baum, die Kiefer, oder der Nienföhren-Baum, der Larus oder Eiben-Baum, der Lerchen-Baum, und der Wachholder-Baum. Die Laub-Bäume sind der Ahorn-Baum, der wilde oder Holz-Äpfel-Baum, der Arls-Berz- oder Arls-Kirschen-Baum, die Aespe, der Birken-Baum, der wilde oder Holz-Birn-Baum, die Buche, der Castanien-Baum, der Cornel- oder Herlaken-Baum, die Eiche, der Elstbeer-Baum, die Erle oder Eiler, der Eschen-Baum, der Faul-Baum, der Fliegen-Baum, der Hollunder-Baum, der Ilmen-Baum, der Kirsch-Baum, die Linde, der Maß-Elern- oder Au-Erlen-Baum, der Nuß-Baum, der Pappel-Baum, die Küster oder der Küst-Baum, der Schiffbeer-Baum, der Spindel-Baum, der Pfäum-Baum, der Sperbeer- oder Speyerling-Baum, der Vogelbeer- oder Eberesch-Baum, der Seiden-Baum, der weiße Maulbeer-Baum, der keinen Wurm zulasset zc. Unter diesen wilden Laub-Bäumen wachsen der Ahorn-Baum, die Aespe, die Bircke, der Castanien-Baum, die Erle, der Eschen-Baum, die Ilme, der Kirsch-Baum, die Linde, die Pappel und alle andere Arten der grossen Weiden-Bäume ziemlich schnell und eber auf, als die andern Bäume, tragen auch viel Holz und Aespe, das in zwanzig Jahren ein ziemlicher Stamm daraus wird. Ferner werden die wilden oder Wald-Bäume auch abgetheilt in unfruchtbare, welche neulich, ob sie wohl sonsten ihren vortreflichen Nutzen haben, dennoch mit keiner zum Essen tauglichen Frucht, sondern nur mit blossen Saamen versehen sind, als der Ahorn-Baum, die Aespe, Bircke, Weiß-Buche, Erle, Eschenbaum, Ilme, Linde, Nuß-Erlen, Pappel-Weide, Küster zc. jedoch fressen unterschiedene Vögel auch von diesen Saamen; Andere aber sind fruchtbar, als Äpfel-Bäume, Arlsbeer-Bäume, Birn-Bäume, Castanien-Bäume, Eichen, Kirsch-Bäume, Mespel-Bäume, Nuß-Bäume, Pfäum-Bäume, Vogel- oder Eber-Eschenbeer-Bäume, Roth-Büchen zc. deren Früchte denen Menschen sowohl, als dem Vieh dienlich und vorträglich sind. 11 Die zahmen oder Garten-Bäume werden eingetheilt in hohe, oder hochstämmige, und niederstämmige, oder Zwerg-Bäume, in inn- und ausländische, in fruchtbare oder unfruchtbare, in wilde oder nur aus dem Kern erwachsene, und in gepfropfte oder oculirte, in frey stehende und Spalier-Bäume, in Obst-Bäume, welche entweder um ihrer Nar-

fät willen, oder aber lediglich zur Zierde, wie z. E. der Larus, Baum des Lebens, Eumach oder Gerber-Baum, Granaten-Baum zc. in den Gärten gehalten werden. Die Obst-Bäume werden wieder eintheilt in Kern-Obst-Bäume, worunter die Äpfel-Birn-Castanien-Maulbeer-Nuß- und Quitten-Bäume gehören, und in Stein-Obst-Bäume, als: Amarellen- Apriosen- Cornel- Kirschen- oder Herlaken- Kirschen-Mandeln- Nispeln- Pfersich- Pflaumen- Mirabolanen- und Spilling-Bäume. Endlich machen auch etliche einen Unterschied in Ansehen des Geschlechts, und halten dafür, daß unter etlichen Geschlechtern der Bäume Männlein und Weiblein, dergleichen die Äpfel- und Birn-Bäume seyn sollen, wie denn dieses von ihnen gewiß, daß, wenn in einer Reihe sie wechsels weise gesetzt sind, solche am fruchtbarsten und in besserem Wachsthum sich befinden, als wenn einerley Art besammen sehet. Weil aber die Meinungen derer-jenigen, so diese Eintheilung statuiren, sehr unterschieden, und einander ganz und gar zu entgegen sind, folglich noch nichts gewisses deswegen ausgemacht ist, als lässet man solche Eintheilung lieber fahren, und erinnert nur noch, daß das äußerste rauhe Theil eines Baumes an Stamm und Aesten die Rinde oder Schale genennet werde; nach solcher folget der Bast, hierauf der Spint oder Splint, dann das Holz, endlich der Kern. Wie im übrigen ein Baum abzufangen, zu begießen, zu beschneiden, zu düngen, einzulegen oder zu senken, zu lüfften, zu oculiren, zu pflöpfen, zu schröpfen, zu versetzen, zu köpfen und zu schneiden, oder sonst zu warten und zu pflegen, ist jedes an seinem Orte beschriebe zu finden; ingleichen siehe Obst-Bäume.

Baum, ist ein Bey-Nahmen, welcher bey einer Land-Wirtschaft verschiedenen Theilen von Schiff und Geschirre gegeben und bezeuget wird, als dem Zebe-Baum; Zeu-Baum; Karren-Baum; Leiter-Baum; Senses-Baum; Stand-Baum. Wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Bau-Materialien, sind diejenigen Sachen, daraus ein jedes Gebäude aufgeführt wird, und kan man aus der Wahl und derer Gebrauch die Geschicklichkeit des Bau-Meisters abnehmen. Es bestehen aber dieselben in unterschiednen Arten Steine, als Bruch-Ziegel- und Quater-Steinen; im Sand, der entweder gegraben und der beste, oder Fluß- und Meer-Sand, ingleichen von Trossf- und Tauch-Steinen, die im Wasser wachsen, wie auch von alten Dach-Steinen und Marmor-Stücken; im Kalk und Gyps, die aus harten Steinen, Mabafter und andern weissen Steinen, ja endlich auch aus Muscheln gebrant; im Mörtel, das aus zwey Theilen Sand und einem Theil Kalk bestehet; im Leim, Holz; in mancherley Metallen und so ferner.

Baum-Bast, siehe Bast.
 Baum-Bohne, siehe Bohnen-Baum.
 Baum des Lebens, ist ein Baum, an dem Blättern dem Sade-Baum (Segel- oder Se-



ven-Baum) nicht ungleich, wächst aber nicht so krumm und höflich, sondern sein Stamm gehet gerade in die Höhe, und die Blätter sehen glatt und leichnam geplattet aus. Die Rinde ist rothbraun, rauch und zerfchanden; Das Laub bleibt auch im Winter grün, ohne daß es zur selbigen Zeit etwas dunkler und bleich arthner sich zeinet. An den Spizen der Aeste kommen im Frühling kleine gelblichte Blümlein, die hernach ein kleines schuppichtes Knöpflein von sich geben, worinnen der kleine Samen verborgen liegt. Diesen Samen säet man im Frühling, im Zunehmen des Monden in einem Kasten oder Geschir, und begießet denselben fleißig; oder man kan auch dieses Gewächse zu vermehren, die triich abgebrochenen Zweiglein in tauuliche Erde einlegen, und im Schatten halten, so bekommen sie auch leichtlich, und keimen wohl! Baum die jungen Bäumlein ziemlich erwachsen sind, kan man sie in den Lust-Gärten an wohl anstündige Orte pflanzen, denn weil er sich in allerhand Figuren ziehen läßt, und sein Laub nicht verlieret, so giebt er demselben eine nicht geringe Zierde. Es ist dieser Baum eines ananthischen Geruchs, welchen er beständig behält, er mag frisch und grün seyn, oder aber dürr und seinen Saft verlohren haben. Wegen seines bitteren Geschmacks hat er eine reinigende und verdauende Eigenschaft. Man muß aber nicht meinen, als ob dieser Baum der Baum des Lebens im Paradiese sey, davon in der heiligen Schrift gedacht wird.

Bäumen, heißt ein Fuder Heu, Stroh, oder Getreide, wenn man es auf den Wagen geladen, mit dem Heu-Baum feste verwahren, daß man nichts davon verschüttele oder verliere. Man leget nemlich den Heu-Baum gerade oben über das Fuder, der Länge nach, in der Mitten hin, und bringet vornen die, an die beeden obren Leiter-Bäume befestigte Kette daran, wodurch der vordere Theil des Baumes niedergezogen wird; hernach ziehet man hinten mit dem Heu-Seil den Baum nieder, so weit als möglich ist, und verwahret es mit Herumwinden und Verschleifen an dem Wagen, daß das Fuder recht feste besammen bleiben muß, und der Baum sich nicht auziehen kan.

Bäumen, ist auch ein Jagd-Terminus, und wird gesagt, wenn ein Luchs, Marder, oder wilde Katze von einem Baum zum andern springet.

Bäumen, oder **Bäumen**, **Aufbäumen**, wird auch von einem Pferde gebraucht, wenn es nemlich mit den vordern Füßen, da es auf die hinteren sich ein wenig setzt, in die Höhe gehet und den Leib fast so gerade auf, als ein Baum wächst, aufrichtet, wobey ein Reuter sich vorzusehen hat, daß das Pferd mit ihm nicht überschlage.

Baum-falcke, siehe **falcke**.

Baum-früchte, kommen entweder von wilden oder von zahmen Bäumen; mit glatten oder rouchen Schalen; werden abgenommen oder abgeschlagen, oder fallen von sich

selbst ab, und dienen theils den Menschen zur Nahrung, theils dem Viehe zum Futter. Sie werden auch in der Küchen, ja überhaupt in der gansen Haushaltung gar auf unterschiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu: Aepffel, Birn, Castanien, Citronen, Datteln, Feigen, Granat-Aepffel, Kirscheln, Limonien, Maul-Beere, Mandeln, Nüßeln, Nüsse, Oliven, Pflaume, Pfirsichen, Quitten zc. Von welchen allen insonderheit am gehörigen Orte.

Baum-Garten, **Obst-Garten**, ist ein mit allerhand fruchtbaren Stein- und Kern-Obst-Bäumen beplanzter, und vor dem Anlauff des Viehes und der wilden Thiere mit einer Mauer, Plancke, oder einem Zaun umfangener und eingeschlossener Plas. Das beste Lager zu einem Baum-Garten ist, wenn er gegen Morgen, nach dem Mittag zu sich leidend freye Luft hat, und von daher nicht verbauet ist: Denn wenn ein Baum-Garten gegen Mitternacht zu liegt, so hat er zu wenig Sonne; so wie der gegen Abend liegende, wegen der Nachmittags-Hitze, derselben zu viel hat; So sind auch diese beeden letztern Geanden, nemlich Mitternacht und Abend wegen der, zwischen Auf- und Niedergang der Sonnen, von der mitternächtigen Seite hereinbrechenden rauhen und kalten Winde und Sturm-Wetter sowohl den Bäumen selbst, als deren Früchten und Blüthen höchst nachtheilig. Der Boden oder das Erdreich zu einem Baum-Garten soll mittelmäßig, hübsch schwarz, mürbe und fett, also weder zu stark noch zu sandig, weder zu kalt noch zu heiß, auch sonst nicht zu hoch oder zu niedrig gelegen seyn: Denn wo der Boden leimig, sandig, steinig, sauer, kalt, lumpyig zc. da kan kein Baum recht wachsen und fortkommen, vielweniger in die Länge dauern, sonderlich wenn er tiefe Wurzeln schlägt und unten bald Stein-Gelsen findet. Bey ganz neuer Anlage eines solchen Gartens und der Erwählung eines bequemen Plazes hierzu, ist der Grund vorher eine halbe Klafter tief aufzu-graben, damit man seine Beschaffenheit eigentlich erfahren möge, indeme manchmal ein Grund von aussenher gute Anzeigung giebt, welcher aber kaum einer Spure nach tief währet, und hernach untenher ein leimiger, sandiger, steinigter oder wasser und morastiger Grund folget. Daher ein Baum, wenn dessen Herz-Keim todten Kies oder sonst zum Theil hartes unfruchtbares Erdreich erreicht, entweder ganz weicht und verbuttet, oder der Kern wird in solchem schwarz, und wenn er schon blühet, ist doch der Saft daher nicht kräftig gute Früchte zu treiben, er schiebet keinen rechten Jahr-Schoß, sondern nur Laub-Knospen und kurze Knötlein, und nimmt folglich mehr ab als zu, bis er endlich gar einseheth. Ist nun, wie öfters geschicht, der Boden nicht nach Verlangen, so kan ihm dennoch durch Fleiß und Arbeit solchergestalt geholfen werden: Man

Man läßt die Gruben, oder Löcher, wor- ein die Wildlinge oder Kropf-Stämme zu stehen kommen sollen, desto weiter und tiefer ausgraben und vermischet den ausgegrabe- nen Grund mit guter trüchtiger Erde und anständiger Düngung. Einen starken lei- migten Boden muß man durch Sand, und einen sandigen durch Leim verbessern und tem- periren. Sonst ist ein leimichter Grund den Obst-Bäumen allezeit bequemer und ersprie- licher, als ein sandiger, wann er nur nicht gar zu hart, und deraekalt zähe ist, daß er bey dürem Wetter so fest als ein Stein wird, als welcher ganz und gar nichts taugt. Ein gar zu feintiger Grund muß erstlich von seinen Steinen gesäubert, und die Gruben oder Baum-Löcher mit besserer Erde angefüllet; ein nasser morastiger Boden aber, welcher der allerschlimmste und schädlichste vor einen Baum-Garten ist, kan von seiner übrigen Feuchtigkeit, durch Gräben, worin sich das verderbliche Wasser sammlet, befreuet wer- den; hat man Platz, Caudle oder breite Wasser-Gräben, um, oder in einem solchen Garten zu führen, so hat man doppelten Nu- zen davon: Dann 1 kan der vorher wässrig gelegene Baum-Garten, wann dessen Terrain mit dem aus den Caudlen gegrabenen und geführten Erdreich erhöht worden, weit fruchtbarer, mithin auch der Nutzen davon um ein ansehnliches vermehret werden; und zum 2 müssen sich die darauf verwandten Un- kosten, ausser erst besagtem grossen Nutzen, durch die Fischey in denen Caudlen verin- tereffiren. Zu geschweigen, was ein- oder mehrere in einem Garten wohlangebrachte Caudle demselben vor ein angenehmes und lustiges Ansehen machen, und wie commode bey einfallender grosser Hitze und Dürre die nordleidenden Bäume daraus erquicket werden können, auch was man noch von denen um die Caudle herum gepflanzten Hand-Weiden, welche von denen Gärtnern, Böttchern, Korb- machern 2c. sehr gesucht werden, vor einen Gewinn a parte zu hoffen habe. Was die Grösse eines Baum-Gartens anbelanget, muß man sich nach der Gelegenheit des Platzes richten: Das ist gewiß, daß derselbe, wo man Raum darzu hat, zu hochstämmigen Obst-Bäumen nicht leicht zu groß seyn kan, indem er seine Stelle reichlich verzinsset, und das Obst, wo etwan reichliche Städte oder aber ein Schiffreiches Wasser in der Nähe ist, vor- bar Geld, zum Theil frisch und zum Theil getreuet, verkauft werden kan. Ausser die- sem aber kan man auch die Haushaltung dar- mit versorgen, einen Cidre oder Apfel- und Birn-Rost, Eßig und Brantwein daraus machen, theils dörren oder treugen, und die andere Kost im Hause dabey ersparen. Wo aber der Platz zum Baum-Garten zu eng wäre, so können Obst-Bäume von grosser Gat- tung, die sich gern weit ausbreiten, wie das Kern-Obst zu thun pfleget, nicht wohl Platz darinnen finden, sondern man muß sich sol- cher Bäume bedienen, die mit ihren Aesten am wenigsten Platz einnehmen, und sich folg-

lich an enge und kleine Plätze besser schicken, unter welchen die Stein-Obst-Bäume darzu dienen, vor welchen aber noch mehr die so- genannten Zwerg-Bäume von Kern-Obst, deren allezeit vier bis fünf an stat eines hoch- stämmigen Baumes können gepflanzt wer- den, billig den Vorzug haben.

Baum-Gärtner, dessen Pflicht und Schuldigkeit siehe unter dem Wort Gärt- ner.

Baum-Gebrechen oder Baum-Kranz- heiten sind solche Schäden oder Mängel, wel- che entweder die Wurzel oder den Stamm, oder die Aeste eines Baumes anfallen. Die Wurzel wird schadhafft, wenn sie zu feucht oder zu trocken, auch wenn der Grund zu dürr und unkräftig, oder zu geil und fett ist, (in welchem Fall die Blätter des Bau- mes vor der Zeit gelb werden, welches ei- nige die Gelbsucht der Bäume nennen, die am besten zu curiren ist, wenn man die geile und fetze Erde mit dürrer und geringerer un- termenget) oder sie wird von Würmern und andern Ungeziefer angegriffen, die man durch Laug-Asche, Urin und gepulverten Schwefel vertreiben kan. Der Stamm bekommt die Fäule, welche sich an der Rinde zeigt, und mit Käber-Blut und Röh-Mist im abnehmenden Mond auf den Schaden gestri- chen, oder mit spitzigem Wegerich in Eßig ges- fotten, und dem Baum ungeschlagen, ge- heilet werden kan: Die Schwindsucht, wel- che in dem Absehen und Magre der Bäume bestehet, und durch guten alten Dünger sich vertreiben läßt: Den Brand, so die Rinde am Baume verzehret und von unten bis oben schwarz macht; deme am besten durchs Schrepffen, Verbesserung des Erdreichs, worin- nen der Baum stehet, und durch eine gute Brand-Salbe zu helfen: Den Aufatz, Grind oder Rauidigkeit, ingleichen den Schurff der Bäume, so von alzhäufigem Moos, und andern äusserlichen Zusätzen ent- stehet, und mit Abschabung oder subtiler Ab- ziehung der äussern groben und abgestorbenen Rinde vertrieben werden kan; wodurch auch das Moos wegzubringen: Den Wurm, von einigen auch der Bork-Wurm genannt, wel- cher in denen Obst-Bäumen entweder Alters halber, oder wenn sie hart gekossen, geschla- gen, oder auf andere Weise verleset werden, entsethet, da die Rinde sich von dem Baum ablöset, und, nach Ausfließung des besten Nahrungs-Saftes, Würmer darinnen wach- sen; wird mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Mist und Menschen-Harn vermischt, und den Schaden oder die Wurzel damit begossen, wieder vertrieben. Der Krebs ist ein inner- licher Zustand, der dem Baum nach und nach alles verdirbt, und die benötigten Kräfte völlig entziehet, und äußerlich darat erkannt wird, wenn die Rinde hin und wie- der Buckeln aufwirft, und schwarze Flecken bekommt, welche immer weiter und wei- ter um sich fressen, bis die Rinde endlich aufreißt, und an allen Aesten zu verdorren anfän-

anfänget. Dieses Uebel wird am besten durch den Schnitt geheilet, welcher mit einer guten Baum-Salbe verbunden, und vor Regen und Nässe bewahret werden muß. Die Aeste letzters betrefend, so sind dieselben ausser denen mit den Stamme ihnen gemein sendenden Gebrechen, noch verschiedenen Zufällen unterworfen, unter denen der hauptsächlichste ist, wann der Baum derer Aeste zu viel hat, die den Früchten die Nahrung entziehen, daß solche entweder nicht zur gebührenden Grösse, oder auch nicht zur rechten Zeitigung gelangen mögen, in welchem Fall das Beschneiden das sicherste und beste Mittel seyn wird. Andere Mängel, so denen Bäumen, ausser denen vorbeschriebenen zuzufügen möchten, müssen nach Beschaffenheit derer dabey vorfallenden Umständen curirt werden. Conf. hierbey den Artie. Ueberlassen der Bäume.

Baum-Hacker, Baum-Säcklein oder Baum-Hackel, siehe Specht.

Baum-Hebe, ist ein Werk-Zeug, womit ein grosser Baum, Bau-Stamm und verglichen bequem und ohne grosse Mühe auf einen Wagen geladen, und wieder von demselben herunter geschafft werden kan. Es bestehet diese Baum-Hebe Tab. I fig. 8 in einem vier Ellen langen, sieben Zoll breiten und sechs Zoll starken viereckigt gehauenen Stücke Holz a, b, worzu das Küsterne am besten ist, oben hat es einen halb-elligten Kopf und unten einen Fuß von gleicher Höhe, ist an jeder breiten Seite, nach Ausweis der Figur mit vielen Löchern durchbohret, an den schmalen Seiten aber mit einem dritthalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehören zwey eiserne mit einer Kette zusammen gehängte Steck-Nagel c, deren ieder sammt dem Kopf vierzehn Zoll lang ist. Diese Steck-Nagel werden in die Löcher der Senke in solcher Höhe gesteckt, als es nöthig ist, hierauf die um den Lade-Baum oder Bau-Stamm geschleifte Kette, an dem eisernen Haken d des Hebe-Baums fest gemacht; Dieser aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hafens befindlichen Kerben e auf die Nagel gelegt, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey jedem Ruck aber ein Nagel fortgesteckt, wodurch der Baum in kurzer Zeit auf den Wagen gebracht werden kan.

Baumkantig, wird ein Holz oder Stamm genennet, wenn es nicht an allen Seiten nach dem Winkel glatt beschlagen, sondern hier und da noch etwas Rundung von dem Baume, wie er gewachsen, behalten; In dieser Bedeutung wird auch von einem Bau-Stamme gesagt, er sey nicht vollkantig, wenn nemlich seine Seiten nicht scharffe Ecken haben.

Baum-Krankheiten, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Künste, sind gewisse von curicusen Garten-Liebhabern erfundene Mittel, die Natur der Bäume und Früchte zu verbessern, und auf mancherley Weise an Gestalt, Farbe, Geruch und Geschmack zu verändern.

Die beste Kunst ist unkreitig das Deuliren, wodurch man die Früchte nicht nur verbessert, sondern auch vergrößern kan. Denen Aepfeln eine schöne Farbe zu geben, soll man die Bäume um die Wurzeln aufgraben und warm Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen hinein giesen, welches denen Aepfeln durch den aufsteigenden Saft eine feine Röthe beybringen soll. Etliche pflegen auch die abgeschnittene Reiser bey dem Aufsteigen in frisch Hecht-Blut zu tuncken; oder auch so wohl die Aepfel- als die Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme zu sprossen. Folgendes Kunst-Stücke aber soll den Vorzug vor andern haben, da man nemlich ein Aepfel-Reis von schöner Art nimmt, und auf ein junges Bäumlein setzt; wenn nun solches bekornt, so soll man wieder von einer andern Art, oben auf das im vorigen Jahr gesetzte Reis sprossen, und dann auf dieses im dritten Jahr noch von einer andern Art. Ein auf solche Weise gepflanzter Baum wird an Farben schön gemengte Aepfel tragen. Denen Früchten einen angenehmen Geruch zu wege zu bringen, soll man die Zweige, gleich wenn man sie sprossen will, mit einem wohlriechenden Saffie bestreichen, oder sie zuvor in ein wohlriechendes Wasser legen. Limonien-Zweige aber pfleget man in Zimmet-Öel einzuweichen. Denen Pflaumen kan man einen Bisams-Geruch beybringen, wenn man die Zweige kurz zuvor, ehe man sie aufsetzt, in Bisam eintuncket. Wann man dem Obst einen anmuthigen Geschmack geben will, so soll man in den Baum mit einem Bohrer ein Loch machen, bis mitten auf den Kern, und zwar, daß das Loch etwas abwärts gehe, dahinein soll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet schütten, alsdann das Loch mit einem Zapfen, der aus eben desselben Baumes frischem Holze gemacht worden, zukloffen, und es auswendig wohl mit Wels-Wachse verstreichen. Allein es muß im Merz, wenn der Saft anfänget aufzusteigen, geschehen. Wann sonst ein Baum saures Obst bringet, behret man eine Spanne oberhalb der Wurzel, etwas unter sich ein Loch, und füllet dasselbe mit Honig-Seim, das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von frischem Holze eben desselben Baumes zugemachet werden. Man könte alhier noch vielerley Künste, als: Kirschen, Pflaumen und ander Stein-Obst ohne Kern und Steine zu zeugen; Nisse ohne Schalen; und Pfirsiche zu erzielen, die an stat des Kerns inwendig eine Nus haben; Schrift auf Pfirsiche und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen; Vierley Obst auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben an einem Kirsch-Baum zu pflanzen, und dergleichen Künste mehr beyfügen; Alleine wollen sie zum Theil ungewiß, zum Theil aber unnützlich sind, und viele von solchen Künften die Probe nicht halten, so übergeheth man dieselben lieber mit Stillschweigen. Conf. Künsters neu erfundene Bau-Kunst zu lebendigen

gen Baum-Gebäuden, ed. 1716, ii. nie erhörte wunderbare Garten-Lust, Hamb. 1710. fol. ic. *Agricola* Wahrheit und Beständigkeit der Universal-Vermehrung aller Bäume.

Baum-Laub, siehe Laub.

Baum-Laus, ist ein kleines Ungeziefer, welches sich an die jungen Schösser und Zweige derer Bäume und Pflanzgen haufenweise hängt, und dieselben verderben machet. Man findet welche, die schwarz sind, jedoch sind die grünen die gemeinsten und bekanntesten. Sie kommen im Frühling zum Vorschein, haben auf jeglicher Seite drey Füße, und am Kopfe, welcher sehr klein und mit zwey rothen und braunen Augen versehen ist, vier ziemlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf dem Rücken Flügel. Die Blätter, worunter sie sich verbergen, falten sich ganz zusammen, und dienen ihnen zu gleicher Zeit, so wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die raube Luft und andere ihnen bedrücklich fallende Witterung. Die Feinde dieser Baum-Läuse sind die Ameisen, welche haufenweise auf sie los geben, ihre Nester zerstören, und die Baum-Läuse selbst niedermachen. Man kan sie vertreiben, wann man verschiedener Orten in dem Garten Raucke oder Kuckette pflanzet, und die Derter, wo sich dieses Ungeziefer aufhält, mit starkem Wein-Esig, welcher mit Bilsen-Safft vermischt seyn muß, brav besprenget. Man kan auch noch über dieses die Aeste, daran sie sich gehencket, mit ungelöschtem Kalch reiben.

Baum-Leiter, ist eine aus zehn, zwölff oder wohl mehr Sprossen bestehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberst vermittelst eines eisernen Holzens zwey andere mit zwey bis drey hölzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergestalt befestiget, daß sie sich beyde um den oben durchgeschobenen Nagel bewegen lassen. Diese letzten sind unten an den Enden, womit sie auf dem Boden stehen, zugespizet oder wohl gar mit Eisen beschuhet, daß sie nicht fortrücken, weil sie gleichsam Stäben abgeben, um die Leiter in das freye überall nach Gefallen aufstellen zu können, ohne daß man dieselbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aesten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch um so viel gewisser darauf siehet.

Baum-Löcher, sind ohngefehr drey Schuh weite und drey Schuh tieffe, bey tüblem und schlechtem Boden aber wohl so viel Ellen groß zubereitete Gruben, welche vor Winters, ehe noch der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemacht werden, wosin man folgende oder erst folgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule setzen will. Die ausgegrabene schlechte Erde wird auf die Seite geschafft, und hingegen die Lücken mit den alten Rasen, Gassen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holz und ausgepressten Obst-Traben, wo man solche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, jedoch, sonderlich im letzten Fall, nicht völlig, sondern nur ohngefehr dritt-

halb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte sich in das noch etwas offene Loch setzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen könne. In diese Löcher werden nachmals, wie erstgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling gesetzt, und der noch leetiae Raum an seichten dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllt.

Baum-Marder, siehe Marder.

Baum-Meißel, oder Schrot-Eisen ist ein eisernes Garten-Instrument, welches oben breit und scharf ist, oder aber zur rechten und linken Seite scharfe Hacken hat, je einen länger als der andere, auch etwas umgekrümmt. Dieses Eisen ist auf einem langen hölzernen Stiel fest gemachet, um damit die Wasser-Schöpflein und andere unnütze Aeste auf allerlei Art abzuweisen, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Moos, ist eine kleine Pflanze oder Auswuchs, welcher in den Spalten und auf den Rinden der meistens Wald-Bäume, als Eichen, Bircken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, sowohl, als auch denen Obst-Bäumen wächst. Es hat weisse, weiche, ganz klein und subtil geferbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Krankheiten derer Bäume mit gezählet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obst-Bäumen sonderlich nach einem Regen, da der Moos noch feuchte ist, und im Zunehmen des Monden mit einer Scharre an einer Stange, doch daß die raube Rinde nicht Schaden leide, abzukrahen, oder auch nur mit einem groben wolle nen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Moos an den Bäumen leiden kan, so gut kan man solchen bey Ausmäurung der gegrabenen Brannen, nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch sonst als eine Arznei gebrauchen, davon weiter unten im Art. Moos, Erwähnung geschieht. Einige halten es auf gewisse Mase vor schädlich, daß Moos an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzukrahen, weil dadurch die Bäume auf solcher Seite ihre Bedeckung verlieren, und also der Frost, Glatt-Eis, und kalte Winde, so meistens von Norden her entstehen, dieselben alsdann schadhafft machen, oder gar verderben würden, und hätte Gott und die Natur die Bäume nicht umsonst gegen die kalte Mitternacht-Seite mit Moos verwahret, als welches zu ihrer Erhaltung und besserem Wachsthum gereichet. Andere aber setzen entgegen: Der Moos verwahrete zwar den Stamm etwas vor dem Frost, wenn sich aber Eis daran hieng, so erkälte es auch den Baum desto mehr, absonderlich aber den Ort, wo es ausgewachsen ist, dahero es keinesweges zu hegen, sondern vielmehr zu vertilgen seye. Die Nord-Seiten derer Bäume sind mit dem Moose am stärcksten bewachsen, dahero kan ein Reisender, der sich in einem Walde verirret, in Ermanglung eines Compasses leicht die vier Welt-Gegenden, und sich dadurch wieder zu rechte finden. Der Baum-Moos hat auch in der Arznei seinen Nutzen, indeme er trock-

er trock-

er trocknende und zusammen ziehende Kraft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, ingleichen das Nasen-Bluten und Erbrechen stillt unter die Mund-Wasser genommen die wackelnde Zähne befestiget; in Laugen gesotzen, und den Kopf damit gewaschen, machet er ein schönes Har. Der lange Baum-Moos wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. Siehe Moos.

Baum-Mumie, siehe Baum-Salbe.

Baum-Del wird das aus den reiffen Oliven ausgepreste Del genennet, welches meistens aus Portugal, Spanien, Italien und Frankreich in grossen Ripen und Fässern zu uns gebracht wird. Unter allem Baum-Del hält man das Lissabonische, und das Italiänische, welches um den Lago di Garda herumwächst, und daher bey uns das Gard-seer Del genennet wird, vor das beste, weil es schön rein und süß von Geschmack ist. Das Auspressen des Dels aus denen Oliven geschiehet in obgedachten Ländern, wo die Del-Bäume häufig zu finden, gemeinlich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und fast schwarz zu werden beginnen. Diese Oliven brechen sie des Morgens früh, wenns schön Wetter ist, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht auspressen kan; so bald sie abgenommen, werden sie auf gestochtenen Hürden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf schütten sie solche in die Presse, welche auf einem gepflasterten und etwas abhängigen Estrich siehet, damit das ausgepreste Del in denen darin gemachten kleinen Gängen desto besser ablauffen möge. Der Ort selbst, wo man das Del presset, muß warm seyn, damit das Del in der Wärme desto besser fließt und nicht bald erkalt; so werden auch alle Instrumente, und sonderlich die Del-Pressen sauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in wärender Arbeit an nichts geümbert werde. Wann nun alles fertig, so werden die Oliven, in saubern von frischen Weiden gestochten Körben, nach der Del-Pressen getragen, und daselbst gepresst. Etliche Del-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füßen, und geben vor, daß das solcher gestalt ausgeprete Del viel besser, lauterer und wohl geschmackter, als das ausgepreste sey; Weil aber das Treten viel langsamer denn das Pressen, als ist dieses auch mehr im Gebrauch. Der erste Druck, welcher mit der Presse geschiehet, giebet allezeit das beste und klärste Del, daher man solches auch gleich besonders fasset, und Jungfern-Del nennet; Der andere Druck ist schon etwas schlechter von Geschmack, wird auch besonders aufgefasset, und dieses Del vielfältig zum Salben gebraucht; Der dritte Druck, als der schlechteste, giebt das Del, so man in den Lampen brennet. So bald das ausgepreste Del eine Zeit lang in den Fässern gestanden, so schüttert man solches in andere Gefässe, weil das Del die Art an sich hat, daß, je mehr es beweget und durchlüftet wird, je klarer und lauterer es auch wird. Die neuen Del-Fässer werden allezeit wohl gepicht, und gut mit Harz versehen, die alten aber nur mit Lau-

gen sauber ausgewaschen, und wird in solche, nach etwan dreyßig Tagen, wann sich die Del-Drüsen oder das grobe und unreine schon abgesetzt, das Del eingepossen, hierauf in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Del über den Drüsen gestanden) etwas geröstet Sals darunter gethan; Denn solches schmelzet das gestandene Del, und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rankig oder garstig werde, so nimmt man Wachs und Del in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Sals und Anis darunter, und wirffs zusammen in die Del-Tonne. Trüb oder unfauber Baum-Del wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttert auch wohl siedend heiß Wasser in die Del-Tonnen. Zu stinckendem Del nimmt man die Brosamen von Gersten-Brot, mischet Sals darunter, und wirft es in das Del-Faß; Item, gebrizte Stein-Klee-Blithe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein stößet, und in das Del-Faß thut. Wenn das Del verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Del auf ein frisches Faß abstecken. Ein wohlriechendes Del machet man auch aus dem sogenannten Jungfern-Del, in welches gestoffene Lorbeeren, Violett-Burkeln und andere dergleichen wohlriechende Materialien samt klein gestoffenem Sals geworfen werden, dieses stellet man aldemn ein vierzehn Tage an die Sonne, oder läset es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen und seiget es endlich durch. Das Baum-Del wird in Apotheken zu ungemein vielen Arzneyen, und in der Küche durchgehends zu Gallaten und an stat der Butter an verschiedene Speisen, Fische und Backwerk, zum Köffen und Braten, auch zum Mariniren und sonst gar wohl gebraucht. Das Del, welches in der Tonne oben auf ist, wird vor besser gehalten, als das, so in der Mitte, oder auf dem Boden ist; Ueberhaupt aber ist dasjenige Del das beste, so schöne klar und von grüner oder weißer Farbe und ohne einigen Geruch ist.

Baum-Del-Ständer, ist ein von verzinn-tem Blech, oder aber ganz von Sinne verfertigtes tiefes und weites vierecktes oder rundes Behältniß und Gefäße mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Del in der Küche oder Speise-Kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem da heraus schöpfen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes weit kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeinlich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Del-Maßlein genennet.

Baum-Pfahl, ist ein meist fünf Ellen langes Stücke Holz, welches um der erforderlichen Dauerhaftigkeit willen, gemeinlich von Eichen oder, wo sie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Fierlichkeit und bessern Ansehens willen, auf einer Säge-Mühle

le geschnitten, oder, welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde stecken, und solchen dergestalt daran mit Bast befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, siehe Aufbinden. Die Länge und Stärke dieser Pfähle muß man nach der Größe der Bäume reguliren; das Holz darzu aber den Winter über, ehe der Saft wieder in die Bäume tritt, iederzeit im vollen Monden schlagen lassen: Denn also dauern sie am besten. Solche Pfähle sollen mit den jungen Bäumen zugleich gesetzt werden, oder wo dieses ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten Pfahl-Eisen aldemn vorgearbeitet werden, damit nicht so leicht die Wurzeln von gedachten Bäumen Schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder **Flöten** nennen die Gärtner, wann sie von einem schönen Pomeranzens- oder Citronen-Baum, wovon sie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, dessen Rinde ringsumher subtil in Gestalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Ast nicht berührt werde) abschneiden, alsdenn den Ort, wo die Rinde weggeschnitten ist, mit Spick-Öel bestreichen und denselben mit frischem Schweins-Leder bewickeln; wenn solches geschehen, denselben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächsen zugerichteten Erde angefüllten Spalt-Lorff ziehen, fleißig begießen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort stellen, und weil der Zweig in kurzer Zeit Wurzeln geschlagen hat, hernachmahls abschneiden, und anders wohin versetzen.

Baum-Kutter, wird eine Art Spechte genennet, siehe Specht.

Baum-Rinde, ist der äußerste Theil eines Baumes, welcher demselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen: Als die von Eichen, Aspen, Fichten, dienen denen Roth-Verbern oder Lederern zur Gerber-Loh, die von Eiern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, hölzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider Regen gebraucht. Siehe Rinden-Schalen.

Baum-Kutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet. Siehe Katze.

Baum-Säge, gehört unter die Garten-Instrumente, und ist eine gute stählerne Säge, welche mit einem einziigen hölzernen Stiel oder Hand-Griff, und einem eisernen Bügel über dem Säae-Blat versehen ist. Je niedriger dieser Bügel ist, je besser läßt sich damit zwischen denen Aesten und Zweigen sägen. Das Blat dieser Säae soll etwas weit geschrenckt seyn, damit der Schnitt nicht so enge werde und folglich der Baum im Schneiden dieselbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingerissen und der Baum schadhafft werden kan.

Baum-Salbe, ist ein gewisses äußerliches, aus allerhand Speciebus zusammengesetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aesten beschädiget worden, curiret und wieder zurechte gebracht werden. Man hat auch eine Baum-Salbe, so man Baum-Mumie oder die vegetabilische Mumie nennet. Es ist solches eine Salbe, wodurch man das Wachsthum der Pflanken, so wohl die Erzeugung als Vermehrung, befördert. Agricola hat davon unterschiedliche Compositiones. Sie wird aber in die edle und gemeine Garten-Mumie unterschieden. Zu jener durchsiebet man ein Viertel 2 Pfund pulverisirtes Gummi Copal, vermischet es unter ein und ein halb Pfund Venetianischen Terpentin, wenn selbiger vorher in einem irdenen Gefäße auf dem Feuer gelinde zerlassen worden. Hierauf setz man alles wieder über ein gelindes Feuer, rühret es mit einem Holze beständig um, und vermehret nach und nach die Hitze, lässet solchergestalt die Massa so lange ausdampffen, bis sie dicke werde. Es muß alles in freyer Luft geschehen, weil diese Massa sich leicht entzündet und über dem gut ist, wenn der Terpentin auch andrennet, nur muß er immer wieder und zwar durch Vermehrung der Luft ausgelöschet werden, wie man denn diejenige Feuer-Flamme, welche von Fett und Harz entstehet, überhaupt nicht mit Wasser, sondern mit nassen Lappen, oder Erde oder sonst einem Mittel, wodurch ihr die Luft genommen wird, löschen muß. Was die gemeine Garten-Mumie anbelanget, so wird selbige auf gleiche Weise aus ein und ein halb Pfund gemeinen Terpentin und gemeinem Vech 2 Pfund gemacht. Gouss aber wird eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerstoßene Bäume also zubereitet: Man nimmet Wachs, und zwar dessen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, frische ungesaltene Butter, frisches Hirsch- (oder in Ermangelung desselben Schaf-) Inschlitt, eines geschnittenen Eber-Schweines Schmalz und Harz ana, (das ist: eines so viel als des andern) Honig, Wall-Wurz- und Eibisch-Wurzel-Saft, halb so viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Öel, wie auch Terpentin gethan, lässet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden, rühret es mit einem Hölzlein wohl durch einander, streichet es hernach durch ein haren Tuch, und wenn es erkaltet ist, so kan man es in einer Schweins-Blasen, oder irdenem Geschir zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äußerliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahresten Gärtnern recommendiret: Man nimmet nemlich 1 Pfund weißen Weytrauch, 1 Viertel Pfund Microbolani Citrini, vor 2 Groschen Schwefel, und eine Hand voll Salz; stößet jedes besonders ganz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach fernere drey Pfund Wachs, zwey Pfund Storiet,

ein

ein Pfund rindern Zuschlitt und ein viertel Pfund Honig läßt diese vier Stücke zusammen auf einer Stung in einem alafirten Topffe wohl zerreiben, rühret folglich ein iedliches Pulver besonders in die unter einander zerlassene Materie; läßt es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rühret es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an dem Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann selches geschehen, nimmit man den Topff vom Feuer, und läßt solches so lange stehen, bis sich das Diche auf dem Boden gefeket hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschir, und läßt es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pflorff Keiser beschmieren, so darff man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und jedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Käß-Nist vermischet und durch wenigem Ezig oder Mist-Late angefeuchtet, solches wohl unter einander gerührt und etwas Reh- oder Här-Haare und Wasser vermischet, auf den schadhafften Ort des Baumes bey Zeiten geschlagen, und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste umwunden, so heilet der Schade auch gar fein darunter zusammen. Siehe Baum-Wachs.

Baum-Schaden, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Scheere, ist ein Garten-Instrument, womit man das unsaubere Holz von den Bäumen räumet; es ist solche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange gefeket und feste gemacht; als dem andern aber ist eine Schmir angebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen, und wann sie ihren Effect gethan, wieder nachlassen kan, da sie dann durch Hülfe einer stählernen Feder wieder aufspringet.

Baum-Schröpfen, siehe Schröpfen.

Baum-Schule, heisset derjenige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbaren Bäume ganz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu ansehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren sind vornehmlich zweyerley Gattungen, so mit diesem Nahmen belegt werden, nemlich 1) die Stein- und Kern- oder kleine Schule; und 2) Die Pflorff- oder Pels- oder große Baum-Schule.

1) Die Stein- und Kern-Schule, von den Franzosen Pepiniere genannt, ist ein besonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Versetzen aufgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen zc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obst-Bäumen, als: Apffel-Bien-Castanien-Nuß-Quitten-Apricosen-Nißel-Pflaumen-Birnsich- und andern Bäumen, welche am lieb-

sten aus denen Kernen oder Steinen aufwachsen. Dergleichen Schulen können an einem abgefonderten Ort in einem Garten angelegt werden, welcher die Morgen- und Mittag-Sonne, aber keine grossen Bäume und Spalier, die ihm solche beschützen könnten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtschen Winde, die denen kleinen und zarten Pflänzgen sehr gefährlich sind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Wich nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff dary nicht sonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht schlecht und unfruchtbar, sondern wohl umgearaben, mürbe, und von allen Wurkeln und andern Unkraut gereiniget seyn, welches besser, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu stark gedünget wäre. Diese Schule muß in ordentliche Beete eingetheilt werden, und kan man die Länge derselben nach Belieben einrichten; doch dörfen sie nicht breiter seyn, als das man von beiden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut desto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füßen darauf umsteigen dörfte, welches denenselben höchst schädlich wäre. Die Kerne, so man zu stecken willens, soll man nicht ins Maul nehmen, sauber austrocknen, und an einem temperirten Ort bis zur Saatz-Zeit iede Art besonders aufheben, solche auch nachgehends im Beete nicht unter einander, sondern iede Sorte, sowohl von Kern- als Stein-Obst a parte, als Apffel-Kerne besonders, Birn-Kerne besonders, Birnsich-Kerne besonders, Kirsch-Kerne besonders zc. säen oder stecken. Die Kerne sollen so wohl wegen der Mäuse, die derselben immerhin etliche verzehren oder sonst verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dick gefäset oder gesacket, und entweder mit einem hölzernen Rechen eingeharcket, oder aber mit darüber geworfener oder gestreuter Erde bedeckt werden. Ehe aber solches geschieht, soll man sie zuvor im Wasser probiren, und diejenigen, so gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber diese, welche oben schwimmen, als taub und unnützlich wegwerfen. Wenn hernach die gesackten Kerne gar zu dick aufgehen, muß man die geringsten fein behutsam ausziehen, damit die nächsten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemacht werden. Den Winter über müssen sie vor der Kälte mit Stroh, Tannen-Gras oder Brettern verwahrt seyn, da sie dann zwar nicht überflüssig darunter aufwachsen können; es werden sich aber die Wurkeln diese Zeit über dergestalt verstärken, daß sie hernach bey ankommendem Frühling desto tapfferer über sich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im ersten Jahr nicht beschneiden, bis sie etwas gröffer werden, nur wollen sie, wenn gar zu dürr Wetter einfällt, bisweilen gewässert seyn; im Anfang des Junii ist eine Nothwendigkeit, daß man die neu-aufgegangenen Bäumlein, um solche so wohl vor der Sonnen-Hize als vor dem Unge-

Ungeziefer zu beschirmen, mit frischem zarten Waldfarren-Kraut bedecke, welches man hernach im Winter zwischen die Reihen der Bäumlein eingraben und den Grund damit verbessern kan. Alles Stein-Obst, wie auch die Kirsche, werden Zeitweise vier Finger weit von einander und vier Finger tief in die Erden gesteckt. Nun pflanzen wir theils an solchen Rüssen und Stein-Obst-Kernen die Spizen unter sich, theils aber selbe über sich zu kehren. Alleine sie irren hierinnen benderseits, denn man soll die mit einem Spizlein versehene Kerne nach den Seiten, daß sich das Keimlein gerade entweder auf die rechte oder linke Hand kehre, einlegen, und also wird weder die Wurzel, noch das Stämmlein, welche beyde aus selbigen Spizlein kommen am Austreiben gehindert. Vom harten Stein-Obst, als Pfirsichen, Apriosen, Mandeln 2c. soll man die Kerne vor dem Stecken nicht öffnen oder aufschlagen, sondern lieber drey oder vier Tage vorher einweichen, weilen denen offenen und aufgeschlagenen Kernen das Ungeziefer, Mäuse und Würme gefährlich sind. Was endlich die Zeit belanget, so wollen die meisten, daß dieses Säen oder Stecken am sichersten im September im alten Mond geschehe, da man ohne die den Winter-Anbau im Felde zu verrichten beginnet; wiewohl andere lieber den Frühling so wohl wegen der Kälte, als auch wegen der Mäuse und anders Ungeziefers vorschlagen, welches demnach zu dem Belieben des Haus-Vaters aestellet, und nur dieses noch erinnert wird, daß sich die Pfirsichen- und Apriosen-Kerne auch, so bald die Frucht völig reiff, mit derselben, wie sie vom Baume kommt, stecken lassen, da dann bey jedem Kern ein kleines Wälgen in die Erde zu stoßen, damit man beym Jäten dem Keim keinen Schaden zufüge; Die andere Gattung der Baum-Schule, nemlich die

2) Pflöpf- oder Pelz-Schule, ist in einem Garten ein auf zwey Schub tief wohl umgegrabener und mit einem entweder von Natur gutem, oder aber wohl und gut zugerichteten Boden versehener Platz, wovon man die aus der Kern-Schule genommene Wildlinge, nachdeme sie in derselben ein bis anderthalb Jahre gestanden, entweder im Frühling oder im Herbst ohne Verzug ein- und so weit von einander setzet, daß die Wurzeln sich nicht viel berühren und dadurch einander am Wachstum hinderlich fallen können. Und dieses kan ebenmäßig mit Ästern von solchen Bäumen welche leichtlich Wurzeln schlagen, als zum Exempel: mit Quitten, Feigen, Granaten, und andern dergleichen also vorgenommen werden. Diese solchergestalt versezte Bäumlein muß man zum wenigsten drey-mahl des Jahrs umbacken, fleißig um dieselbe das Unkraut ausjäten, in den ersten zwey Jahren bey dürre und heisser Witterung, der Gebühr nach, beaeissen und jedoch nicht zu viel beschneiden. Nach beschener Pflöpfung, können sie sodann an diejenigen Orte, wo sie beständig verbleiben sollen, versetzt werden. Einige bedienen sich gar keiner Kern-Schule, sondern schaffen sich Wildlinge oder Wild-Stämme an, und setzen sie so gleich in ihre Pflöpf- oder Pelz-

Schulen, altho sie selbige, wann sie eingewurzelt, zu sprossen pflegen. Der Nutzen dieser Pelz- oder Pflöpf-Schulen ist dreyerley: Denn erstlich hat man jederzeit Bäume im Vorrath, solche an der abgetorbene, kranken oder sonst nicht viel tausenden Stelle zu setzen: Zum andern entkehet unter der größten Menge derer in der Kern-Schule befindlichen Wälgen: Bäumlein keine Unordnung, welche bey Ermangelung einer Pflöpf-Schule, sonst nicht wohl zu vermeiden wäre; und drittens kan der Eigenthum-Herr den allensfalls nicht nöthig habenden Überfluß verkaufen, welches ihm die bereits darans in seinen Garten verpflanzten Bäume gar leichte bezahlet wird: zu geschweigen der Früchte, so die annoch in der Schule stehende Bäume tragen, auch daß ein zweymahl-versezter Baum weit schöner wächst, als wann er gleich aus der Kern-Schule in seine bleibliche Stelle versetzt wird. Endlich ist bey der Stein- und Kern- sowohl als bey der Pelz- oder Pflöpf-Schule noch zu erinnern, daß der Gärtner bey seinen Wälgen- und gepflöpfeten Bäumlein, nach ihren Arten, gewisse kleine Nummern-Pläble stecken, und, sowohl zu seiner, als eines allensfalls sich angehenden Käuffers Nachricht ein ordentliches Register darüber halten solle. In denen Baum-Gärten sind die Baum-Schulen ein Mittel, davon immer Nutzen zu ziehen, da sonst die Obst-Nutzung manches Jahr ausfällt.

Baum-Schwamm, ist ein dichtes und gelb- oder braunes Gewächse, welches aus den alten Stöcken und Stämmen der Büschen, Eichen, Birken, Fichten, Kistern, weissen Pappel- und Nuß-Bäumen 2c. hervor zu kommen pflaget. Dergleichen Schwämme werden in einer scharfen Salpeter-Laugen abgesecht, nachmahls getrocknet, und wohl geschlagen, da man sie dann zu Junder gebrauchen kan. Der Schwamm vom Lerchen-Baum, in den Apotheken Agaricus oder Lerchen-Schwamm genannt, wird in das männliche und weibliche Geschlecht eingetheilt, davon jenes schwarz, dieses aber weiß, weich, leicht zerbrechlich, und im Munde zuerst süßlich, hernach aber bitter ist, und seinen Nutzen in der Arguen hat. Siehe Schwamm.

Baum-Stützen, erfordern diejenigen Obst-Bäume, deren Äste durch die daran hängende Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erde biegen, und daher zu besorgen, sie möchten entweder durch die Winde abgerissen, oder durch die Schwere der Früchte abgedrückt werden. Man nimmt aber zu Stützen, nach Proportion der Bäume und Äste, lange oder kurze, starke oder schwache Stangen, welche am besten oben zwiefelicht oder Gabel-förmig sind, damit die Äste desto gemisser auf solchen Stützen ruhen können. Zwischen denen Ästen und Gabeln soll billig eine Unterlage von alten Hadern oder Stroh und dergleichen seyn, damit die Rinden der Äste durch das Hin- und Herstoßen der Winde nicht abgerieben und verletet werden mögen. Diefes Stützen muß bey Zeiten geschehen, und nicht,

bis

bis die Aeste sich schon abwärts gebogen, damit gewartet werden, immaffen alsdann selbige, wann man ihnen durch Untersützen zu Hülfe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obst von den Bäumen, sollen auch die Baum-Stützen wieder ausgezogen oder weggethan, und sodann an einem trockenen Ort zu künftigem weitem Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbraucht werden.

Baum-Wachs so auch **Pelz- oder Pfropf-Wachs** genennet wird, weil man es bey Pfropffen und zu Verfirchung der schadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne sowohl als den Regen erleiden können, und daher weder zu lunde, daß es von der Sonnen-Hitze nicht schmelze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leichte abfalle, mithin also mit besondern Fleiß verfertigt werden. Zum gemeinen Baum- oder Pfropf-Wachs nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weißes Harz, und drey Viertel Pfund Terpentin; zerläset dasselbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleißig durch einander, darnach schüttet man dessen ein wenig in kaltes Wasser, und arbeitet es stark mit saubern Händen. Ist es zu hart, so muß man demselbigen mit mehrerm Terpentin zu Hülfe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weißes Harz, oder, da dieses letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn dasselbe hält insonderheit das Regen-Wasser wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, massen solches sowohl denen Stämmen als Schossen sehr schädlich ist, absonderlich aber an denen Nispel-Bäumen, die zu Zeiten gar darvon verderben. Wann man in diese Composition etwas leinenes eintaucht, und nach der Größe des Schadens an einem Baum jedesmahl ein proportionirtes Stücklein abschneidet, so kan man viel von diesem Pfropf-Wachse ersparen. Es kan auch dergleichen Wachs-Leinewand zu Bedeckung der Pfropf-Spalten im Stamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropf-Meiß folchergehalt vor Wasser-Schaden verwahret werden. Vor allen andern Baum- und Pfropf-Wachsen, wird folgendes denen Garten-Liebhabern sehr recommendiret. Rec. Wachs 1 Pfund, Terpentin 1 Pfund, Schiff-Pech 1 Pfund, ungesalzene Butter 1 Unze, Vogel-Leim 2 Unzen, Norrhen und Weyrauch jedes 1 Quintlein, Schwefel eine halbe Unze; Dieses alles läset man zergehen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapfen davon. Je älter dieses Wachs wird, je besser ist es, und dauret dasselbe wohl ins zwanzigste Jahr. Dieses Wachs, wenn man einen Baum-Schaden einmahl recht damit bestreichen, wird nicht abweichen oder herab fallen, auch keine Nässe noch Krufft darzu lassen, bis daß die junge Rinde den völligen Schaden überwinnert hat, also daß es auch vor eine gute Baum-Salbe zu gebrauchen ist.

Baum-Wanze, ist ein fliegendes und schädliches Ungezieffer in einem Garten, welches die

Rosen-Knöpfe frisset, und andere Blumen und Blüthen verderbet. Die Baum-Wanzen stincken so arg, als die gemeinen Wanzen, und können durch Wein-Esig vertrieben werden, als worvon sie sterben, wann nur die Pflansen, worauf sie kommen, damit besprengt sind.

Baum-Wolle, ist ein Gewächse des nächstfolgenden beschriebenen Baumes, womit ein großer Handel getrieben wird, so daß allein der Sinesische Kayser davon 250000 Ducaten jährlich Einkommen genießens soll. Wir unsers Orts bekommen sie meistens aus Italien, Cypren und der Levante. Sie wird häufig in Faden gesponnen, und zu Warchet, Catonen, verarbeitet, nicht weniger auch zum Verfricken und anderer Gerätschaft verbraucht. Auch bedienet man sich derselben, in einige Kleider zwischen das Futter zu legen, damit solche dadurch pausicht werden, und auch wärmer halten. Ingleichen schreibt man ihr die Tugend zu, daß sie zu Pulver verbrant, und sodenn in die Wunden gestreuet, das Blut stille.

Baum-Wollen-Baum, ist ein ausländisches Gewächse, dessen es verschiedene Arten in Ost- und West-Indien, in Africa, Cypren, Candia, Maltha und Apulien giebt. Der gemeinste Baum-Wollen-Baum, so in denen letztverwähnten Provinzen wächst, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, ist mehr eine Staude, als ein Baum zu nennen, indem er selten über drey bis vier Fuß hoch wächst, hat breite und in drey Theile gesfaltene Blätter, wie die Weinblätter, so aber kleiner und weichlicher sind. Die Blüthe hat die Gestalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfarbig ist. Die Frucht, worzu aber dieses Gewächse nicht leicht bey uns gelanget, ist platt, breit und haaricht, in Gestalt einer grossen Nuss, und inwendig in drey oder vier Quartiere abgetheilet. Wenn dieselbe rechi zeitig, so springet sie von sich selbst auf, und zeigt uns die schöne weiße und zarte Wolle, welche so dicht und harte beyfammen ist, daß in einem jeden Quartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum-Wolle ist, und einer menschlichen Hand unmoalich fällt, solches, wie gerne man auch wolte, wieder in ein so kleines Gebände, wie es vorhin gewesen, zusammen zu bringen. In dieser Wolle lieget der Samen verborgen und eingewickelt, welcher längelicht ist, und fast denen Eubeben gleichet. Derselbe wird im Herbst gesäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein- oder Kuh-Mist Wasser eingeweicht werden, und will beständig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, siehe Bauer.

Baur, siehe Vogelbaur.

Bauren-Senff, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man so vielerley verschiedene Sortungen hat, daß Tabernamontanus derselben zu sechser Zeit neunzehn, Copier Bauhinus aber bis vierzig gezählet. In denen Gärten wird gebauet, der geschirmte Cretische Bauren-Senff

Senff, der große Cretische Bauren-Senff mit weissen Blumen, und der Bauren-Senff mit Leucocoen-Blättern, welche stets grün bleiben, und im Julio und Augusto blühen. Ihr Saame ist am Geschmack so scharf wie ein Senff, daher auch die Pflanze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derselbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreißung der Stöcke geschehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müssen deshalb auf den Winter beygesetzt werden. Des Ungarischen Bauren-Senffs, sind dreierley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-Farb im Junio hervor kommen, und den ganzen Sommer über bleiben, bis sie der Reif vertreibt. Sie werden im April in Beetlein gesät und besämen sich hernach selbst, oder durch Zerreißung der Stöcke, ingleichen durchs Absäugeln vermehret. Diese Pflanzken stehen am liebsten in fettem Erdreich, und haben fast die Eigenschaften des ordentlichen und gemeinen Senffs, oder auch der Garten-Kresse, und werden unter die Soaen-Gifte gebraucht.

Bech, s. Pech.

Becher, wird die Art eines Trinc-Geschirrs genennet, welches die Form eines abgeschnitzen Kegels, oder eines seiner Epixe bebrautten Coni führet.

Becken, heisset ein jedes geräumtes und mit einem Rand etwas vertieftes Geschirt, welches nach seinem mannigfaltigen Gebrauch, auch von unterschiedener Materie gemacht wird, und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da ist Tauf- Barbier- Hand- oder Wasch Becken u. s. f.

Becker, ist eine Person, so mit allerhand Mehl-Teig von unterschiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Roggen und Weizen, dergestalt umzugehen weiß, daß er daraus eine schmackhafte und gesunde Speise, als Brot und Kuchen, zubereiten geschickt ist. Ob nun wohl die darzu ausgelernte ein besondres Handwerk ausmachen, welches nunmehr eines der vornehmsten und nothwendigsten, die sich wiederum in die Fast-Kuchen- und Pos-Becker einteilen, (davon weitläufigt nebst ihrem nöthigsten Werkzeuge in dem Natur-Kunst- u. Lexico, unter eben diesem Worte gehandelt wird) so daß in denen Städten, ausser einer gewissen von der Obrigkeit bestimmten Zahl, niemand bey grosser Strafe sich unterfangen darf, einen Back-Ofen anzulegen, um darinnen vor sich, vielweniger vor andere, Brot zu backen: So ist es hingegen auf dem Lande einem jeden erlaubt, vor seine eigene Haushaltung, einen Back-Ofen zu setzen, und darinnen nach seinem Gefallen, entweder vor sich, oder auch vor andere zu ieder Zeit zu backen, siehe unten Brot-Backen. Es sey denn, daß die Herrschaft, wie sie an einigen, doch wenigen Orten damit berechtigt, einen Zwang-Back-Ofen halte. Wie und auf was Weise im übrigen die Becker, das feine und schmackhafte Roggen- und Weizen-Brot, auf den Kauf zu backen begünstiget seyn, solches geben die zu aller Zeit hier und da in das Land ergangene hochlöbliche und richtig supplicirte Oeconom. Lexic.

Brot- und Becker-Ordnungen, worzu 1599 schon Churfürst Friedrich, und Pfalz-Gräf am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber solche gedachte Ordnungen sich allermest gründet müssen, und auf was Weise das darzu höchstnöthige Brot-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Einrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkosten, am Einkauf des Getreides, Mähl-Groschens, Holzs, Feuerung u. d. al. die rechte Tare eines jeden Pfund Brotes nach seiner verschiedenen Art ausfindig zu machen, solches findet man beyammen in einem gedruckten Bericht von Brot-Backen, welchen in 1700. 1616 Sebald Müller zu Leipzig auflegen lassen. Es verdienet allerdings dieses Buch, wegen seiner Materie gelesen zu werden: da es aber in wenigen Händen mehr seyn dürfte, soll nicht nur an diesem Ort, sondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem sorgfältigen Haus-Vater, zu seiner Zeit Nutzen schaffen kan. Indem nun gedachter Autor anführet, daß zum Grund aller Becker Ordnungen nicht allein zuzuförderst ausgemacht seyn müsse, wie viel Kleye und wasserley Mehl aus einem ganzen vermestten Scheffel Korn oder Weizen gemahlen, auch wie viel Brot daraus gebacken werden könne, sondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwiehen, daß das Mehl durch den Zusatz von Wasser bey dem Einteigen, durch das Salz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; also schreibet er sodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß, so oft ein Bürger dem Becker 5 Pfund Mehl reichet, müsse der Becker dem Bürger 7 Pfund Brot liefern, also und auf diese Weise müssen aus 90 Pfund Mehl 126 Pfund Brot, nach Abgang aber 2 oder 3 Pfund Kleye, 120 Pfund Brot, und nach Abgang 15 Pfund Kleye, aus 75 Pfund feinem Mehl 105 Pfund Brot erbacken werden können: Denn eines Theils Brot wird aus dem feinsten gesichtten Mehl, andern Theils aus diesem und dem Mittel-Mehl zusammen, und anderes aus noch schlechtern, da Mehl und Kleye fast beyammen bleiben, ja wohl gar aus blossen ausgefichtten Kleyen gebacken, welche letzte Art aber auf den Kauf zu backen gänzlich verboten. Man kan auch in dem 2 Theil des allezeit fertigen Nechen-Meisters Herrn Köhlers die angehängte Mähl- und Back-Probe nachschlagen, wo dieses alles umständlich zu finden. Ein Land-Wirt braucht auch diese Ausrechnung und Vorsicht bey dem Brot-Backen vor das Gesinde und die Fröhner, wo bey sonst vieler Betrug vorgehet, wenn man sich nicht darein finden kan. In des Herrn von Feldecks Böhmis- und Oesterreichischen Haushalter findet man zu dem Ende p. 338, 339 eine noch kürzere Nachricht und Tabelle.

Been:Gras, Beinbrech-Gras, ist eigentlich ein Norwegisches Gewächs, das dem ersten Gras, so nach dem Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleicht, wovon das Vieh, welches es zu der Zeit bealergit hinezin frisst, mager, gering und entkräftet wird, daß ihm die Knochen überall ausstehen, auch diese

Diese davon so weich werden, daß man sie beugen kan, weshalb sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so davor zu gebrauchen, sind gedörte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Krankheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibet, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochenen Knochen der Glieder sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflanzen, so entweder als einzelne Körner, wie die Wachholder = Johannis-Schwarz-Schiff-Vreussel oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen saftigen und an einander stehenden Beertlein zusammen gesetzt ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen Beere führen die Aelbeere, Artrichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber = Eschen = oder Vogelbeere, Elfebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwarzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preusselbeere, Rbeere, Weiden = oder Sarrigelsbeere, verschiedene Arten Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil getreut, zum Theil eingewacht, und zum Theil in der Arzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Sacke, s. Sacke, it. Weinbau.

Beer-Kraute, s. Kraute, it. Weinbau.

Beer-Lappen, ist ein rundes mochtetes Wald-Kraut, so sich mit kleinen weissen Fäferchen an die Erde und Felsen hängt. Im Junio trägt es gelbe runde Zapfen wie die Hofelstauden. Der Saame dienet in Blutflüssen, Durchbruch, Rothen-Nuhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Beer-Kraute, s. Kraute.

Beet oder Beth, ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Wort verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special-Benennungen, als Acker-Beet, Blumen-Beet, Garten-Beet, Mist-Beet, Pflanz-Beet.

Beflügelter Wald, ist ein mit denen zur Saad gebrienen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. Siehe Flügel.

Befühlen, sagt man, wenn die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern siehet, und dieselben gebrioren Ortes visitiret, ob sie bald legen werden: Denn weil manche Hünner ihre Eier an einem Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder aber selbige gar, so bald sie solche geleet, wieder auffressen, so

muß man ein wachsamtes Auge auf sie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Diese Untersuchung wird am bequemsten des Morgens an-estellet, ehe die Hünner aus ihrem Stalle gelassen werden, da denn diejenigen, welche diesen Tag am ersten legen dörrten, so lange eingesperrt verbleiben, bis sie ihr Ee ordentlich gezinfet, die andern aber, von denen auf diese Zeit keine Ausbeute zu hoffen, genießen die Freyheit.

Begießen, ist eine Garten-Arbeit, wodurch alle Garten-Gewächse zu einem guten und glücklichen Wachstum befördert werden. Das Begießen der Bäume, soll bey einfallender Dürre und grossen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, oder auf den Abend, um derselben Niedergang, geschehen, die Bäume aber wehhero, so weit ihre Wurzeln gehen, umbadet werden, damit die Feuchtigkeit desto besser zu denenselben eindringen, und das Erdrreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begießen bedienet man sich des Regen- oder andern stillstehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichsam gewärmten Wassers, oder der Küh-Mist-Gauch oder Mist Pfützen-Wassers, womit auch die jungen im Martio verfesten Bäumlein, wenn sie nicht fortzuwachsen wollen, sonderlich aber um die Wurzeln herum bespessen werden sollen, weilen alle kalte, kieselte, scharfe, falschene und salpeterische, Quell- und Brunnen-Wasser an den Bäumen eine schädliche Wirkung haben. Noch viel weniger können es die jarten Pflanzen im Küchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begießung Wasser aus denen Schöpf-Brunnen herholen muß, so gießet man solches vorher in viereckigte von Pfosten gemachte und in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingesenkte wohl vertheerte Wasser-Käffen, oder in grosse Fasse und Zuber, welche ebenfalls hier und dar im Garten eingegraben werden können, läset es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen, mischet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaf-Mist darunter, und begießet sodann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geschehen soll. Die Spreng-Kannen oder Sprüh-Krüge, ie kleinere Löchlein sie haben, ie besser und tauglicher sind sie, weil das Wasser gleichsam mit einem Chau oder subtilen Regen sich durchsichtet, und man im Begießen ein gutes Maas damit halten kan. Zu den Melonen, Gurcken und dergleichen, so man nicht alle Tage begießet, sondern nur in einer gleichen Feuchtigkeit halten will, kan man einen Topf voll Wassers etwas erhöhet setzen, und ein wollenes Vorhero durchaus angefeuchtetes Band hindan hängen, dergestalt, daß das fürhere Erde in dem Topf bis auf den Boden lange, das arößere Ende aber an die Wurzel der Gewächse reichet (Denn die Blätter oder Neben dürfen nicht näß werden), so ziehet das Wasser durch das feuchte Band bis an die Wurzel, so lange, bis kein Tropfen mehr im Topfe ist, welcher, so oft es nöthig, allemal wieder vollgegossen werden muß.

Begießen, ist auch eine Verrichtung einiger Küche, da sie nemlich den am Spießehenden Braten, oder die auf dem Roß über Kohlen liegende Speisen, zum Theil mit zerlassener Butter, theils aber auch mit dem ausgebratenen Fett begießen, wodurch die Speisen mürbe und schwachweicht gebraten werden, und eine gelbe, iedoch weiche Ainde bekommen. Weil es aber leichte versehen, daß der Braten an einem Orte allzu schwarz werden kan. Papier aber darum zu binden, um dieses dadurch zu verhüten, nicht allezeit zu reinlich, und auch daher bey dem Begießen eine fleißige Aufsicht und gute Dirigirung des Feuers beständig von nöthen; als wird von vielen die Französische Manier, da man den Braten mit ganzem Speck überleget, dem insgemein eingeführten Begießen mit Recht vorgezogen.

Behälter, s. Fischbälter.

Behälter, s. Schrank.

Behältniß, ist ein Jagd-Terminus, und heißt ein Dickigt oder morastiger Ort, wo das Wildpret gerne seinen Aufenthalt hat.

Behängens-Zeit, geht bey der Jäaeren an, vor der Hirsch-Jeithe, oder ehe der Hirsch jeit wird, da man die Zeit-Hunde auszuführen und abzurichten pfleat.

Behen, s. Bähung.

Behner, ist ein von Weiden gestochener ablangrunder mit einem Mulden-förmigen Boden, und oben in der Mitte mit einem hölzernen Quer-Bügel versehenen Korb, dergleichen man von verschiedener Größe in denen Gärten zum nöthigen Gebrauch haben muß.

Weich-Faß, ist eine Art von Wasch-Gefäße, darinnen man die Wäsche mit warmer Lauge durchziehen, und dieselbe hernach durch den Boden wieder ablaufen lassen kan. Zu dem Ende stehet nicht nur dieses Faß insgemein auf hohen Füßen, daß unter das Zapfen-Loch eine Gelte oder anderes Gefäß gefeket, und die abziehende Lauge oder Brühe darein gesammelt werden kan, sondern es ist auch in dessen Boden ein Loch, so mit einem eben so langen Zapfen und wohl noch etwas darüber, als das Faß tief ist, zugesteckt, auch gehet dieser Zapfen wohl noch in einem an der Daube befindlichen Rohr, daß er vor der darein gelegten Wäsche ungehindert aufgezozen und wiederum niedergestossen werden könne. Die Arbeit selbst, welche die Wäscher darinnen mit der Wäsche vornehmen, wird das Weichen, oder an manchen Orten das Laugen genennet, und bestehet hauptsächlich in folgenden: Nachdem die schwarze aus grober und Haus-Leinwand, Strümpfen und dergleichen bestehende Wäsche in dieses Faß eingeleget, wird, wie wohl nur an einigen Orten, zu allererst kaltes Wasser darüber gegossen, und so gleich durch das Zapfen-Loch dieses wiederum abgelassen, welches zu dem Ende geschlebet, daß die trockne Wäsche dadurch erst angefeuchtet, und von der folgender darauf geschütteten Lauge um so viel eher durchzozen werden möge, denn nach diesem wird zu unterschiedenen malen, da immer die Lauge gleichsam Grad-weise, wärmer und wär-

mer, bis es endlich gar siedend gemacht worden, selbiae damit auf gleiche Art durchzozen, und endlich gehörig ausgewaschen.

Beifuß, s. Beyfuß.

Beil, ist eine Art von Aexten, aber breiter, an der Schärfe geschweift, und nur auf der rechten Seite zugeschlossen, welche mit einem kurzen etwas gekrümmten Helm oder Stiele versehen ist, und nach seiner unterschiedlichen Größe, in einer Haushaltung, auch seinen besondern Nutzen hat. Die gar grossen Beile mit Spizen führen die Zimmerleute, und geben solchen den Nahmen Breit- oder Schlicht-Beile. Die, so man zu Zerhackung des Fleisches gebraucht, werden Fleisch-Beile genannet. Die Hand-Beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen Arten, werden zum Weiden-Köpfen, Büsch-Holz-hacken und Reis-Bündel-machen, auch sonst hier und dar in einer Wirtschaft nützlich gebraucht.

Weinbrecher, ist der Nahme einer unechten Art von Adlern, welche darum so genennet werden, weil sie die Gebeine der auf dem Raub erhaschten Thiere zerbrechen. Sie geben an Größe und Courage denen Stein-Adlern wenig nach, herfen in den Felsen, und ernähren sich mit Hasen und andern kleinen Thieren. Die Farbe der Federn ist am Leibe weißlich, falb und dunkelbraun vermenat, am Schwanz aber eben braun mit schwarzen Spizen, und unten weiß; an der Kehle sind etliche dünne Federn, welche einen Bart vorstellen, die Füße aber meistentheils mit Federn bedeckt, und das übrige, so bloß daran, von hochgelber, die Klauen hingegen von einer schwarz-glänzenden Farbe.

Weinbruch, an einem Pferde, ist ein gefährlicher Zufall, welcher sehr mißlich zu heilen, sonderlich wenn das Roß schon bey Jahren ist; ja falls auch die Cur wohl anschläge, würde doch ein dergestalt verunglücktes Pferd nicht wieder in den Stand kommen, diejenigen Dienste zu leisten, so es zuvor gethan. Dem ohngeachtet hat man Mittel und Wege erdacht, den Weinbruch an einem Pferde, welches man dem Schinder noch nicht gerne überlassen will, folgender massen zu heilen: Vor allen soll man das Pferd in einem wohl vermachten Stand, und zwar oberhalb desselben, mit einigen am Boden starck angemachten grossen Schrauben und Hasen, mit Gurten und breiten Bändern vornen und hinten also in die Höhe aufziehen, daß es in gleichem Gewicht hängt, und mit den Füßen ein oder zwö Spannen von der Erden schwebet, auch, ohnerachtet es keinen Fuß auf den Boden zu bringen oder zu setzen mächtig ist, nichts desto weniger seines Futters, in der etwas erhobeten Krippe, theilhaftig werden könne. Hiernächst nimmet man Eibisch-Wurz, Hibinell, Weinbruch, jedes ein Pfund, einen guten Löffel voll ungelöschten Kalk, und ein Viertel-Pfund gestossener Mastix, kocht alles zusammen in Wein, daß es wird wie ein Nus, und schlägt, sobald

es vom Feuer kommt, sechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, streichets auf ein leinen Band, und schlägt also warm um den schadhafften Fuß, welcher hierauf, so stark man kan, gespannt oder geschindelt werden muß. Unter das Futter, soll man in wählender Cur, pulverisirte Eibisch-Wurz, Weinbruch und Bibernelle mischen. Wann der Weinbruch rein ist, so nehmet Tannen-Harz und Jungfer-Wachs, jedes ein Pfund, und eben so viel Schwarz-Wurz (oder Ball-Wurz), zerstoßet diese in einem Mörser, laßsets mit einander sieden, und machets zu einer Salben: diese streichet auf ein lana leinen Tuch, schlaget solches so warm es das Noß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe: alsdann muß man es fest schindeln und alle drey Tage ein frisches Pflaster auflegen, auch jedes-mahl wieder schindeln, und so lange damit continuiren, bis man Besserung findet. Wann nun der Fuß etwas erstarrtet, so brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Quendel-Kraut, Woll- oder Wall-Kraut, Nachtschatten, grosse Kletten-Wurz, Camillen, Schell-Kraut, Venfuß und Wermut, siedet diese Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waschet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten starcken Anstrich, und laßset es also vier Tage stehen, waschet denselben am fünfften Tage mit scharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Wein-Bruch-Gras, siehe Been-Gras.

Weinbruch, Wein-Welle, Bruch-Stein, ist ein Stein, der an sandigten Orten, um Maynz, Cöln, Heidelberg, Darmstadt, Jena, Gerat, Berlin, auch im Mecklenburgischen, und in der Gegend Hirschberg in Schlesien, eben also unter der sandigen Erde, wie die Humme über derselben in Stamm und Nest wächst. Er siehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenet und also verhärtet ist, inwendig hat er ein schönes weißes Mark voller kleinen Löchlein, und wird am besten zwischen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er ist leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weißer fetter Sand Strich weise durchgeheth, da wird man diesen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter sich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen versehene Wurzel antreffen, welche aber erst ihre Härteigkeit an der Sonne erlangt, nachdem der herumliegende Sand nur etwa eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merkwürdig ist, daß dieser Weinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachsen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächse um ein merkliches weicher und brüchiger ist, als das vorige. Dieser Stein, welcher eben daher seinen Nahmen bekommen, soll alle Arm- und

Wein-Brüche an Menschen und Vieh, wann ihnen ein halbes oder ganzes Quintlein davon eingegeben wird, ohne Schwergen in gar kurzer Zeit heilen, doch muß der Bruch dabei gebührend geschindelt und verbunden werden, daher sich die Mund-Werzte dessen mit gutem Nutzen bedienen. In Polen wird er so wohl ben vornehmen Leuten, von Sechs-Wöchnerinnen und in allerley Krankheiten der kleinen Kinder gebraucht, als auch von dem gemeinen Mann wider das Fieber eingenommen. In Bier gesotten, und solches getruncken, ist gut für die Colica serena. Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaster davon. Ein merckes von den Tugenden und Präparirung dieses Steines, sag in Conrad Kunraths Medulla destillatoria nachgesehen werden.

Wein-Holz, Mund-Holz, siehe Ahein-Weiden.

Weinwelle, siehe oben Weinbruch.

Weinwelle, Wallwurz, siehe Schwarz-wurz.

Weisse, siehe Waiffe.

Weißer, ist ein Fisch, von dem man zweyerley Geschlechter hat, nemlich die Schlamm-Weißer und die Stein-Weißer, von welchen an bedörigen Orten ein mehrers.

Weiß-Kohl, Weisse, Bete, siehe Mangold.

Weiß-Korb, oder Maul-Korb, ist ein von Eisen-Blech oder starckem Leder, fast in Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschür, worein heisigen Pferden, Mauthhieren, Eseln, und Hunden, das Maul gesperrt, und ihnen das Weissen damit verwehret wird. Man pflegt auch dergleichen denen abgesetzten Kälbern, wenn sie sich das Saugen an den Kühen nicht angewöhnen lassen wollen, anzubinden und vorzuhängen.

Weiß-Rüben, siehe Rüben.

Weiß-Zange, Kneiff- oder Kneip-Zange, siehe Zange.

Weize, siehe Waiffe.

Weizen, nemmet man diejenige Art oder das Hülfis-Mittel, da durch scharffen Eßig allerley Fleisch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulnis einige Tage, ja Winters-Zeit wohl einige Wochen präservirt wird, welches also geschieht: Nachdem man das Fleisch recht reine gewaschen, daß es, und sonderlich das Wildpret, nicht blutig, in-gleichen was derbe Stücke, wohl halb garkochen lassen, und nach Gefallen ein wenig mit nicht allzu klarem Pfeffer abgepfeffert, wird es in ein thönerne mit einer fein darant passenden Stürze versehenes Geschür geselet, scharffer Wein-Eßig darüber gegossen, denn nach dem Bier-Eßig bekommet das Fleisch einen bitteren Geschmack, und mit einem leinen Tuch, so ebenfals in dergleichen Eßig gungsam angefeuchtet, überall umschlagen, mit dem Deckel recht zugedeckt, und samt dem Gefäß in einen kühlen Keller gesetzt: Hierauf muß fleißig darnach gesehen, das Fleisch zum offtern umgewendet, das Eßig-Tuch zuweilen abge-

abgenommen, ausgewaschen, und mit neuem Eßig angefeuchtet wieder darum geschlagen, ja wenn der alte Eßig seine Schärffe verlohren, dieser ab- und etwas neuer über das Fleisch gegossen werden. Doch ist darbey zu merken, wie man meistens diejenigen Stücken Fleisch darzu erwählet, welche die wenigsten Knochen haben, und folglich vom Kind-Vieh die Lenden-Braten, Ober-Schalen und Riemen-Stücke: Vom Kalb-Fleisch die Vorder- und Hinter-Schlägel: Vom Schweine die Keulen oder Schinken, davon aber vorhero die Schwarte abgezogen werden muß, da es denn ein recht schmackhaftiges Essen abgiebt.

Bekreiffen, siehe **Bezirk**.

Belauffen, wird insgemein von Hunden gebraucht, wenn sie sich mit einander vermischen, und aus eigenem Trieb sich zusammen finden: Da hingegen nach der wegdemännischen Redens-Art dieses vermischen, wie bey den Pferden, alsdenn belegen heißet, wenn man nemlich einen Hund zu einer Hündin besonders auslieset, und ihr selbigen aus gedachter Ursachen zugeföhlet.

Belege, sind Quittungen oder Scheine, über weggegebene Gelder, Getraide, oder andere unter den Titel Ausgab gehörige Sachen, womit ein Rechnungs-führender Beamter oder Verwalter solche angelegte Posten zu belegen hat, das ist, die Richtigkeit derselben zu erweisen, und folglich seine Rechnung wider die monita derer, so die Rechnung abnehmen, und sonst wegen aller Ansprüche zu justifiziren.

Belegen wird gesagt, wann der Hengst zur Stutte oder zum Mutter-Pferde gelassen wird, solches trächrig zu machen; oder auch, wann man einen Hund mit einer Hündin sich vermischen läßt.

Bellen, siehe **Pappel-Baum**.

Bellen, dieses wird eigentlich von einem jeden Hunde gebraucht, wenn er durch einen lauten Ton sich hören lässet, und ist solches bey einem guten Haus-Hunde eine derer besten Tugenden, wenn, so bald er etwas fremdes im Hause ansichtig wird, er selches sofort durch sein Bellen und Anschlagen bekannt macht; Es ist aber auch eine wegdemännische Redens-Art vom Fuchse, wenn er sich hören läßt, oder laut wird, welches gemeinlich, wenn es ander Wetter und trübe werden will, geschieht.

Bemahlen, heißen die Weyd-Leute: den Ort sehen und bemerken, wo der Vogel des Nachts über bleibet.

Benedicten-Wurzel, ist ein heilsames Kraut, dessen man verschiedene Gattungen findet. Das erste Geschlecht ist die gemeine **Benedicten-Wurzel**. Diese hat eine mit vielen Fäserlein behängte Wurzel, so auswendig schwarz, inwendig roth, und eines kleinen Fingers dick ist. Sie siebt, wann sie im Frühling, und zwar im Vollmond gearaben, gereiniget, und am Schatten getrocknet wird, einen recht angenehmen Neglein = Geruch

von sich; so man selbige aber zu anderer Zeit ausgräbet, ist sie ohne Geruch. Die Blätter sind rund, am Rande zerferbt, und tief gespalten, wie das Erdbeer-Kraut, grüner Farbe und rauh anzugreifen, deren gemeinlich fünfse an einem Stiele wachsen. Der Stengel wird anderthalb Ellen lang, braun-roth, haarig, und theilet sich oben in etliche Neben-Zweiglein, welche mit fünf-blätterigen gelben Blumen besetzt sind. Wann diese, die den Tormentill = Blumen nicht ungleich kommen, abfallen, so folgen rauhe, braun-grüne Knöpflein, in Größe einer Hasel-Nuß, und wie Kletten anzugehen; doch sind die Spiklein nicht so scharff, sondern lind und weich. Ein jedes Spiklein hat unten ein dickes Köblein, das ist der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und schattigten Orten, an Mauern, Säunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer trefflichen Nuzbarkeit aber auch in die Gärten gepflanzt. Das Pulver von dieser Wurzel getruncken füillet neben andern Bauch-Flüssen auch die rotthe Ruhr, und vertreibt das Blutspeyen. Die gesottene Brühe aber von dem Kraut verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibt das Grimmen, eröffnet die Verstopfungen der Leber, vertheilte die Wunde und das geronnene Geblüte. Der Wurzel öfterer Geruch stärcket das Herz, und erquicket die Lebens-Geister. In den Gewand-Kasten oder Kleider-Schranck gelegt macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier schaal worden, und den Geschmack verlohren hat, darff man nur **Benedicten-Wurzel** darein hecken, so kommet es wiederum zurecht, und gewinnt einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Von dieser Wurzel wird ein Kräuter-Wein also gemacht: Man nimmet sechs Loth **Benedicten-Wurzel**, zwey Loth **Alant-Wurzel**, **Betonien**, **Scabiosen-Kraut**, **Chreypreis** und **Cardobenedicten-Kraut**, jedes drey Hand voll, **Tausendgülden-Kraut**, und **Wermut** jedes zwey Hand voll, thut dieses alles zusammen in einen halben Eymen weißen Wein, und läßt es vierzehn Tage also stehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Essen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieser Wein ist alten, insonderheit aber solchen Leuten, die einen kalten und undäunigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwerung und Verstopfung der Leber beladen sind, sehr nützlich. Die **Wasser-Benedicten-Wurzel**, ist der erst-beschriebenen an Blättern und Stengeln gleich, die Wurzel aber hat keinen so starcken Neglein = Geruch, sondern einen bitteren Geschmack, und ist braunrother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen. Ferner findet man noch die **Berg-Benedicten-Wurzel**, daran die Blätter viel grösser sind, als an der vorigen; die **Benedicten-Wurz** mit **Sundel-Kel-Blättern**, die **Italianische Benedicten-Wurzel**, und andere mehr.

Bengeln heisset so viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denselben Wild vorhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen und dasselbe scheuchen kan. Es ist solches in denen Jaad-Ordnungen denen Unterthanen gemeinlich bey Straffe auferleget, und ihnen so gar die Länge des Kleppels vorgeschrieben, wie davon weiter nachzulesen, was unter dem Wort Kleppel angeführet worden.

Bengor oder auch Smand, ist ein lieblich riechendes Harz oder Gummi, so in Malacca, Summatra und Java aus gewissen grossen Bäumen fließet, wenn sie an ihrer Rinde verletzt werden. Es lässet sich gerne zermöhlen, wie der Weirauch, und zergethet bald in der Feuchtigkeit: das beste, so wir aus Malacca bekommen, ist schöne hell und gelb voll weißer Flecke, hat einen starken Geruch. Dieses mit etwas Storax vermischet, klar zermalmet, in einen Brantwein geschüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropfen in klarem, aber nicht warmes Wasch-Wasser gethan, und das Angesicht damit gewaschen, sehr reine und glatte Haut verschaffen, dessen sich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, Weinschierling, siehe Saurach.

Bereiter heisset derjenige, welcher allerley, besonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieselbe sowohl durch den Zaum und Cavesson, als die Spiz-Ruthe und Sporn zum Gehorsam anzugewöhnen, auch sie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunst anzurichten weiß. Er muß dabey ein jedes Pferd nach seiner Natur und Eigenschaften, auch innerlichen und äußerlichen Beschaffenheit vollkommen verstehen, dessen Fehler und Gebrechen, und wie solchen abzuhelfen, wohl zu unterscheiden wissen, und seine Straffen, Dräuungen und Liebkosungen nach der Neigung seines Pferdes also einrichten, daß es dabey scheine, er wisse des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wisse und thue seinen Willen. Und diese seine Kunst und Wissenschaft soll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche seine Information verlangen, gerechtlich, leutselig und unverdrossen beybringen; vornehmlich aber denenjenigen eine gute Positur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es so wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernstlichen und lustigen Begeherten vorkommen kan.

Bergamotten, sind eine Art grüner, runder und mittelmäßig grosser Birnen, welche einen delicates Geschmack und überaus häufigen Saft haben. Man findet derselben verschiedene Gattungen, und zählet der Autor de l'Abregé des bons fruits deren funffseben, wovon aber bey uns nur folgende drei Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbst- und Winter-Bergamotten die bekanntest- und beliebtesten sind.

Berg-Benedicten-Wurzel, siehe Benedicten-Wurzel.

Berg-Falcke, siehe Falcke.

Berg-Fenchel, siehe Fenchel.

Berg-Fincke, siehe Buchfincke.

Berg-Fahn, siehe Birk-Fahn.

Berg-Henne, nennen die armen Bergleute eine geringe und bey vielen oft gewöhnliche Mahlzeyt, die in einer auf das schlechteste zubereiteten Wasser-Suppe, nebst Has und Brot bestehet.

Berg-Holder, siehe Hollunder.

Berg-Hüner, werden an etlichen, absonderlich aber an bergichten Orten, die Feld- oder Nebhüner genannt, siehe Nebhüner.

Berg-Keller, ist entweder ein in einem Felsen eingehauener Gang, in Form eines sonst gewöhnlichen erbaueten Kellers, ausser daß er nicht also geräume; oder man versteht auch darunter ein nach gemeiner Art gemauertes Gewölbe, so in die Tiefe eines frischen Sand-Berges anaerleget worden. Man bedienet sich derer, wenn man sie wegen der Beschaffenheit des Erdbodens haben kan, wo starke Bran-Nahrung und viele Biere vorräthig auf dem Lager gehalten werden müssen. Oft wird der Eingang derer selbst von besserer Bequemlichkeit willen mit einer überseulten Vorlage angebauet, da denn diese sogenannte Berg-Keller-Häusgen unten vor dem Eingang des Kellers einen feinen verschlossenen Raum zu allerley benötigten Geräths und anderer Geräthschaft abgeben, über diesen aber zu oberst noch eine gute und bequeme Retirade vor eine Compagnie zu finden, welche in heißen Sommer-Tagen bey einem frischen Trunk sich zu ergözen beliebten.

Berg-Meise, siehe Meise.

Berg-Narde, siehe Narde.

Berg-Raute, siehe Raute.

Berg-Sanickel, siehe Sanickel.

Bergwerke, sind diejenigen Derter, da man nach Ersten Schächte sendet, Stollen treibet, Schürffe wirffet, und wo deren etliche oder viel in einem Nestler gebauet, und Erz und Mineralien, als: Gold, Silber, Eisen, Zinn, Blei, Kupffer, Quecksilber, Schwefel, Antimonium, Kobalt, Alaun, Kohlen und dergleichen gewonnen werden. Ein Haus-Vater möchte die allzuarosse und unermeßliche Lust, Bergwerke zu bauen, oder zu kaufen, mit unter diejenigen Dinge zählen, die ihn, gleich der Alchimie, durch einen lustigen und süßen Weg zur bittersten Armut führen können; gestalt er dabey sein angelegtes Capital auf Hoffnung wagen; an stat derer von Quartalen zu Quartalen erwartender Ausbeuten, oft eine Zubuß nach der andern bezahlet, das was er an einem Orte endlich gewinnnet, an dem andern wiederum zubüssen, und doch wohl zuletzt, weil die Hoffnung ungewiß und betrüglich, an stat des gehofften reichen Berg-Segens, zum armen Mann werden muß; allermeist, wann derselbe sein ganzes Capital, oder doch den meisten Theil davon, wovon man hausen und leben

leben sollte, auf eine ungewisse Hoffnung unvorsichtiger und unbesonnener Weise darein gesteckt und vergraben hat. Doch dieses alles ist mit Unterschied anzunehmen. Siehe n. 11. im VIII St. der Leipziger Sammlungen. Wer Belieben hat, die bey Bergwerken gebräuchliche Redens-Arten und Terminos technicos oder Kunst-Wörter, nebst deren Bedeutung sich bekannt zu machen, kan solche, Alphabetischer Ordnung nach, im curieuses Natur- Kunst- Gewerck- und Handlungs-Lexico, noch besser aber in *Mineropolii* N. u. Cur. Bergwerks-Lexico ed. zu Chemnitz 1743, 8 finden.

Bericht, ist eine Verrichtung, welche in der Wirtschaft denen Wirtschafters-Bedienten, i. E. Verwaltern, theils mündlich theils schriftlich zu thun obliget, wenn sie so wohl ordentlich als ausserordentlich auf besondern Befehl der Herrschaft und nach vorher gehender Untersuchung von einem wirtschaftlichen Object, Zweck, oder Geschäfte, so geschehen soll, oder schon geschehen ist, gründliche, kurze, deutliche, wahrhafte und treuliche Nachricht geben, und alles erzählen müssen. Einen solchen Bericht zu machen, wird erfordert: 1) die Sache selbst in der Wirtschaft, wovon er handelt, zu versehen. 2) Und dabey im Seylo und der äußerlichen Form entweder ein vorgeschriebenes Modell oder aber die gewöhnliche Art zu beobachten wissen. Es ist zu Wirtschafters- und Cammer-Berichten einige Anleitung in des Herrn Hofrath Zinckens Grundriß der Einleitung zu denen Cameral-Wissenschaften II Th. p. 558-563 und p. 599-601 gegeben.

Berichten, sagt man vom Falken, an stat zahm machen.

Bermen, siehe Zesen.

Bernstein, siehe Aigtstein.

Berobren, heisset in dem Baumwesen, wo man gern das Holzwerk an denen Decken und Wänden gleich den gemauerten bewerkfen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieses mit Rohr überziehet. Es wird aber solches auf folgende Art verrichtet: Man nimmet ausgewachenes, aber nicht allzustarckes Rohr von Schilff, das in den halb sumpffigen Orten zu wachen pfleget, schabet die äußere dünne Schale davon ab, darauf wird solches von einem Maurer bedächtigt befestiget, so, daß nicht bald starckes, bald schwaches neben einander zu liegen komme, und der ausgeallüete nicht allzustarcke Drat immer über das Kreuz gezogen, und durch kleine also genannte Rohr-Zwecken angenagelt werde. Man pfleget auf solche Art nicht nur das Holz an den ausge-mauerten Wänden, und die Balken, sondern wohl gar ganze mit Bretern beschlagene und ausgeschalte Decken mit Rohr zu überziehen, und nachmahlen zu gipfen, wie denn, wenn dergleichen berohrte Dexter nur mit gewöhnlichem Mörtel zu bewerkfen, man jedesmahl etwas Gips darunter zu machen pfleget, damit der Bemurff fein zusammen halte.

Berschling, siehe Pärsch.

Bertram, ist eine Pflanze, welche Blätter wie der Rosmarin hat, sie sind aber etwas brei-

ter, fetter und dabey ein wenig ausgeschnitten, trägt eine weiße, inwendia mit einem gelben Stern versehene Blume. Die Wurzel, so Bertrams- it. auch sonst Speichel- oder Geißel-Wurzel genennet wird, immassen sie im Mund gekäuet den Speichel nach sich ziehet, ist ohngefähr einer Spannen lang, Daumens dicke, schwärzlicher Farbe, und etwas jäsericht. Von dem Kraut wird mit Eßig und Zucker eine gute Salse oder Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben, und von vielen hoch gehalten wird. Die Wurzel hat eine scharffe anziehende Krafft und ist wider Haut-Flüsse, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut. In Eßig gefortten, und in dem Mund, so warm man es erleiden kan, gehalten, vertreibt sie den aus kalten Flüssen entstandenen Zahnschmerzen. Wer haben will, daß sein Bier lang zu bleibe, und nicht sauer werde, der nehme zwey Loth Bertram-Wurzel, schneide sie klein, thue eine gute Hand voll ebenfalls klein zerschnittenes Taufendgülden-Kraut darzu, und hende solches zusammen in einem Säcklein ins Bier.

Beschalen, inql. Ausschalen, wird vor den Decken in den Gemächern gesagt, wenn sie mit leichten rauhen Bretern beschlagen werden, welche man auch Schal- oder Beschlag-Breter nennet, um daß man sie nach dem Verobren bewerkfet, und nach Gefallen gipfen könne. Es werden aber die Breter, so wie sie seyn, ohne daß sie gefügt und gehobelt würden, angenagelt. Auch hat man ebenfalls im Gebrauch, die Sparren des Daches hinter den Ziegeln mit glat gehobelten Bretern zu verkleiden und auszuschalen.

Beschellen oder **Beschellen**, nennet man, wann der Hengst zur Stutte oder Mutter-Pferd gelassen, und dieses von jenem besprungen wird. Es pfleget auf zweyerley Art zu geschehen, wovon die eine frey Beschellen, die andere von der Hand aus Beschellen, genennet wird. Das freye Beschellen oder Einlaufen heisset man, wenn ein Hengst unter den Stutten so lange herum laufen, und sie bespringen darf, bis diese jenen nicht mehr achten. Diese Art zu beschellen wird nicht besonders ästimitret: Denn 1) giebt's der Augenschein, daß die Stutten den Hengst oftmalen sehr schlagen, auch zulest dahin bringen, daß er sich der Stutten gar nicht annehmen darf, sondern wenn er schon gerne steigen wölite, so darf er aus Furcht der Streiche, die er von ihnen bekömmt, nicht hinzunahen, absonderlich aber wollen diejenigen, so Jungen haben, den Bescheller nicht zu sich lassen, daraus denn folget, daß dieselbigen Stutten erst spät im Sommer hinaus rosig oder struttig werden, und des Beschellers begehren, solcher Gestalt aber gar späte Füllen, welche nicht für gut gehalten werden, zu fallen pflegen. 2) Befindet man auch, daß der Bescheller sich oftmals in eine Stutte verliebet, derselben stets anhänget und nachlaufet, die andern aber unbedienet gehen läßet, dadurch oftmals viel Stutten unbeschellet bleiben, welches bey einer Stutteren kein geringer Schade ist. 3) Lauffen sich die

Beschebler auf der Weide ab, fressen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten stets zusammen, steien auch mehr und öftters, als ihnen gut ist, dadurch sie sehr von Leib und Kräften kommen, und ihr Steien dahero desto nichtiger und kraftloser wird, welches alles eine Ursache ist, daß sie nicht lange dauern und zu gebrauchen sind, sondern gerne blind, krumm und lahmt werden. Die andere Art, nemlich das Beschehlen von der Hand aus, ist, wenn man den Beschebler nicht frey, sondern mit der Halfter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen gespannt ist, unter des Henast-Manns oder Stutten-Meisters und der Stall-Knechte Verhülffe, förmlich springen läßt. Diese Art wird vor weit besser, als die erstere, gehalten: Denn 1) kan man zu ieder Stutten einen Beschebler lassen, welchen man will, welches sich bey dem Ein- oder Unterlaufen nicht thun läßt. 2) Kan man einen Beschebler verschonen, daß er sich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie sonst zu geschehen pfleget, wann sie frey und ledig unterlaufen), sondern daß er seine Sprünge thue, so viel, und wann man will. 3) Kan man sie auch desto besser warten, mit Essen, Trinken, und sonst allerley guter Pflege, deren sie zur Zeit des Beschehlens sonderlich vornöthig haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Beschebler nicht schlagen, oder deroeselben sonst einen Schaden zufügen: Denn so man siehet, daß eine Wilde den Beschebler nicht gerne leiden will, kan man ihr die hinteren Füße an die vördern spannen, und alsdann den Hengst ohne alle Gefahr zulassen. Man soll aber vorher wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, so man belegen will, fruchtig und geschickt dazu seye: Denn wo dieses nicht ist, da wird auch der Sprung vergebens seyn. Was die Beschehlungs-Zeit anlangt, ist die bequemlichste hierzu der Frühling, und zwar etwa acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwanzigsten Martii an bis den drey oder vier und zwanzigsten Maji, jedesmahl zwischen dem Neumond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eif Monath und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pfleget, so erreicht sie solcher Gestalt übers Jahr die Frühling-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von seiner Mutter auf der guten trischen Weide desto besser ernähret werden, und den ersten Austritt seines Wachstums mit desto mehrerm Vorschub fortsetzen und ausführen. Die Herbst-Füllen hingegen werden von den wenigsten für gut gehalten, weil sie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meistens schwach, und also stecken bleiben.

Beschebler oder Beschebler, heißt ein ganzes Pferd oder Hengst, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Beschebler soll die Haut-Qualitäten eines schönen und guten Pferdes haben, an allen seinen Gliedern vollkommen und erwachsen, stark im Rücken, fest auf den Beinen, und seiner Schenckel gewiß, nicht weich noch kraftlos, sondern dauerhaft, beherzt und freudig, weder stätig

noch untreu oder heimtückisch, sondern fromm gegen Menschen und Pferden seyn; er soll ferner weder Feuer noch Wasser, weder Geräusche noch Getimmel scheuen, sich gerne käumen, friegeln, warten, auf- und absteigen, beschlagen und farneln lassen. Der Schlauch soll schwarz, das Beschröt aber aufgezoogen und klein seyn, weil diejenigen, die weiße Schlauche haben, zur Zucht un dienlich gehalten werden. Das allernötigste Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) ist, daß ein zur Zucht bestimmter Hengst genugsame Lust, Begierde und Kräfte zum Beschehlen habe: Denn ob man wohl Hülfsmittel hat, wodurch ein träger Hengst aufgemuntert werden kan, so ist doch solche Hülf, die aus den Brothecker-Büchsen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weiniger Bestand. Ein Beschebler soll zu diesem Dienst ja nicht eher gebraucht werden, bis er seine Fohlen-Jahre, welches die ersten fünf Jahre sind, (deren man gerne noch das sechste bezählet) zurücke geleyet hat. Seine besten Dienste bey denen Mutter-Pferden, (deren ihm, wann er desto länger ausdauern soll, in einem Jahr über zehen oder zwölf bis höchstens funfzehn nicht zu untergehen) kan er bis ins vierzehende oder funfzehende Jahr verrichten: Denn ob er nach diesem wohl noch muthig genug zum springen, so wird er doch keine schöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Bescheblers betreffend, so will derselbe wohl gefüttert seyn, damit er sein bey Leib und Kräften bleibe, doch muß man ihn auch nicht wie ein Schwein mästen, weil ihm die übrige Feiste schädlich ist. Zur Zeit des Beschehlens mag man ihm geschrotene Körner bisweilen unteres Futter geben, und in seinen Trank ein wenig weißes Mehl thun, daß er eine Milch-Farbe an sich nehme; dieser Trank soll ein wenig warm seyn, und damit einen Monat vor, und einen Monat nach dem Beschehlen continuirt werden. Die Zeit aber, wann er zugelassen wird, soll man ihm geben, so viel er mag, und da er nicht essen wollte, soll man ihm die Zunge und das Maul inwendia mit Eßig und Sais wohl reiben, auch sein Futter mit gesalzenem Wasser beisprennen, man kan ihn auch Stier-Erbisen und geschrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zu Zeiten eine Hand voll grünes geben, damit er desto lustiger bleibe. Wann ein Beschebler vom Sprung einer Stutte fertig ist, soll man solchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angesicht der Stutten spazieren geführt hat, in seinen Stall thun, ihn auf das fleißigste friegeln, puzen und warten, das Beschröt mit gutem warmen Wein bähnen, darin ein gepulverisirtes Hirsch-Zahn gefotten worden, ihn mit einer sauberen leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten lassen. Wenn nun ganz keine Hitze mehr an ihm zu verspüren, mag man ihn mit laulichem mit schönem Mehl vermengtem Wasser träncken, und wann man ihm hierauf sein Futter gegeben, ruhen lassen, auch deswegen den Stall etwas finster halten. Man soll auch einen Beschebler im Stall nicht verfehen lassen, sondern

denſelben bey gutem und schönem Wetter, wenigſtens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß ſpazieren reiten; abſonderlich aber ſoll man ihn im warmen Sommer oft ins Waſſer gehen laſſen, aber nicht tiefer, als bis an die Knie; und wenn er denn also fleißig mit ſonderer Wartung und gutem Futter verſehen wird, ſo wird er auch ſeine Dienſte deſto nachdrücklicher leiſten, und um ſo viel länger andauern können. Sonſt muß man ſich bey Stuttereyen ſonderlich auf gute Beſcheler von guter ausländiſcher und ſchöner Art legen, von welchen verſchiedenen Arten der Pferde der Art. Pferd nachzuſehen.

Beschicken, wird dieſe Arbeit genennet, ſo entweder zuſörderſt von der Kinder-Mutter, Bey-Frau und dergleichen, oder nach dieſen von der Mutter ſelbſt, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Rinde vorzunehmen, und zu dieſen Pflegung und Wartung in Anſehen ſeines zarten Lei-bes höchſt nöthig iſt. Es beſtehet aber ſolches zu anfangs in Baden, in forgiältiger Verbindung des Nabels, in geſchickter Einſchlagung in Wein, und was dem angehörig, als denn in reine Leen, einſtreuen, ein-klopfen, ja in der allerſorgſtigſten Aufſicht und Bejierung der Geſundheit vor alle deſelben ſchwache Gliedmaſſen. Ein anderes aber iſt

Beschicken, (das Vieh beſchicken) heiſt ſo viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit ſein gehöriges Futter und Geträndche geben.

Beschläge, wird die meiſt aus Eiſenwerk beſtehende Befefigung genennet, welche die Schloſſer an die Thüren und Fenſter zu verfertigen und anzufchlagen pflegen. Es beſtehet das zu denen Thüren in dem Schloſſe, oder auch nur einer Klinke, Bändern und Handgriffe; zu dem an den Fenſtern aber gehören Winkelbaken, Winkel-Creuz, Vorreiber und Kinken, deren ausführliche Beſchreibungen ſich in der Alphabetiſchen Ordnung gegenwärtig finden laſſen.

Beschläge, iſt diejenige Arbeit, welche ein Schmied an Flügel, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geſchirre zu mehrerer Stärke, oder beſſerer Verbind- und Verwahrung von Eiſen verfertigt. So werden auch

Beschläge, die aufgeſchlagenen Huſ-Eiſen der Pferde genennet. Und

Beschlagen den Pferden die Huſ-Eiſen aufſchlagen. Ob nun wohl ſcheinet, als ob dieſe Arbeit allein für die Schmiede gehöre, ſo hat ſich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darauf zu halten: dann wer allein den Knechten und dem Schmiede diſfalls vertrauen will, der wird ſich meiſtentheils betrogen finden. Vor allen ſoll man die jungen Füllen, ſo bald ſie aus der Stutterey ausgeſangen und im Stall aufgeſtellt ſind, welches von einigen mit fünfzehalb Jahren, ſo vor die beſte Zeit gehalten wird, von andern aber mit vierzehalb Jahren, auch noch wohl eher vorge-

nommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Voltern, (daven ſie ihr Le-benlang verderbt ſind, und ſolche Laſter an ſich nehmen, die hernach nimmer zu ändern) ſondern ſein ſachte und mit aller Sanftmuth zum Beſchlagen gewöhnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holz oder Eiſen ganz ſubtil und ie länger ie ſtärker, nachdem ſie es gerne und nicht gerne leiden, unten auf den Huſ klopfen, und im Fall ſie es gedulden, ihnen ſchon thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann ſie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, ſich alleine mit dem Aufheben vergnügen laſſen, und ihrer Natur, (weil immer eines wider und ungleichig iſt, als das andere) vernüfftig nachgeben, bis ſie ſich endlich nach und nach drein ergeben, und ſelgends gar das Beſchlagen leiden. Man ſoll oder die jungen Pferde, ſo lang als man kan, abſonderlich auf den hinteren Füſſen hartuſ gehen laſſen, weil ihnen die Huſſe nur deſto beſſer, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine ſchwere, ſondern ſein geringe Eiſen anfangs aufſchlagen; nachgehends aber denſelben alle Monat, oder längſtens in ſechs Wochen einmal, alle vier Eiſen abbrechen, und ſehen, ob ſie gleich auf den Hüſen liegen, und daſerne kein Mangel, die Eiſen ſein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher ſchlagen laſſen; liegen ſie aber uneben, muß durch das Auswärtchen alles geebnet, und das Eiſen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferſe des Huſes muß wohl geöffnet bleiben, den Huſ-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Ferſen und einen hohen Huſ hat, ſo man Wäſels-Huſ nennet, ſoll man die Wände mit dem Wirk-Meſſer wohl nieder, und bey den Ferſen oder Strahlen weit außſchneiden, damit die Huſe niedrig und an den Ferſen weit ge-lüſſtet bleiben, daß das Leben wider in die Füſſe kommen kan. Die Eiſen ſollen einem jeden Pferd, wann es ſchon vollhäſig iſt, gleich, eben, und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die Wände ſein ſtark und wohl wachſen können. Die Eiſen an dem vördern Fuß ſollen dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huſ hinaus gehen, es ſey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber ſoll das Eiſen mit beeden Stöcken vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den hinteren Füſſen darein greiffe, einreiche, und daſſelbige abreiffe, deſgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Was das Beſchlagen der alten ſchon abaerichteten Pferde an-betrifft, wird dabey nichts deſto weniger, wie gerne ſie ſich auch beſchlagen laſſen, Fleiß und Aufſicht erfordert, indeme die Huſe ſo wohl auß- als inwendig, durch Hornſalben und Einſchläge gut zu erbalten, damit ſie nicht hart und ſprig werden, ſondern ſein gelind und zähe bleiben, inſonderheit iſt ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beſchlagen mit Baumöl und Honig, ſo viel als einer

welschen Nuß groß, und ein wenig Küh-Nuß mit hänsenem Werke einzuschlagen; wann es nun beschlagen ist, so nimmt man Brantwein und ungelöschten Kalk, und schläget zweymal damit ein, aber nicht öfter, bis daß es wieder beschlagen wird. Man soll auch wenigstens in ein paar Monaten, oder so oft es die Nothdurft erfordert, neu beschlagen lassen; und zwar müssen vollbüßige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern schwindet, im wachsenden Monden beschlagen werden; insgemein aber beschlägt man die meisten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächst. Die Nägel müssen nicht zu schwach, auch nicht gar zu plumpe oder zu groß seyn, und weder zu seichte, weil sie leichtlich ausreißen, noch zu tief, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeschlagen werden.

Beschlagen, heißt auch das Bau-Holz dergestalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben Ausschlagen.

Beschlagen sagt man bey der Jägeren, wann der Hirsch in der Brunstzeit das Wild beschringet.

Beschlagen, dieses Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äusseren Theilen durch die Ausdampfung ihrer noch bey sich habenden Feuchtigkeit, und vermittelt der dazu kommenden äusserlichen warmen Luft, zumahl, wo diese eingeschlossen ist, eine weisse, blaue oder grünliche Haut bekommen, die wie ein Netz an einander hanget. Siehe Schimmel.

Beschlag-Breter, siehe Breter.

Beschneiden die Feld- und Garten-Gewächse, ist eine so nöthige als nützliche Verrihtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, sie zu angenehmer Ordnung, ja eines Theils die Früchte auch zu gutem Geschmack gewöhnet, was an ihnen schadhafft, abgefondert, und der Abgang zu anderweitigem Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Insonderheit wird dieses an denjenigen Bäumen und Sträuchen zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in Acht genommen, welche entweder viele Blüten, und grosse, wie auch schmackhafte Früchte bekommen, oder nur sonst zu einer Zierath nach einer regulären Form aufwachsen sollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. s. f. Diezeit aber dieses Beschneiden in Ansehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer seine besondere Benennung bekommt, also daß es bey den Stauden das Blatten, bey einigen Bäumen das Schneideln, bey dem Weine der Schnitt, bey dem Weizen das Schröpfen oder Schrappen heißet u. s. f. als kan dasjenige, so bey einem jeden Wort angeführet wird, noch ferner nachgeschlagen werden, darbey zugleich das, was bey jeder Art in dergleichen Verrihtung besonders in Acht zu nehmen, mit beschrieben ist. Allhier folget das

Beschneiden der Bäume, heißet die überflüssigen, unnützen, schädlichen Aeste eines Obst-Baumes, so demselben am Wachsthum hinderlich sind, oder ihn überdüss noch unformlich und mangelhafft machen, hinwegnehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aesten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manerliches Ansehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeisten aber ein geschickter und durch die Erfahrung erlerneter Handgriff, welche Aeste nützlich oder schädlich, welche kurz oder lang hinweg geschnitten werden sollen, weilen man hierbey entweder durch alzu öfteres und häufiges, oder durch alzu seltenes und unordentliches Beschneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anders werden die Hochstämmigen, andert die Zwerg- oder Busch- und wieder andert die Spalier-Bäume beschnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Instrumente sind: Eine Hippe oder Garten-Messer, von den Frankosen Sarpette genannt, welche als ein Taschen- oder Einleg-Messer zusammen gelegt werden kan, und daran das Heft so groß seyn muß, daß die Hand darinnen Platz haben und sich regen kan, und eine Säge, welche eben so wie die Hippe zusammen gelegt wird, und deren Klinge stark und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht biege; so sollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswärts stehen, damit man im Säzen, wann das Holz grün ist, nicht gehindert werde; sie wird zu Abfägung der alten Aeste, so man mit der Hippe nicht wohl beschneiden kan, gebraucht, und soll, nach der besien und bequemsten Art, mit Klinge und Heft zwölf bis vierzehn Zoll lang seyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Messer einen Schnitt an einem Ast thun will, so muß mit einer Hand der Ast unter dem Schnitt fest gehalten, und mit der andern geschnitten werden, desgleichen auch in Acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-gesetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden fest halte, damit sich solcher samt der Burgel nicht biege oder bewege; es soll auch das Garten-Messer, damit man beschneidet, allezeit so scharf seyn, daß man den dazu bestimmten Ast auf einen Zug damit abschneiden kan. Die beste Zeit zu Beschneidung der Bäume ist im Februario, da es bey stillem und gelindem Wetter im letzten Monats-Quartal vorgenommen werden soll.

Beschreyen, heißet bey dem gemeinen Volke die Art einer Zauberey, da sie gänzlich, aber ohne den geringsten wahrscheinlichlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unmerklich durch übermäßiges Lob, das irgend jemand einer lebendigen Creatur, sonderlich wegen ihres guten Wachstums, besleget, an eben denselben ausgeübet werden. Zu diesem Ende pflegen sie, andere närrische Gauckelen mit allem Fleiß alhier unberührt zu lassen, allermeist den jungen

jungen Kindern und Vieh rothe Lächer und Käpfelein bald anzuhängen, bald hi r und da hinzunähen, und fest zu befften. Gleichwie nun ein Verdäfftiger den unschuldigen Worten auch des Boshaftigsten, geschweige denn öfters eines wohlgesinneten Menschens, unmöglich eine solche eingebildete nachtheilige Kraft bemessen kan; als verbannet ein Christlicher Haus-Vater diesen lächerlichen Aberglauben um so vielmehr, weil er gerade wider das Vertrauen zu Gott und dessen Vorserge läuft.

Beschuben, ist eine Redens-Art, wenn man einen Pfahl, der in festes und feinigtes Erdreich tief eingetrieben werden soll, unten an dessen Spitze mit Eisen beschlägt, und vermahret, daß er in dem Einschlagen sich nicht splittere oder fesse, sondern um so viel bequemer in den festen Boden einsehe.

Beschütten, ist eine Hülffe, welche denen Küchen-Gärten, so durch langwieriges Tragen und Fruchtbringen schwach und träae worden, mit Übersüttung guten und frischen Erdreichs geschieht, wodurch das alte wieder erfrischet, und demselben gleichsam eine neue Kraft einverleibet wird, daß es nachmahls desto reichlicher seine Früchte bringet. Hierzu dienet vor andern der Schlamme oder Leich-Erde, welche ein Jahr oder drüber sich erklich erliegen muß, ehe man sie dazü gebruchen will, da sie alsdenn vor-treffliche Dienste thut.

Besem, ist ein nothwendiges Haus-Geräthe, so man allermest zu Reinigung der Häuser, Ställe und Gassen gebraucht. Sie werden iederzeit von Bircken-Reißig gebunden, und entweder lang, wo nemlich unmittelbar der Stiel oder Handgriff daran mit angefochten und gebunden, zu Haus-Besem, oder kurz zu Stall-Besem gemacht; wiewohl man ausser diesem noch eine Sorte der Besem brauchet, so von gewissen dünnen zarten ausländischen Reißig zusammen gebunden, um sich dessen gleich einer Kebr-Bürsten zu bedienen, davon unten das Wort Kebr-Besem nachzuschlagen. Das

Besem-Reiß-Schneiden, soll im Früh-Jahr, ehe noch die Bircke aus schlägt, geschehen, weil die davon gekundene Besem länger und besser halten. Es soll auch dieses Reiß-Schneiden nicht ehe versattet werden, als bis die Bircken zu einem solchen Wuchs und Stärke gelanget sind, daß selbige allgemach die untersten Seiten-Aeste abzudrücken können, welches man balde sehen kan, wenn sie anfangen dürre zu werden. Denn wenn dieses Schneiden an allzu jungem Holze geschieht, oder auch, wenn die Bircken gar zu weit hinauf an den Gipfel geschneidelt werden, so ist ihnen nicht zuträglich, daherö thut man wohl, wann man in Bircken-Wäldern alljährlich einen gewissen Schlag oder Distriet bevennet, und denselben gewissen, wo möglich angeessenen Leuten überhaupt anschläget, welche alsdann, wann der Holz-Forscher Schaden findet, vor denselben stehen müssen.

Besetzen, heist die Teiche oder Weiher mit einer Anzahl Brut oder Sares versehen. Die beste Zeit, diese Verrihtung vorzunehmen, ist im Frühling, und zwar im Martij oder April, um das erste Viertel, bevorab, wo man fremden Sars hat, damit derselbe den Sommer über das Wasser desto leichter gewöhnen möge; wo man aber mit eigenem Saamen versehen, kan man auch die Teiche damit im Herbst besetzen. Die Anzahl der Besetzung muß sich nach der Größe des Teiches, nach der Güte des Bodens und nach dem Zugang der Nahrung, den der Teich von Feld-Güssen, vom Vieh, das darein gehen kan, und sonst hat, richten, und ist besser, man thue etwas weniger an Sars in einen Teich, daß solche desto grössere Ströcke wieder gebe, als daß man einen Teich übersehe, und bekomme hernach beim Ausfischen nur kleines und verbuttetes Zeug, welches wegen seiner Menge, und aus Mangel der dazü gehörigen Nahrung nicht grösser wachsen können, sondern zurüke bleiben müssen. Sonst wird der Strich oder Saame, welchen die Karpen den ersten Sommer gestrichen haben, seiner Färtlichkeit wegen im ersten Jahre nicht fortgeführt, sondern allemahl wenigstens z-jähriger Saame zum Erstrecken, dreijähriger aber zum Wachsen genommen, und damit Streck- und Gewächs-Teiche besetzt. Man rechnet bei einem Gewächs-Teich insgemein, wenn der Boden nicht gar zu schlecht, auf einen Mas von einem halben Schock Dresdner Landes ein und ein halbes Schock dreijährigen Saamen. Wenn man nun einen solchen Gewächs-Teich als einen Streck-Teich besetzen wolte, so kan man auf das Schock dreijährigen, 6 Schock zweijährigen rechnen. Oder auf 1 Morgen Landes reht man 3 Schock dreijährigen, oder 18 Schock zweijährigen Saamen. Ist es aber ein Streck-Teich, so rechnet man ein halb Schock Streck-Karpen zu zwen Möanern i Milchener. Siehe auch die Art, von der Fischerey und Teichen.

Bestand, nennet man in Wirtschaft-Rechnungen und Wochen-Zetteln die, nach decourtirtem Abgang, übrig bleibende Summe an Geld, Naturalien, Pferd-Kind, Schwein, Ziegen, Schaaß, und Feder-Vieh, welche in der folgenden und neuen Rechnung, als Bestand von der vorigen, in Einnahme gebracht wird.

Bestand, dieses Wort wird auch von einiaen gebraucht vor Pacht, als Bestand-Contract, Geld, Jagen, u. s. f. welches so viel als Pacht-Contract, Pacht-Geld, Pacht-Jagen; einen Bestandnee aber verhehet man von einem Pachteer, unter welcher gewöhnlichen Benennung Pacht man auch die Erklärung desselben findet wird.

Bestanden Holz, wird ein mit vielen Haupt- und ansehenden Bäumen, auch Vorständen und Laß-Reisern bewachsener Forst, oder Wald genennet.

Bestä

Bestätigen, heißt bey der Jägerrey, den gewissen Stand eines Hirsches im Holke, vermittelst eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Bestätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit seinem Leit-Hunde einen oder mehr Hirsche bestätigt hat, so, daß dieselbe alsdenn mit dem Zeug eingestellet, und ordentlich gejaget werden.

Bestechen, wird von den Nähterinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem Klärstern, sonderlich weissen Zeuge, damit sich im Gebrauche die Fäden daran nicht auströseln sollen, an stat eines eingeschlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden desselben nur mit kleinen Stichen umschlinget und anhält. Es sind derer Nähe vielerley, welche vom Frauenzimmer so wohl als denen Schneidern bey Verrichtung verschiedener Kleider, Wäsche und andern Geräthes aus Tuch, Zeug und Leinen, Kessel-Tuch &c. angebracht werden. Also sind derer Frauenzimmer-Nähe außer dieser Bestech- und der Saum-Nähe, noch folgende: Die Welsche-Spanische: Englische: Türkische: Ebiote-Blinde: Höhle: Ragser: Schnur: Zopf-Nach-Creuz: Falten: Dünne: Mäher: Dick-geschchnittene: Marzeilles-Heyn: Wirbel: Wilder: Französische: Durchziehe-Nähe. Die Schneider-Nähe aber sind: die Grob-Hinterlich: Vordlich: Strick: Nebenlich: Staffler: Steppf: Stichel: Herbers: Steppf-Angebratelte: verborgene: Strich: tendirte Nähe. Es muß sonderlich eine Hauswirthin von diesen Schneider-Nähen die meisten auch bey der Wäsche anbringen können und verstehen.

Bestellen, das Feld bestellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen &c. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, außer etwan dem Grafen und Schrappen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun ist. J. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergeezet ist, so spricht der Land-Mann: Mein Feld ist bestellt. Wie diese Verrichtung, so man auch die

Bestellung nennet, in ihrer nöthigen Ordnung vorzunehmen, davon siehe Acker-Bestellung.

Besuch-Knecht, ist ein Bedienter bey der Jägerrey, welcher durch oder mit Besuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, so in einer Heide zu vermuten, und von Feldern zu Holse gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschaft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zur Veramigung zu bestätigen hat. Es wird dazzu ein fleißiger, nüchtern und gedultiger, absonderlich aber feines Leit-Hundes nüchziger Mensch erfordert, und pfeget man denselben an fürslichen Höfen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land

groß, und nachdem die Herrschaften Liebhaber der Jägeren sind.

Bete, siehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfällenheit umsonst thut.

Beth, siehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemeyn nütliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farbene oder braune Blumen in Gestalt einer großen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurzel zu viel größer, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwarz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den lauzen schwarzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurzel wird so stark als ein Daumen, röthlich und sehr zähericht. Es wächst gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an erlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst beschriebenen Geschlechte gang und gar gleich kommt. Antonius Musa des Kaisers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraut geschrieben, und Plinius will im 2ten Capitel des 25ten Buches versichern, daßjenige Haus, in welchem die Betonien gefunden würde, seze vor allen bösen Krankheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Vende la tonica & compta la betonica: Man soll den Rock vom Leibe verkaufen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des Monats zum Trocknen und Distilliren gesammelt, und dienet vornemlich in denen Haupt-Brust: Lungen: Milch: und Leber-Krankheiten; ingleichen in den Wunden des Hauts, wider die Wisse giftiger Thiere, Laaen-Zahn- und Magen-Schmerzen, und sonst zu sehr vielen andern Krankheiten, da man es bald gekocht, bald distilliret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon truncket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gesütterte Decke, von Seiden, Catun, oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten ausbreiten pfeget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nähet und zieret man dergleichen Decken trefflich, absonderlich wo man selbige über Betten zu decken gesonnen, die in den Stuben befindlich sind, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette,

Bette, dieser Nahme wird so wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Kissen, ausgefüllten Decken und Matratzen, worauf der Mensch seine Ruhe zu gemessen pfleget, bezuget, als auch der Bett-Stelle selbst, dorein nemlich die eben ihu zu beschreiben vorhandene Betten insgemein geleyet werden, gar öfters zugeschrieben; Wiewohl man zum Unterscheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, so allermeist aus Holz zubereitet werden, Bettgestand oder Spann-Betten heißet, davon seines Orts weiter nachzulesen. Die ersten nun anlangend, werden selbige mit Federn von allerley Gefügel, als Reb-Hühner, Haus-Hühner, Enten und dergleichen, welches die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänzen gefüllt und ausgestopfet, nachdem diese zuförderst entweder geschlossen, oder am Kiel gelassen, und mit selbigen einige mahl entzwey gebacket worden; Zuweilen, aber gar selten, pfleget man auch einige mit Pflaumenja gar mit Schwänen-Federn auszustopfen, welche sehr leichte sind und sich immer locker halten; ganz arme Leute hergegen haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewissen Art Rohr wachsen, wenn solche schwarz werden und anfahen wegzufiegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getrengten Hopfen, ihre Betten und Kissen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten, ihrem Gebrauch nach, unterschiedene Benennung, als da sind Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopf-Kissen, Deck-Betten, Hauch- oder Brust-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem mercklichen Unterscheid der Güte zubereitet, die gewöhnlichen Betten vor die Herrschafft selbst, die Gast-Betten, Faul-Betten, Gesinde-Betten, und denn die Kinder-Betten, welche ihrer Größe nach abermahlen unterschieden, nachdem sie nemlich für zwey oder eine Person, die entweder erwachsen oder noch klein, gehören. Zu einem wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, so viel Pfühle und Haupt-Kissen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchstnötigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, so hat jede Haus-Mutter auf selbige fleißig zu sehen, und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Behörige, so wohl bey Derfertigung derer selbst, als auch bey dem Nutzen und Gebrauch bedachtsam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zartesten Federn oder der Flaum, wenn auch die Indelte noch so dicht, durch das öftere Schütteln und Aufuckern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, so pfleget man insgemein kurz vorher, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Indelts mit etwas weicher Seife zu überstreichen, daß die Federn daran hängen und darinnen bleiben müssen; andere

nehmen zwar an dieser Stelle Wachs mit Terpentin vermischet, weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äusseren Seite hin und wieder garstige unanständige Flecke machet; wird solche Art nicht sehr gebraucht, folgende hergegen, so man einen Bestrich nennen konte, ist in diesem Stück weit zuträglicher: Man secht nemlich über einem gelinden Feuer im Wasser, darinnen einige Zeit Vermet eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches darbey fleißig unter einander um, daß es sich nicht anlege, da es denn warm über des Indelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne ganz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu stecken: allein es wird davon der Indelt ein wenig steif oder starr, die Betten, zumahl wenn sie so groß oder so derb mit Federn angefüllt, lassen sich nicht so bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denselben, wiewohl wegen dieser Ursach überhaupt, das erkemahl die Betten nicht so gar übrigg voll gestopfet werden sollen. Bey dem Gebrauch der Betten kommt es nicht nur darauf an, daß dieselben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgeluckert, auch wo sie etwa löchricht werden, der Schaden bey Zeiten ergänket und vernähret, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopfet werden sollen; sondern sie müssen auch über dieses, innaffen bey der besten Pflaung und Obsicht, darinnen zusammen gebaltte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne aeleyet, ausgebreitet und mit schwanken, glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeflorset werden, wodurch sich eines Theils die zusammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflaufen, andern Theils aber erlufften sich die Betten darbey, und werden von dem an sich erzeugten Schweiß durch dergleichen Sönnen trefflich befreyet und von allem Staub gereinigt.

Bette, wird die Ruhe-Stäte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen läuft, so eigentlich ein Wasser-Bau-terminus, davon siehe Flut-Bette.

Bette, siehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Gesinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus dem hölzernen Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieselben ausschüttelt, das unterste Stroh oder Strohsack wohl aufluckert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwählet, weil nicht nur diese die bequemste vor das Gesinde, sondern auch selbst den Betten sehr nützlich, wenn sie, nachdem man solche die Nacht über derb gelegen, kurz darauf, da man aus selbigen

bigg

bigen aufgestanden, so gleich wiederum aufgelockert werden, und sich den Tag über wiederum erliegen können, da sie sonst in Unterbleibung dessen, kaum ehe sie recht geschüttelt worden, sich schon des Nachts wiederum feste und niederdrücken lassen müssen, welches die Federu sehr klumpereich macht, so daß auf dieser Art Betten sich nicht sanft und wohl schlaffen läßt.

Bett-Flasche, Wärm-Flasche, nennet man dasjenige meist aus Zinn verfertigte, ganz runde oder länglichte runde flache Gefäß, dessen man sich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch sonst die Füße darauf zu stellen, wenn man sich in der Kälte aufzuhalten nöthig hat. Diese Flaschen werden zu dem Ende oben mit einer geräumten Oefnung versehen, dadurch man sie mit recht siedendem Wasser einfüllt, diese aber soll mit doppelten wohlverschließenden Deckeln dergestalt verwahrt seyn, daß daselbst von dem eingeoessenen Wasser nicht das geringste heraus sicker kan; So wird auch nicht erforderlich, daß man selbst allzustark und wichtig mache, damit um so viel eher die Wärme dadurch heraus dringet.

Bett-Korb, ist ein geräumter, bey nahe nach der Form eines hölzernen Bettes gestochener Korb, der mit seinem Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen fest gemacht, daß man ihn auf dem Boden desto bequemer und ohne Schaden fortschieben könne; auch soll er noch über dieses an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben versehen seyn. Es bedienen sich dessen die Haus-Mütter, daß sie eines Theils in selbigen diejenigen Betten, welche sie überfüng haben, ordentlich hinein legen und wohl über einander geschichtet aufheben können; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Stat selber, die sich zum Exempel vor eine Wärterin schiebet, weil er sich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite schaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herstellen läßt.

Bettler-Läufe, siehe Kletten.

Bett-Sack, siehe Stroh-Sack.

Bett-Stroh, heißt nicht nur dasjenige Stroh, welches in die Bettstellen unter die Betten gelegt oder in Stroh-Säcke gesteckt wird, wenn der Boden nicht von Gerten, Gurten oder Leinwand ist, und wozu sich frisches Roeken- und sonderlich Wir-Stroh am besten schieket; sondern auch ein gewisses Heil-Kraut. Siehe Wall-Stroh.

Bett-Tisch, heißt ein aus zwey gleich großen Theilen bestehender hölzerner Kasten, welche Theile wohlgefügert und mit eisernen Bänden an einander gebangen seyn, dergestalt, daß so man sie zusammen leget und an den äußern Seiten mit eisernen Haken an einander klammert, sie des Tags über einen bequemen Tisch abgeben, in dessen Höhlung die Feder-Betten zugleich verschlossen, schlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen sie alsdenn eine geräumte Bett-Stat aus. Es läßt

set sich dergleichen mit grossem Nutzen und Vortheil in denen Kinder-Stuben vornehmlich allda anbringen, wo der Raum nicht gar übrig vorhanden.

Bett-Tuch, heißt dasjenige weisse leinwandene Tuch, so allezeit unten und oben gesäumt wird, auf den Seiten aber, wenn es zweyblättrig, seine Saal-Leisten behält. Seine Größe richtet sich nach der Länge und Breite des Bettes selbst, daher man solche in den Wäsch-Büchern in große, kleine und mittelmäßige abzutheilen pfleget. Diese Tücher werden der Reinlichkeit halben jedesmahl über die Pflüßle und Unter-Betten gebreitet oder aufgehängt, und haben deshalb ihren sehr guten Nutzen.

Bett-Wärmer, ist eine geräumte aus Kupfer- oder Messing-blech getriebene flache Pfanne an einem langen Stiel, die oben mit einem beweglichen und fest einschließenden Deckel versehen, welcher hin und wieder zuweilen durchbrochen, damit die hinein gethane Kohlen etwas Luft behalten und nicht ersticken können. So nun diese Pfanne mit wenigen glühenden Kohlen angefüllt, und durch den Deckel verschlossen worden, behret man kurz vor dem Schlafen, sein behutsam mit selbiger in dem Bette so lange hin und wieder, bis es durchaus erwärmet. Da aber durch allzu starkes Kohlen-Feuer dergleichen Pfanne allzusehr erhisset, oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Pflüßgen das Bette angezündet, und leicht ein Schaden und großes Unalück anstiftet werden kan, so ist der Gebrauch davon nicht durchadina beliebt, wo er aber gesällig, mag man sich ja darbey der äußersten Vorsichtigkeit sorgfältig bedienen.

Bett-Knopf, ist ein hölzerner länglicht gedrehter Knopf, der mit darüber herunter hängender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer starken gekleppelten langen Schnur befestiget worden, welche hier und da mit allerlei eingestochenen Klein und grossen Büschlein versehen. Dergleichen Knopf pfleget man entweder mitten über das Bette, in eine so genannte Bett-Schraybe zu schleifen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand stehet, an selbige anzuhängen, und dienet sonderlich denen Wö hnerinnen, Portienneten und andern unbehülfflichen Personen, daß sie sich daran halten und mit leichter Mühe in dem Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, sind diejenigen Überzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpfen oder mit einer Rund-Schnur zuzuschnüren pfleget. Es bestehen dieselbe aus Messel-Tuch, Catun so weiß als bunten, Da-mast Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen sind zuweilen also beschaffen, daß nur die obern Blätter aus ist beschriebenen Sorten bestehen, zu dem Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pfleget man öfters nur weisse Leinwand zu nehmen.

Betrug,

Betrug, ist diejenige schändliche und einem Christen höchst unanständige Bemühung, da man von einer Sache einem andern etwas zu desselben Schaden zu bereben und weiß zu machen suchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachsenen Schaden lehret. Es ist derselbige leider! unter den Menschen in izzigen Zeiten so sehr eingerissen und insonderheit auch bey denen zu einer Haushaltung gehörigen und ugentbehrlichen Personen so gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des grossen daraus entstehenden Unheils, ganze Bücher davon angefüllt werden könnten; wie man denn diesfalls bemühet gewesen, und bereits den Anfang gemacht, solche nachtheilige Handlungen zu entdecken. D. George P. Hönnis Betrugs-Lexicon gehöret unter andern hierher. Allein es ist nöthig, daß ein Hauswirt durch andere und eigene Erfahrung, Nachfrage, Untersuchung, Anmerkung, Aufmerksamkeit, behutsame Vorsorge und schlaue Augen, die Menge der Betrugs = Stücken bey allen Arbeiten und Waaren, selbst lerne, und sich dafür hüte. Denn es wird die Vermehrung dieser Stücke durch neue Erfindung der Bösheit nicht aufhören, so lange böse lieblose Menschen sind, und ein Hauswirt mit denenselbigen zu thun haben muß.

Beutel-Tuch, ist ein aus nicht so gar zarten, aber doch gleichen wollenen Faden weitlöchericht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von dem noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülsen zu säubern; Sondern es gebrauchet auch dasselbige das Frauen-Volk, ihre also genannte Model-Tücher daraus zu schneiden und in selbiges allerley Arten der Stiche und Creus-Nath zu nähen.

Beuten, sind starke und etwas tief ausgehaueene Stücke von Holz, deren Vertiefung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back-Trog bey den Beckern auch den Rahmen der Beuten führet, weil er zwar wie sonst die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer ganzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterscheid hat, so daß er zweyen an einander gestroffenen halben Mulden gleichet. Nach dieser Form werden eben in denen Hölzern vor die Bienen starke Bäume ausgehauen und so zubereitet, daß sie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon siehe unten Bienen-Beuten.

Bewurf, wird derienige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurf ins Wasser zu Grotten, Kellern, Abritten und dergleichen feuchten Orten ist derjenige, so aus einem Theil guten Kalk, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von gestroffenen Troß-Tauch- oder alten Dach-Steinen vermischet und anemachet worden.

Bey-Essen, auch Zwischen-Trachten, werden bey denen Tafel-Muffäßen diejenige Speisen und Trachten genennet; so man einzuschicken pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Person genennet, die neben der gewöhnlich angenommene[n] Kinder-Mutter die behörige Besichtigung der kleinen Kinder an deren Stat verrichtet, und denen Wöchnerinnen in diesen Stücken mit gutem Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwärts vorgefallenen höchstnöthigen Verrichtungen die Kinder-Mutter nicht selbst zugegen seyn kan. Es wird demnach von einer solchen Frau erfordert, daß sie nebst der Wissenschaft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene beizigen soll.

Beyfuß, von den Alten auch St. Johannis-Gürtel, und Sonnenwend-Gürtel genannt, ist ein bekanntes Kraut, welches sowohl in der Arzney, als in der Küche seinen guten Nutzen hat. Seine Stengel sind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dichte, rund, streiffat, steiff, braunroth, inwendig voll Mark, und auswendig mit wechselweise gesetzten Blättern versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerpalten, wie die Blätter des Wermuts, sind aber grösser, fetter, oben dunkel-grün, unten aber weißlicht, wodurch sich diese Pflanze leichtlich von dem Wermut unterscheiden läßt. Seine Blüthen, welche oben an denen Stengeln und Zweigen traublicht hervor kommen, bestehen in kleinen purpurbraunen Blümlein, so eines angenehmen Würz-Geruchs sind. Man findet auch noch eine andere Art, welche weißgrünlichte Stengel hat, und daher der weisse, wie jener der rothe Beyfuß genennet wird, außer diesem aber von gleicher Krafft und Wirkung ist. Er wächst von sich selbst auf ungebauten Aeckern und Feldern, an Mauern und Zäunen, wird aber auch in Gärten angetroffen, und brauchet keiner Wartung. Man pflegt die zum Braten bestimmten Gänse damit auszufüllen, um selbige nicht nur desto schmackhafter, sondern auch vornehmlich für das Frauen-Volk gesunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvor gelesen und an der Luft getrocknet seyn, das ist, die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeschnittenen Beyfuß selten abgeplücket werden, daß die Knospflein alleine daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trockenen Beyfuß auch vorher, ehe sie selbiaen in die Gänse stecken, mit heissem Wasser aufzubrühen. Wann man zum Arzney-Gebrauch ein Wasser davon brennen will, so muß man das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abstreifen, und also frisch in den Kolben thun; Zum Dörren aber kan es nach St. Johannis gesammelt werden. Dieses Kraut ist sonderlich gut für allerhand Weiber-Kranckheiten, reiniget und stärcket die Mutter und stillt deren Schmerzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, Todte- und Nachgeburt. Es öffnet auch die Verstopfungen der Leber, und treibet so wohl den Nieren-Stein, als den Harn. Wann ein Mensch mit einer Kugel geschossen worden, so soll man frischen

frischen Beyfuß wohl mit Wein abkoffen, den Saft heraus drücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Löffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulich in die Wunde gießen, als welches die schmerzliche Entzündung bald löschet wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas wenig davon zu trincken geben und allezeit beim Verbinden die Wunde damit warm auswachen. Wann man in dem Brach-Monat die frischgrünen und blühenden Schösse dieses Krauts zerhackt, in ein sauber Glas thut, unten Brandterwein darüber gießt, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermachet stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch drückt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, so hat man die Beyfuß-Essenz, welche auf Funken bis fünf und zwanzig und dreyzig Tropfen öfters eingenommen, in allen überzählten Krankheiten eine fürtreffliche Wirkung hat. Man jagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und solches Kraut in den Schuhen bey sich trägt, die Füße nicht matt werden.

Beyherstellen, heißt man bey der Jäaeren, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge stellet.

Bey-Jagen, so auch Heck-Jagen genennet, und dem Haupt-Jagen entgegen gesetzt wird, geschieht zu außerordentlicher Zeit, an solchen Plätzen und Orten, da weder rechte Wildnisse und Haupt-Hölzer, noch Berg und Thal, sondern alleine Bräunen und Hecken sind.

Beytritt, ist eines der vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Reize des Hirsches vermuthen kan, und geschieht, wann der Hirsch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Kreuz und der Zimmel hinten feiß und dicke sind.

Bezauberung des Viehes, siehe Vieh-Bezauberung.

Bezette, rothe Pezetten, Tornesoll, Färber-Lappgen, Schminck-Flecken, sind kleine zarte aus der feinsten Leinwand bestehende Flecken, die entweder in Cochenillen sehr wohl eingetaucht, davon die besten an der Farbe von Constantinepel zu uns gebracht werden; oder die Franzosen und Spanier legen eben dergleichen in den Saft Heliotropii tricolorii, lassen sie wohl davon einziehen und versehen selbige also trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugiesen eine in Cochenille gefärbte und in gewisse Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stelle und unter eben diesen Nahmen zu verkaufen, welche Arten alle zusammen diesen Nutzen geben, daß sie schöne roth färben, wie man sich denn derer in diesem Fall zu den logenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden sie auch nebst diesen von dem Frauen-

zimmer theils als eine Schmincke gebraucht, theils auch in der Küche zu Färbung der Gelles und anderer Ess-Waaren genommen. Weil aber darinnen oft Betrug vorgehet, daß vielmahls mit schlechter und beißender Materie angefärbte, falsche Lappgen eingeschoben und für die vorher beschriebene Art verkauft werden, welche nicht nur der zarten Haut des Gesichtes schädlich, sondern auch die Essen, so damit gefärbet, den Menschen höchst nachtheilich seyn können; also hat man bey dergleichen Gebrauch sich wohl vorzusehen, und solcher, wo man von ihrer Güte nicht gewiß versichert, lieber gar in diesem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grenze, siehe Grenz-Beziehung.

Bezirk, in Bezirk bringen oder Bekreiffen, heißt bey der Jägerey, wann man um ein Gebüsch herum gehet, um zu sehen, ob dasjenige Thier, welches man an einem Ort hinein gespüret, nicht heraus sey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine unständliche und gelehrte Abhandlung in dem Allgemeinen Kaufmanns-Lexico unter diesem Titel lesen. Hier merken wir nur an, daß man vielerley Arten desselben habe: 1) den orientalischen, welcher aus Persien und Ost-Indien und Arabien von gewissen Bezoar-Gemsen und Jäcaen kommt, und der beste, rareste, dabey aber eben deswegen selten aufrichtig anzutreffen sey. Vor diesem wurde ehemals die Fabel herum getragen, als ob er von denen Thranen des Hirsches, der eine Schlange verschlucket hätte, entstehe. Welches aber e. l. widerleget und gezeigt ist, daß derselbe von denen Lachrymis Cervi, so Bezehardt heißen, ganz unterschieden. 2) Der Occidentalische, welcher über Spanien und Portugal aus America, sonderlich aber aus Peru ebenfalls von verschiedenen Thieren, sonderlich aber gewissen Gemsen erlangt wird. 3) Bezoar Porci, so von dem Stachel-Schweine aus Ost-Indien kommt. 4) Der Affen-Stein. Sie kommen alle darinnen überem, daß sie eine Schweiß- und Gifftreibende Arseney sind. Weil aber so viel Betrug dabey, und über dem diese Steine sehr kostbar sind, so haben die Arzte andere Schweiß- und Gifftreibende Arseney substituiret, und nennen solche von diesem Steine Bezoardica.

Bezoar-Eßig, siehe Eßig.

Biber, ist ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser lebt, und daher mit unter die Amphibia gezählet wird. Er hat einen kurzen und gedruckten Kopf, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites und großes Maul, scharffbauende Zähne, und einen dunkeln aschen-farbenen Balg, ie dunkler und schwärker dieser ist, ie höher wird derselbe gehalten. Seine vordern Füße sind sehr kurz, deren er sich, wie das Eichhörnlein, bedient, dasjenige, was er benaget, mit zu halten. Seine hintern Läufe sind lang, breit, und zwischen den Klauen, wie bey den Säffen und Enten mit einer Haut versehen, damit er desto besser

besser schwimmen können, so sind sie auch schwarz, wie der Schwanz ihre Füße. Sein Schwanz ist nach der Proportion des Thieres ziemlich lang, gemeinlich sechs Finger breit, zwey Finger dick, und zwar in der Mitte am dicksten, und gegen den Enden etwas abgeschliffener, mit einer glatten schwarz-aschensfarbigten, doch mit gewissen Linien, als ob es Schuppen wären, artlich eingetheilten Haut überzogen. Dieser Schwanz wird drey bis vier Hund schwer, hat ein sehr niedliches Fleisch, welches in der Witten an viele zarte Knochen oder Gelencke angewachsen, wodurch er seine Bewegung erhält, und dienet auf grosser Herren Tafeln zur annehmlichen Speise, dessen Zurichtung also geschieht: Es wird derselbe, wie etwa ein Karaffen in Stücken zerhackt, in einem Kessel mit Wasser nebst wenigem Sals so lange gekochet, bis er allen Ebran und Fischzenden Fett verlieret. Und weil er harter Art, muß auch bey ihm der allgemeine Handgriff alle Fische weich zu kochen in acht genommen, und daher unter dem Sieden ein sein Stücklein Butter zu ihm geworfen werden. Wenn er nun also vorbereitet, thut man selbigen hierauf in ein Casserol oder Tiegel, darinnen er nebst etwas Wein und Essig gekocht, mit Melcken, Meßer, Ingwer, Citronenscheller, Butter, Saffran und Zucker abgewürket, und nachdem diese Brühe wohl eingekocht, um sie desto dicker zu machen, ein wenig geriebene Semmel hinzu geschüttet werden muß, da sich denn die Speise in eine Schüssel, darum ein Krans von Butter-Teig gemacht, bequem anrichten, und gleich einer Pasteten, die vorher nach der Zeit und Gelegenheit fein arniret, auf die Tafel tragen lässet. Der Viber gebraucht solchen Schwanz nebst denen hinterp Füßen zum Schwimmen, kan aber nicht lang, ohne Athem zu holen, unter Wasser verbleiben, wiewohl er den Schwanz fast immerzu im Wasser halten muß. Er hat zweyerley Haar, lange und kurze, von welchen letztern man die Casor-Hüte und Strümpffe macht. Mit was vor besondern Fleiß dieses Thier seine Wohnung über dem Wasser manchmal mit zwey bis drey Absäßen oder Kragen bauet, darüber ist sich höchstens zu verwundern, denn er beisset oder hauet die Bäume, absonderlich die Pappel-Bäume, Alpen, Weiden, und ander weich Holz, oberhalb den Wurkeln dergestalt ab, als wenn sie abgeschritten wären, und zerstücket sie dann vollends mit seinen grossen und scharffen Zähnen; so kan er auch mit seinen Füßen die Erde oder den Leimen, so gut als ein Kleiber oder Leimen-Arbeiter zurichten, wobey ihm der Schwanz so wohl an stat eines Fasses den Leimen damit zu tragen, als zu einer Britsche und Kelle, zum Leimen-Schlagen, und solchen anzuwerfen dienet. Seine Fährte oder Spur ist an den vördern Füßen gleich einem Hund, doch flacher; die hintern aber gleichen, wie gemeldet, einem Schwan oder Gans. Seine Nahrung bestehet in Rinden von Weiden, Pappeln, Erlen, und dergleichen Wasser-Gebölze, so sich gerne schälen lässet, in-

gleichem in Fischen, welches letztere zwar einigem nicht zugestehen wollen; weil aber ihr Wildpret meist nach Fischen schmecket, so wird von denen mehresten geglaubet, daß sie ihre Nahrung vom Fischwercke haben. Das Weiblein gebet sechszeben Wochen dicke, und setzet im May-Monat auf einmal drey bis vier Jungen, welche sie, wie andere vierfüßige Thiere, eine gewisse Zeit zu säugen pfleget. Sie kommen blind auf die Welt, und wann sie etwov vier Wochen alt, bringen ihnen die Alten kleine Nestlein von Weiden, daran lernen sie die Rinden schälen, und Laub beisser, was sie dann liegen lassen, kessen und tragen die Alten hernach allemal wieder ins Wasser; so bald aber fünf bis sechs Wochen vorher, begeben sie sich schon mit durch das Wasser nach dem Lande, und steigen mit aus, daß sie alle der Derter hin- und wieder bekant werden: Dann bauen ihnen die Alten Pappeln und Weiden um, setzen sich mit denen Jungen in die Nestte, und äßen sich nach Gefallen. Sie wissen und können perfect sehen, wo der Baum, den sie abhauen wollen, hinfallt, denn wenn sie an der einen Seiten erst genug eingekerbt, so lassen sie allda ab, fangen auf der andern Seiten an, und fällen ihn vollends um; sie bauen auch ein Nestlein nach dem andern davon ab, schleppen es nach dem Wasser und setzen sich ein wenig drein, absonderlich mit dem Schwanz, und nehmen davon zu sich, was ihnen gefällt. Im andern Jahr ihres Alters werden die jungen Viber gegen Ausgang desselben recht vollkommen. Sie werden mit Hundenausgespüret, und aus ihrem Bau oder Geschleiffe in das vorgestellte Netz gejaget; (s. Viber-Netze) wiewohl dieses Wildpret nicht idem zu fangen erlaubt ist, weil es zur hohen Jagd mit gehöret. Der Viber hat die von ihm kommende und nach seinem Nahmen genannte herrliche Artzney, das

Vibergeil, nicht, wie die Alten irrig glaubet, und von ihm geschrieben, in seinen Testiculis oder Geburts-Seilen, sondern es tragen solches die Viber beyderley Geschlechts in gewissen gleich unter dem Schaam-Wein befindlichen Blasen, oder Ventelägen, so ganz anders, als die Testiculi aussehen, verschlossen bey sich. Diese Verhältnisse des Vibergeils sind bey den Weiblein so klein, daß sie nicht über eine Unze wägen, dahingegen die in denen Männlein sich befinden, manchmal auf ein Pfund schwer angetroffen werden sollen. Sie werden in Mutter-Beschwerung und Haupt-Weh, ingleichen wider die fallende Sucht, wider die Colica und alle von Kälte entstehende Kranckheiten nützlich gebraucht, und hält man die Tonquinischen, welche aus Ost-Indien gebracht werden, vor die allerbesten.

Viber-Zunde, werden diejenigen Hunde genennet, welche von Jugend auf so wohl auf den Viber als Fisch-Otter-Kana abgerichtet worden, dahero man solche auch Otter-Zunde zu nennen pfleget. Es sind solches absonderliche heftigste und beherste Hunde, etwas grösser als Dachs-Schliefer, allezeit murrisch, und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune

flächliche Haare und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist fleiß abhänlig. Es sind dieselben großer und kleiner Art. Davon die großen denen kleinen Dänischen Blindlingen gleichen, ein scharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche fast wie Dachs-Kriecher seyn, doch etwas grössere Weine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geschleif oder den Bau eines Viber's oder Otters gelassen, wenn solches vorher mit einem Netz umfisset, damit der Viber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlaufen möge.

Viber-Klee, sonst auch **Scharbocks-Klee**, **Bocks-Bohne**, **Sumpff-Klee** und **Wasser-Klee** genannt, ist eine Pflanze, welche ohne Wasser nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Quellen-reichen Wiesen wächst. Hat eine von vielen kurzen Gliedern oder Absäzen zusammengesetzte, und mit vielen Zäsen versehene Wurzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie an gemeinen Wiesen-Klee zusammen gesetzt sind. Der Stengel ist anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchem oben schöne weisse langhärige Hyacinthen-förmige Blumen mit ungewundenen artigen Fächerlein sich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülfslein, in welchen ein gelb-röthlicher Samen, in Gestalt der Hirsen-Körner, aber kleiner, sich enthält. Man fesselt die Wurzel nur eines Fingers tieff, und gieffet so viel Wasser darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überschwemme, oder lange darauf stehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Quelle hat, so kan man ihn am besten ans Ufer pflanzen; da er dann nur im Herbst ausgezogen, die übrige Brut abgesondert, und bald wieder eingelezt wird. Dieses Kraut hat einen bitteren Geschmack, fast wie die Aloe, dahero es auch dem Magen sehr angenehmlig ist, welchen es stärcket, und allen Unwillen desselben stillt; ist trefflich wider den Scharbock, Engbrüstigkeit und Milz-Beschwerden zu gebrauchen; versüßet das saure salzige Geblüte, widersteht der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurzeln davon gedöret und gepülvert dem Vieh, insonderheit aber denen Schaafen, so mit dem Husten behaftet sind, eingegeben, vertreibt denselben in kurzem.

Viber-Kraut, siehe **Tausendgülden-Kraut**.

Vibernell, siehe **Pimpinelle**.

Viber-Neze, womit man die Viber zu fangen pflegt, ist vorne wie eine Bathe, davon die Unter-Leine mit schwerem Bley-Gesencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holz-Rinde oder Korcken schwimmen muß. Der Bufen oder Sack daran ist wie ein Haamen, woselbst hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch so enge gestricket ist, daß sich nichts darinnen umwenden kan. Dieses Garn ist nach der Breite des Wassers vornen öfters zehen

bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf sechs-zehen bis acht-zehen Ellen lang. Die Schmasen oder Maschen sind, wie bey den Hasen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Hund schwer, nebst einem Ring fest angebunden; an dem Ufer aber ein Pfal eingeschlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen gemacht, solches hernach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmasen umher, und leztlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine ans Ufer gestellte Person in der Hand hält. Weilen nun der Viber gemeinlich gerne an breiten Strömen und großen Seen in hohlen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schiff-Neze verwachsen ist; so muß man, wo ein solcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermurthen, in einen solchen Winkel nach der Breite des Wassers das hierzu benötigte Viber-Neze vorstellen, und an beyden Ufern fest mit Pfälen anspießen. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Viber's Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen sitzen, so wischt der Viber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen ist, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in den Händen hat, solches geschwinde an sich, so drehet sich der Zipffel um, daß der gefangene Viber nicht wieder heraus kan.

Viber-Schwanz, wird das Flachwerk oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel gleich wie an einem Viber-Schwanz das Ansehen haben, und gleichsam Schuppen-weise über einander liegen. Siehe **Dach**.

Viberwurz, siehe **Sohlwurz**.

Vibinelle, siehe **Pimpinelle**.

Vickling, siehe **Vöckling**.

Bienen oder **Immen**, sind grosse, bräunlicht-gelbe, mit subtilen Zähnen, Horn-färbigen Augen, einer langen Zunge und sechs Füßen versehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigen Pfal gleichet, und an ihren Hüften vier Flügel haben, von denen die hintersten etwas kleiner sind, als die vordern, damit sie ihnen im Fliegen nicht hinderlich seyn mögen; fast eben an jedem Auge sind ihnen Hörner heraus gewachsen, die zwey Gelencke haben, eines genau am Kopf, das andere um die Mitte, so daß sie solche in voller Länge ausstrecken, und auch wieder an den Kopf ziehen können. Die Bienen ihnen zum Gefühl. Zu Einsammlung ihres Provianten gebrauchen sie ihre Kimben, und ihre Zunge. Wegen des herrlichen Nektars, den diese reine, zarte und arbeitssame Thierlein, durch ihr Honig- und Wachs-machen (welches sie aus denen vortrefflichsten und heilsamsten Kräutern und Blumen heraus zu ziehen, und an behörige Orte sehr künzlich zusammen zu tragen wissen) zu wege bringen,

solte man bishlig Bedenken tragen, dieselben mit dem schändlichen Rahmen eines Insecti oder Ungeziehrs, worunter sie insgemein gezählet werden, zu belegen. Ob es nun zwar in denen Antilischen Inseln Bienen geben soll, die an der Farbe blau, und mehr Wachs auch bessern Honig zubereiten als die unsern; ja nach Dappers Beschreibung von America p. 306 man daselbst Bienen findet, so ganz weiß und auch weissen Honig machen, und noch andere daselbst anzutreffen, die ohne Stachel, und groß wie die Schweiß-Fliegen, nicht weniger ihr Honig unter der Erde, und in den Wurkeln der Bäume zu verbergen gewohnt; so werden sie dennoch bey uns zuvörderst ihrem Aufenthalt nach in wilde und zahme Bienen unterschieden. Die wilden Bienen sind rauher, schwärzer und dicker, auch kürzer, als die erst-beschriebenen zahmen oder einheimischen, haben in denen größten Wäldern und Wildnissen ihre Wohnungen und Werkstätt, und tragen ihr Honig in die entweder von den Spechten und andern Vögeln, oder zu dem Ende von den Menschen mit Fleiß ausgehöhlte Bäume und Löcher der Felsen, ein. Sie schwärmen öfters, als die zahmen, haben aber nicht so viel Honig als diese; wiewohl die wilden leicht zahm, und die zahmen leicht wild werden können: denn es geschieht oft, daß Bienen aus dem Garten in ein nah-gelegenes Holz oder Waldung ziehen; so trägt sich auch zu, daß man im Holz an denen Bäumen und Büschen zuweilen Schwärme findet, sie zusammen trägt und faffet, die sich dann in den Gärten nach der zahmen Weise arten. Diese wilde Art, wenn sie des leichteren und lichten Feld- und Garten-Flugs gewohnt worden, trägt immer mehr und mehr ein; die jungen Schwärme aber, die von diesen in die Gärten gezelet werden, gerathen besser als die Alten, doch lassen sie nicht ganz von ihrer wilden Art: Denn sie sind leicht erzörnet, und beißen oder stechen, was ihnen in Weg kommt. Die zahmen Bienen, so auf dem Lande in denen Gärten, wo sie so wohl ihren guten Ausflug, als Sonne und Nahrung haben können, müssen zu gewissen Zeiten ihre besondere Wartung haben, wo man sie andert als ein gewisses Eigenthum behalten, und sich ihrer nicht verlustig machen will. Sie halten sich in großen Haufen, welche man Schwärme nennet, beysammen; ein ieder solcher Schwarm hat seinen eigenen König, der den Rahmen Weisfel oder Weiser führt, dem sie aller Orten, wo er sich hin begiebet, folgen und ihn allezeit in die Mitte nehmen. (siehe Bienen-König). Die Reinlichkeit und Ordnung in ihrer Arbeit ist unvergleichlich, denn sie suchen und finden nichts anders als Honig, welches sie aus den allerheilsamsten Kräutern und Blumen saugen, und bereiten mit dem auf eine sonderbar artige Manier eingetragenen Wachs ihre sechsseitige Zellen mit einer ungemeinen Accurateffe und bewundernswürdigen Geschwindigkeit. Theils gehen früh aus, und

tragen den Thau ein, andere aber haben acht auf die Witterung, theils holen Honig und Wachs, welche, so bald sie mit ihrer vollen Last zum Stock kommen, ihre Abnehmer an denen, die beydes, wegen Alter und Schwachheit nicht mehr wohl ausscheiden können, so fort finden, die denn das herzu geführte Honig an den behörigen Ort bringen. Einige müssen die Gelegenheit der Wälder, Wiesen und Gärten auskundschaften, die arbeitssamen Bienen dahin führen, und wieder zurücke begleiten, indeme andere zu Hause die Zellen aus dem größten verfertigen, und andere solche poliren, theils halten das Quartier rein, und schleppen ihre Todte hinaus, theils aber halten ausenher Wache, den Bienen-Stock vor dem Anfall der Raub-Bienen zu bewahren etc. also, daß eine jede Biene, so zu sagen, ihre besondere Pflichten und Verrichtungen hat. Des Nachts ruhen sie, und sind des Morgens wieder an ihrer Arbeit, wobey sie öfters so emsig und geschäftig sind, daß sie auch so gar ihre Brut darüber vergessen, und also nicht schwärmen können; daher muß man, wenn sie gar zu fleißig eintragen, mit einem zarten Flohr das Flug-Loch vermachern, und sie auf zwey oder drey Tage einsperren, so werden sie alsdenn, weil sie nie müßig seyn können, an ihrer Brut arbeiten: und dieses Mittel kan man einige mahl wiederholen, bis man siehet, daß sie im Stocke die Brut zu seigen angefangen haben. So man aber gar keiner Brut gewahr würde, darff man sicherlich glauben, daß der Stock seinen König verlohren habe. Er seye nun todt, oder sonst nicht mehr vorhanden, so muß man solchenfalls denen Bienen alsobort mit einem andern König, deren in manchem Stocke drey, vier und mehrere sind, zu staten kommen, sonst unterlassen sie vor großer Traurigkeit ihre Arbeit, und machen weder Brut noch Honig. Den Ursprung der Bienen betreffend, und davon unter andern Kircherus in Mundo Subterraneo, ingleichen Redi de Generatione Insectorum p. 63 & seqq. mancherley Meinung hegen, welches aber wohl von der unterschiedenen Art der Bienen zu verstehen seyn dürfte, so ist gewis, daß die Vermehrung der guten und zahmen Bienen durch ihre Brut solander Gestalt geschehe: In die alten Cellulas, daraus sie den Honig gezehret, lassen die Alten zu Ende des Februarii einen kleinen Liqueorem, der viel größer als ein Fliegen-Koth, welchen sie durch das Maul von sich geben, aus welchem nachgehends eine kleine Made wird; diese wird von den Bienen gebrütet, daß sie sehr geschwinde wächst, bis die ganze Cellula davon voll wird; worauf sie die Bienen oben mit Wachs verwahren, wie die mit Honig ausgefüllte Zellen, doch mit dem Unterscheid, daß diese platt, jene aber etwas erhabner werden. So bald die Brut zu leben anfängt, beißet sie in der Mitte des oben verstrichenen Häutgens durch, und wird ein Lochlein, als ob man es mit der subtilsten Nadel gestochen, von welcher Zeit an sie dassel-

be immer grösser macht, bis sie am dritten Tage heraus krencht, da sie noch eine lichtfalbige Farbe hat; weil sie aber schwach, so bleibt sie noch einige Tage im Stock, ehe sie ausfliehet, in der Zeit sie immer mehr und mehr bräuner wird. Die ganze Zeit ihrer Vermehrung vom ersten Ansatz bis zum Ausfliegen soll sich nicht gar auf 19 Tage belaufen. Wann die Bienen ihrem Eigenthums-Herrn rechten Nutzen schaffen sollen, so muß er sie das ganze Jahr durch wohl pflegen und warten. Denn man kan aus diesem Grand-satz die ganze Bienen-Wirtschaft herleiten: Bienen sind gesrägige, arbeitsame, gesellige und sehr reinliche Thiergen. Nach dem Anfang des Frühlinges gegen das Ende des Martii, in welchem Monat gemeinlich die Bienen wieder ihren Ausflug zu nehmen beginnen, muß man bey schönem Wetter die Stöcke eröffnen, das, was sie von Wachs-Tafeln und Gewürchte abgebißen, mit den todten Bienen, samt denen in diesem Gemülbe sich einfindenden Wirmern auskehren, und allen Unflat, den sie wegen langen Einsperrens, in den Stock oder auf das Bret des Korbes gemacht, wegmischen. Findet sich leeres Noos oder Wüffig und Wachs-Tafeln darinnen, soll solches, zumahl so es vom Schimmel angelauten, weggenommen werden, weil sonst bey folgender grossen Hitze sich in dergleichen Noos und nur erwehntem Gemülbe gefährliche Motten auf solgende Art zeugen: Erst wachsen in denselben obgedachte kleine Wirmlein, die nachgehends in den Honig oder diesen Noos sich setzen, aus diesen werden sodenn sich so sehr vermehren, daß die Bienen, wenn der Stock vorher schon schwach, endlich gar eingehen. Anbey aber ist der schon aufs neue gegen den Frühling gefesteten Brut ja wohl zu schonen, damit man solcher im Schneiden nicht zu nahe komme. Vor allen muß man denen Bienen vor ihren Feinden, denen Raub-Bienen, (welche sich zu dieser Zeit, da sie auf denen Wiesen und Bäumen noch keine Nahrung finden, gerne an die Bienen-Beute zu machen pflegen) gute Sicherheit verschaffen. (Siehe Raub-Biene), solchemnach die Stöcke und Körbe wohl verschmieren; so dieselben stark, die Flug-Löcher halb mit gutem Leimen zumachen; so sie aber schwach, solche nur so weit offen lassen, daß höchstens zwey Bienen mit einander daraus gehen können; die Flug-Löcher oft mit Hiberzeil reiben, und sowohl in diesem, als in dem folgenden April-Monat diejenigen, so Mangel an der Nahrung haben, fleißig mit reinem und sauberm Honig füttern, denn so es übeln Geruch hat, und stinckend ist, so befördert man sie zeitlich zum Tode. Man muß auch bey rauhen West- und Winden, und unbekändigem April-Wetter die Flug-Löcher zumachen, und die Bienen ja nicht heraus lassen: Denn gehen sie bey Sonnen-Blicken heraus, so kommt zu sol-

cher Zeit gleich wieder ein Sturm oder Regen, welcher sie auf die Erde wirft, daß sie erstarren und todt liegen bleiben. Im Mayo muß das obere Heuten-Bret in den Stöcken eröffnet, und die gar alten, und schon mit saurem Honig stehenden Wachs-Tafeln heraus geschnitten werden, damit sie den Sommer über ein neues Gebäude führen können; man muß auch in diesem Monat schon Achtung auf die Schwärme geben, (weil manche sehr zeitig zu schwärmen pflegen), und dahero die Körbe und Stöcke, wo die neuen Schwärme sollen hinein gefasset werden, an die Sonne legen, damit sie wohl austrocknen. Die beyden Monate Junius und Julius sind die rechten Schwärm-Monate, da man denn nicht nur die Flug-Löcher groß machen, und denen Schwärmen Raum zum Auszug öfnen, sondern auch von acht Uhr Vormittags bis vier Uhr Nachmittags wohl auf der Hut stehen und beobachten muß, ob keiner ohne Abschied davon fliege. (S. Bienen-schwärm). Weilen auch in diesen sowohl als folgenden Monaten die Sonne am heissesten scheint, so ist es nöthig, daß man denen Stöcken und Körben durch Bretter oder andere Sachen Schatten mache, damit nicht durch die allzugrosse Hitze, das Gewürchte in denselben los werde, abweiche, und solcher Gestalt die Bienen samt ihrem Nutzen herunter fallen. Nach der Schwärm-Zeit, sobald nemlich die Vor- und Nach-Schwärme ausgezogen, so bringe man die Unter-Gebäude herfür, damit die Alten, nach der Jungen Auszug, es an ihrer fernern Arbeit nicht ermannen lassen, und dahero Raum dazu bekommen mögen. Im Augusto muß man denen Bienen, wann sie die Thranen oder Wasser Bienen austreiben, hülfliche Hand bieten, und diese ihre unnützen Gaste vertilgen lassen; man muß aber nicht alle ohne Unterschied, sondern nur diejenigen tödten, die insonderheit von denen Bienen verfolgt werden. Im September um Mariä Geburt, oder auch etwas ehender soll man bey schönem warmen Wetter und Sonnenschein, wenn es Windstill, und der Mond im Abnehmen ist, denen Bienen das Honig nehmen, oder das erste mahl zeideln, welches zum andern mahl im Frühling um die Tag- und Nacht-Gleiche zu geschehen pflegt. Wodismahl, nemlich bey dem Herbst-Schnitt, muß man denen Bienen, wegen des herannahenden Winters so viel lassen, als sie zu ihrem nothdürftigen Unterhalt gebrauchen. Nach diesem muß man die Körbe und Stöcke, wegen der bevorstehenden Kälte verschmieren, jedoch ihnen dabey behörige Luftlöcher lassen, und zwar bey den Körben, zwischen dem Korb und zwischen dem Bret, bey den Stöcken aber am Ende des untern Heuten-Brettes, eines Fingers lang und eines Messers Rückens breit, damit bey so engem Raum keine Bienen durchfrieren, und diese doch beheriger massen Luft haben mögen. In denen Winter-Monaten November, December und Januario müssen sie vor der Kälte wohl verwahrt,

wahret, (jedoch daß sie nicht ersticken), und so lange der Schnee lieat, wenn auch die Sonne noch so schöne schiene, nicht heraus gelassen werden. Liegt hingegen kein Schnee, so lasse man feck und ohne Scheu das Flug-Loch offen, damit sie sich reinigen können: Denn wo ihre Reinigung nicht geschieht, so erkranken sie und sterben darauf hin, wie die Fliegen. Und diese Reinigung pfleget insgemein im Monat Februario sürgenommen zu werden, weil sie sonst, wenn sie der freyen Luft so gar lange sich nicht bedienen sollten, wegen des starcken Gestanckes ohnfehlbar bald zu Grunde gehen würden. So bald also der Schnee in diesem Monat geschmolzen, so lasse man sie bey warmem Sonnenschein heraus, fällt aber wiederum Schnee, so schiebe man die Flug-Löcher auch wieder zu, und warte auf neuen Sonnenschein und Zerschmelzung des Schnees. In diesem Monat können auch am süßlichsten die Stöcke und Körbe, die man von einem alten in einen neuen Ort zu bringen gedencket, versetzt werden; weil sie, da sie eingesperrt gewesen, meistens des alten Fluges vergeffen haben. Außer diesen Bienen hat man noch zweyerley Arten, nemlich Thranen oder Wasser-Bienen, und dann die Raub-Bienen, von welchen an seinem Ort nöthige Erklärung geschehen ist. Das Alter derer Bienen betreffend, soll sich zwar dasselbe, nach einiger Leute Meinung, nur auf 9 Monat erstrecken, doch lebten diese länger als die Thranen oder Hummeln; dem ohngeachtet aber möge ein Stock, durch auf einander folgung dieses ihres Geschlechtes, viele, ja in die 20 Jahre und wohl noch drüber erhalten werden können, welches aber von den allermeisten widersprochen und dargegen behauptet wird, daß eine Biene höchstens 6 bis 7 Jahr lebe, die Hummeln aber kaum 9 Monat. Im übrigen ist noch das Wunderbarste und durch die Erfahrung gar oft bekräftigte an denen Bienen, daß dieselben, wenn ihr Eigenthums-Herr, oder der sie sonst gepfleget und gewartet, gestorben, sie auch insgemein bald darauf sterben oder absterben und eingehen, wosferne sie nicht alsbald mit ihren Stöcken an einen andern Ort gesetzt werden. Doch wolte ich die Ursache mehr in der bey solchem Falle etwa veränderten Wartung, zumahlen, wenn solche nicht in der einmahl gewohnten Ordnung vorgenommen werde, suchen, als diesem nur erwehnten Tode selbst zuschreiben. Wer außer diesen noch mehrere und umständigere Nachricht von denen Bienen verlanget, kan aus denen Scribenten, so der Herr von Nohr in seiner Haushaltungs-Bibliothek p. 368 erzählet, die zu seiner Absicht am dienlichsten seyn dürfften, sonderlich Grübels Brandenburgische Bienen-Kunst nachschlagen. Und wie die Wissenschaft von den Bienen die Engländer vor andern ganz richtig beschrieben, so kan insonderheit D. Joseph Warders, eines berühmten Englischen Medici, Monarchie der Bienen, so aus dem Englischen und Französischen ins-Deutsche übersezet, und 1721

in 8vo ediret worden, gute Nachricht geben. Es sind übrigens in einem Bienen-Stock eigentlich dreyerley Bienen: 1) Der König oder vielmehr das Weibel, denn man hat heut zu Tage entdeckt, daß derselbe weibliches Geschlechts und die Mutter einer neuen Königin, nicht aber, wie einige wollen, aller Bienen sey, conf. Breslauische Sammlungen 1724, Oct. p. 403, und hier den Art. Bienen-König. 2) Tränen, Tränen oder Dröhnen, Wasser-Bienen, it. Hummeln, welche männliches Geschlechts, und zur Zeugung und Ausbrütung dienen, daher sie zwar männliche Glieder, aber keine Honig-Blase und keinen Stachel haben, deswegen sie weder zur Beschützung noch zum Eintragen dienen, folglich werden sie, wenn sie alt werden und zur Zeugung und Brütung nichts mehr können, sondern nur zehren, von denen andern Bienen todt gemacht. 3) Die übrigen Klucht- und Zucht-Bienen, so allesamt weibliches Geschlechts und die eigentliche Bienen-Brut, ja den Honig-Bau besorgen.

Bienen-Beuten, werden insgemein die hölzernen Behältnisse, worinnen die Biene wohnen und ihre Arbeit verrichten, genannt, davon siehe weiter Bienen-Stöcke. Insonderheit aber führen diesen Nahmen, die in denen Wäldern vor die wilden oder Wald-Bienen in die Bäume gemachte Bienen-Beuthungen. Dergleichen Bienen-oder Wald-Beuten werden in starcke Bäume nach der Forme einer Mulden, davon ein runder Theil abgeschnitten, eingehauen, und suchet man zu solchen hübsche gerade und feine starcke Fichten oder Kien-Föhren-Bäume (Kiefern) aus, die im Walde allein und einzeln stehen, damit die Bienen ihren Flug haben, und von andern vorstehenden Bäumen daran nicht verhindert werden mögen, wie man denn auch deswegen alle Reste eines solchen Baumes fast bis an den Gipfel glatt hinweg schneidet, und die Beuten fast in die Mitte des Baumes hauet, damit die Diebe und Vären nicht so leicht hinein steigen können. Die beste Zeit, die Wald-Beuten zu machen, ist im Februario, Martio und April, darnach lässet man sie ein Jahr oder länger offen stehen und austrucken, macht solche folgendes inwendig über und über glatt und reine, reibet sie mit Bienen-Kraut oder Melissen und reinem Wachs von jungen Bienen, schlägt ein dürres Bret, so mit dem gehörigen Flug-Loche versehen, dergestalt knapp und fest dafür, daß auch kein Tropfen Wasser, wenn dergleichen darinnen wäre, heraus laufen könne, so ist die Beute fertig, welche, wenn sie mit einer guten Bienen-Salbe beschriften wird, die Bienen desto eher und lieber beziehen.

Bienen-Brot, ist die von denen Bienen vor sich selbst zubereitete Nahrung, die in ihren Cellulis sich befindet und weit solider als der Honig. Wenn es neu gesammelt ist, schmeckt es süße und nicht unangenehm, aber doch nicht so süße als Honig, so es aber lange Zeit ungeschessen liegen bleibt, wird es trocken, sauer und dadurch unschmackhaft.

Bienenfalter, sind ein schädliches Ungeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame von denen jungen unvorsichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Raupen-Nestern, auf die sich der Honig-Thau geleeget hat, in ihre Stöcke getragen wird, allwo sie nicht allein das Honig verzehren, sondern auch die Bienen ganz und gar vertilgen, und das Gewürcke in eitel Spinnweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben, oder man jündet des Abends, wann es dunkel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, so fliegen sie dahin ein, und machen sich durch Verbrennung ihrer Flügel selbst zu schanden.

Bienen-Feinde, sind 1) die Raub-Bienen, welche denen arbeitsamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben, und solche noch dazu häufig umbringen. 2) Die Schwalben, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wissen, also daß, wie ein gewisser Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht so viel Bienen hecken können, als ein paar Schwalben wegfressen; und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hause nisten, da schwärmet leichtlich keine Biene, deswegen soll man weder alte noch junge Schwalben, des grausamen Schadens halber, den sie denen Bienen-Stöcken zufügen, leben lassen: fürnentlich aber lasse man ja keine junge aufkommen: denn sie werden meistens mit lauter Bienen anferzogen. Wann man kleine Leim-Ruthen auf ihre Nester steckt, kan man die alten fangen, und wenn diese weg sind, müssen auch die jungen verderben. 3) Die Störche, welche, wo sie nahe bey einem Bienen-Hause nisten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn sie schnappen auf denen Wiesen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlin mit solcher Vehementigkeit weg, daß man in eines aufgeschnitzenen Störchs Kröpfe eine ganze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schuck Bienen gefunden; dahero am besten, man lasse diese schlimme Gäste in der Nähe nicht nisten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Frösche, Kröten, Schlanaen, Eideren giebt, die Störche sehr nützlich sind, weil sie alles wegfangen, so sind hingegen an denen Orten, da sich die Bienen befinden, und es keine Moräste noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieselben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu schaffen. 4) Der Grünspecht und der Baum-Zäkel, welche entweder zum Flug-Loch oder wo sie im Stock sonst eine Oeffnung finden, oder, wo man ihnen Zeit läßt, sich selber machen können, ihre lange Zungen hinein stecken, und so wohl das Honig als die Bienen damit heraus ziehen, und verzehren; diese muß man, wie man kan, aus dem Wege räumen, und entweder schiessen oder mit Leim-Spindeln, Dohnen oder Schlingen fangen und erwürgen; sonderlich soll man im Sommer im Junio, ihren Nestern, die sie in den hohlen Bäumen machen, nachspüren, und

des Nachts junge und alte mit einander fangen. 5) Die Mäuse, welche, wenn sie in die Stöcke kommen können, ihre Nester hinein machen, und denen Bienen grossen Schaden thun. Wider diese ist wohl das beste Mittel, die Stöcke wohl zu verwahren, oder man kan auch unter denen Bienen-Stöcken in die Erde eine tieffe Grube machen, und alte tieffe Kessel oder Fässer einraben, hernach ein Pergament oder Papier mit einem Kreuz-Schnitt darüber binden, so fallen Mäuse, Maulwürfe, Eideren und Kröten hinein, können aber nicht wieder heraus, sondern müssen sich tod machen lassen. 6) Die Katzen; indeme die Bienen in keinem Stöcke bleiben, worinnen eine Kake gelegen, oder worein auch nur ein Katzen-Haar gekommen. Denen Wald-Bienen sind nicht weniger 7) die Baum-Marder sehr schädlich, denen kan man wehren, wann man die Beuten mit sachlichten, spitzigen Dornen ganz und gar umwindet, denn sie haben einen zarten Hals und lassen sich nicht gerne rizen oder stechen; oder sie werden sonst im späten Herbst, wann ihre Bälge anfangen schon und gut zu werden, mit Marder-Fallen gefangen, von welchen an seinem Ort weiter zu sehen. 8) Die Schlangen, Kröten, Frösche, Eideren, welche auch in die Bienen-Stöcke kriechen, sind mit guter Verwahrung derselben, und Vertilgung dieses Ungezieters, wo man es findet, leichtlich abzutreiben. Und gedenket Colerus lib. 14, daß, wenn eine Kröte etwa unter dem Stöcke liege, sollen die Bienen oft ausziehen und wieder in den Stock fliehen und doch nicht schwärmen, welches aber, so bald der unfätige Gast weggeschafft, nicht lange darauf erfolget. 9) Alle diesigenen Vögel, so ihre Jungen mit Fliegen und Würmlein ernähren und aufziehen, als da sind die Rothkehlen, Rothschwänklein, Grausmücken, und dergleichen, doch schaden sie ohne Gleichheit weniger, als die geschwind-fliegenden und flüchtigen Schwalben, deren eine mehr Schaden thun kan, als sener ein ganzes Duzend. 10) Die Wespen und Hornissen, deren Nester man ausspüren, und sie bey Nacht mit siedheißem Wasser alle verbrohen, und mit Füßen getreten soll. 11) Die Ameisen, sind so wohl vor die Bienen-Stöcke, als vor das Honig ein arger, geschwinnder, und anfälliger Feind, dahero ihre nahe bey dem Bienen-Hause gemachte Nester und Hauffen mit allem Fleiß zu zerstören, und wie bereits unter ihrer Beschreibung gezeiget worden, zu vertilgen; Was aber das Honig anlangt, so soll man denselben weder mit Brot noch Mehl zu nahe kommen, weil daraus die Ameisen erwachen sollen. 12) Die Bienenfalter. 13) Die Motten oder Maden, welche gemeinlich hinten an den Stöcken um die Quer-Hölzer ihren Aufenthalt haben, und gar leicht mit Rauch vertrieben werden können. 14) Rasse Sommer, da sie nicht ausfliegen können, und deswegen schlimm Honig machen, auch endlich gar häufig hinweg sterben. 15) Wermut und 16) Buchsbaum

baum sollen nicht nahend an ihrem Hause gehauet seyn, so wenig als 17) der Cornel-Baum, weil, wo die Bienen von den Blüthen der heden lethern etwas genießen, solche davon umkominen. 18) Donner und Wetterleuchten, ist ihnen gleichermaßen schädlich, sonderlich, wann 19) die Mehltheure fallen, so sterben sie gerne davon. 20) Aller Gestank, er sey von morastigen Lachen, oder todten Aesern, sonderlich von todten Hunden, nicht weniger der Dampf von Schwefel, ist höchst schädlich, und bringt ihnen den Tod. 21) Alle unflätige, verstoffene, unzüchtige, so wohl als die nach Knoblauch und Zwiebeln, ingleichen Wermut-Bier oder Brantwein riechende Personen beyderley Geschlechts. 22) Die starcken Winde, welche die nach Hause umflehrende und schwerbeladene Bienen verhindern, und verschlagen. 23) Die Spinnen, die ihre Netze und Gewebe an und um das Bienen-Haus anheften und anstellen, und, so bald ein Bienenlein darinnen hangen bleibt, ihnen das Honig mit samt dem Leben ausfangen. Dieses Ungeziefer soll man früh Morgens, bey kaltem oder feuchtem Wetter umbringen, und ihr Gespinste fleißig und täglich abkehren. Und endlich alles andere unreine Wesen, dahero auch 24) das liebe Frauenzimmer zu gewissen Zeiten sich der Handthierung und des Umganges mit denselben enthalten muß.

Bienen-Garten, soll an einem reinen, frischen und gesunden Ort, wo kein morastiger sunpfiger Boden, oder stillstehendes Wasser, sondern vielmehr ein kleiner frischer Bach oder reine Quelle in der Nähe befindlich, angeleget, mit einem guten, jedoch nicht allzu hohen Zaun umgeben, und mit allerhand denen Bienen nicht contrairnen Bäumen, (welche wegen des Ausflugs der Bienen weder zu hoch noch zu nahe an dem Bienen-Haus stehen sollen) als Kirsch-Bäumen, Ammern, Quitten, Aepffel-Birn-, Pflaumen-, Wirsich-, Apriosen- und Mandel-Bäumen, Linden und Faul-Bäumen, deren Blüthen sehr von denen Bienen geliebt und gesucht werden, nicht weniger mit allerley denen Bienen angenehmen Blumen und Kräutern, als Nelcken, Beiel, allerhand Lilien, Rosen, Pappeln, allerley Klee-Blüthe, Salbey, Gold-Wurz, Majoran, Rummel, Rogmarin, Yop, Wohlgemuth, Eppich, Quendel, Vogel-Kraut, Wicken, Bohnen, Rahn- oder Rohn-Saamen, Rüben-Saat- oder Rüben- und Capp-Saamen-Blüthe, und andere Gattungen von wohlriechenden Kräutern, sonderlich das Bienen-Kraut oder die Melissen, so sie vor allen andern Gewächsen sehr lieben, versehen seyn; Wie man dann auch das Gras darinnen nicht zu hoch wachsen lassen, sondern von Zeit zu Zeit unter der Sichel halten und abgrafen soll, damit die Bienen, wann sie schwer von Honig oder Wachs beladen heim wollen, und vom Wetter und Winde ins Gras geworfen werden, sich nicht im langen Grase, sonderlich wann es naß ist, verwickeln, und darinnen verderben, oder

von Fröschen, Eideren und Kröten aufgestesfen werden. Ist kein kleines Bächlein oder seichte Quelle vorhanden, sondern ein großer Bach oder ein Teich, so soll man Gesträuche und grosse Steine ins Wasser legen, damit sie, wann sie trincken wollen, sich darauf erhalten, oder hätte sie der Wind ins Wasser georfen, wieder heraus kriechen und an der Sonne trocknen können. Wo sich aber Mangel am Wasser ereignet, muß man in kleinen seichten Rinnen, aus dem Schosf-Brunnen Wasser eingießen, damit sie dabey ihren Durst löschen mögen; Wären aber die Rinnen so tief, das sie darinnen ertrinken könnten, mag man oben kleine Sträuchlein darüber breiten, und ihren Schaden also verhüten.

Bienen-Haube oder Kappe, ist aus Leinwand oder anderer starcker und dichter Leinwand, also gemacht, daß man sie über den Kopf und Schultern herab ziehen, und entweder am Hals, oder auch zugleich unter den Armen zubinden, und denen Bienen also die Passage zum Gesichte verwehren kan. Vor dem Gesichte ist ein rundes oder vierckigt, und damit es nicht auf der Nase aufliege, etwas erhobenes, mit dick und dünnem Messing- oder Kupffer-Drat genau in einander gekochtenes Nisier angemacht, daß man wohl dadurch sehen, aber keine Biene durchkriechen könne. Dieser Bienen-Haube bedient man sich, wann man die Stöcke besichtigen, solche schneiden oder zeideln und reinigen, Schwärme auffassen, und in andere Stöcke bringen will.

Bienen-Haus oder Bienen-Zütte, ist ein in den Bienen-Garten, auf einem freyen, reinen, lichten und lüftigen, aber ja nicht feuchten und sunpfigen Platz gesetztes, und wider Regen und Kälte sowohl mit tüchtigen Wänden, als einem guten Ziegel- oder Schindel-Dache wohl versehenes Gebäude, welches nach der Anzahl der Bienen-Stöcke, und zwar lieber geräumiger als zu enge, damit man von hinten zu den Stöcken sehen, und so hoch, daß die Stöcke in zweyen Schichten über einander stehen können, eingerichtet seyn solle. Mit der vördern Seite soll es gegen Mittag, damit es im Winter und Frühling gleich von frühem Morgen die Sonne habe, sich kehren, und seine tüchtige Lager haben, auch im übrigen so gebauet seyn, damit die Luft bey denen Stöcken durchstreichen, und keine Fäulung an denselben entstehen möge.

Bienen-Kappe, siehe Bienen-Haube.

Bienen-König, deme man auch den Nahmen Weisel oder Weiser giebt, ist das Haupt aller in einem Stocke befindlichen Bienen, von denen er sich sowohl durch äußerliche Gestalt, als andere Merkmale distinguiret: Denn er ist grösser und länger als andere Bienen, von einer schönen Gold-gelben und manchmahl dem Kupffer sehr nahe kommenden Farbe, hat kürzere Flügel, hohe Beine, und gehet weit langsamer und gravitätischer als andere Bienen, hat schwarze Flecken am Leib, und an der Stirne ein weißes Bläslein, welches ihm gleichsam

fiat einer Krone dienet. Er hat keinen Stachel, wie einige weßten, oder brauchet solchen zum wenigsten nicht. Die Bienen tragen grosse Ehrerbietung gegen ihn, indem sie ihm seine königliche Wohnung oder Residenz entweder zuoberst oder mitten im Stocke ganz besonders, auch etwas größer und ansehnlicher bauen, woraus er vermittelst verschiedener Löcher in alle Theile des Stockes gehen, und denen Arbeitern überall nachschleichen und nachsehen kan; Dahero manche in den Gedanken gestanden, die verschiedene grosse runde Zellen an den Ecken der Kuckern, wären dieses Königs Wohn-Platz: allein da sie wie kleine Eichel-Käpffen, aber nicht so gar breit und dargegen ein wenig tiefer und kaum säbig die Königs-Biene, ihrem wohl erwachsenen Leibe nach, halb einzunehmen; So hält man sie vor Seminaria, darein die Königin eine spermatische Substanz wirfft, die gleich wie Milch-Nahm, aber etwas gelblich, in welchen eine Königs-Biene nach allen ihren Theilen vollkommen gezeuget wird. Und indem sie ganz rund darinnen lieget, ernähret sie sich davon und wächst also wie das Kuckern in der Schale, bis sie austreucht. Über dieses begleitet ihn so wohl in- als außershalb des Stockes eine besondere Leib-Wacht, und folgen ihm die sämtlichen Bienen in der Schwarm-Zeit, wohin er ihnen vorgehet, oder, wo er sich niederläßt, und kurz: Sie leben und sterben bey und mit ihm: Denn wo ein Weisel fürbt, oder sonst untkommt, so thun die Bienen kein gut nicht mehr, lassen vor Traurigkeit die Arbeit liegen, und wann man ihnen nicht mit einem neuen guten Könige zu Hülffe kommt, so sterben sie gar; dahero man bey dem Einfangen der Schwärme fleißig auf den König oder Weisel Achtung zu geben hat. Es sind in einem Stock manchmahl zween, drey, vier und mehr Weisel, die man des Abends, wann man die Ohren an den Stock hält, an ihren Gerüche, welches dem Quacken der Laub-Frösche sehr nahe kömmt, eigentlich hören und daraus schließen kan, daß auch so viel Schwärme in dem Stock befindlich seyen, welche bey dem Schwärmen der Bienen sich entweder von selbst separiren, oder wovon, wann ein Schwarm uneinig, und durch die Zertheilung zu schwach werden möchte, der beste davon bey dem Schwarm gelassen, der schümmste aber, welchen man an seinem schwarzen und wilden Ansehen gar balde kennet, und so lange er lebet, keinen Frieden halten würde, getödtet werden muß. Wann der Weisel krank ist, kan man solches bald an den Bienen merken, als welche sodann weder aus dem Stocke fliegen noch bauen, sondern ganz betrübt mit hängenden Flügeln herum kriechen; alsdann giebt man demselben von dem unten beschriebenen grossen Bienen-Pulver, und räuchert demselben beedes, wann man die Arzney in den Stock setz, und wann man das Geschir wieder heraus nimmt, mit Harz, Galban, durren Rosen-Blättern und durrem Küß-Korb. Wo aber die Krankheit des Weisels nur vom Hunger ihren Ursprung hat, welches gemeinlich im Februario, Martio und Aprili

zu geschehen pflegt, so wird am geschwindesten Rath zu schaffen seyn, wann man genugsam Honig in den Stock giebt. Kan man den Bienen nach dem Tode ihres Königs nicht so gleich wieder einen Weisel schaffen, so schlägt man nur diesen Stock zu einem andern schwachen, jedoch mit einem König versehenen Stocke, und vermache auf kurze Zeit die Flug-Löcher, so werden sie sich bald mit einander vereinigen.

Bienen-Korb, ist eine von Weiden und Rinsen, gemeinlich aber von Kocken-Stroh geflochtene, und mit gespaltenen Weiden-Ruthen zusammen geheftete Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum andern führen kan. Man brauchet deswegen das Kocken-Stroh darzu, weil es eben, glatter, und länger ist, als Weizen- oder Haber-Stroh, und daß die Bienen desto weniger Mühe haben mögen, inwendig alle Raubigkeit und ungleiches Wesen abzuthun, ehe sie zur Arbeit schreiten und den Anfang zum Wachsenheften machen. Ein Korb soll nicht höher als fünf Viertel-Ellen, und im Diameter, oder, (wie es der Land-Mann besser verstehen wird) über Creuze unten nicht weiter als drey Viertel-Ellen, oben aber etwas spizig zulauffend, jedoch der Spizel ein wenig platt gemacht seyn, damit man ihn bey dem Besichtigen oder Zeideln desto bequemer umkehren, und mit der Öffnung aufwärts setzen könne, so daß dieselbich die Forme eines abgekürzten Kegels die beste vor dergleichen Stöcke, nur müssen sie ihrer Größe nach wohl proportioniret werden, und ist allemahl besser, sie sind lieber zu klein, als gar zu groß, weil die Bienen dadurch abgeschreckt und in dem Zweifel, ihr Haus niemahl zu vollenden und anzufüllen, in der Arbeit ganz läßig und faul werden. Wo der Korb am dicksten ist, solten Spillen von plattem Weiden-Holz durchgesteckt, die anwendige Seite des Korbs aber mit untereinander gemengtem Ochsen-Mist und Leinwand, oder, wie andere, um besserer Dauerhaftigkeit halber wollen, mit Ochsen-Mist und Kalk verschmieret und verstrichen werden, die Bienen desto besser vor Kälte, Regen und Wind zu beschützen. Die inwendige Seite aber wird über und über auf folgende Art alatt gemacht, und von den hier und da vorstehenden Stroh-Fäden betretet: Nachdem man die äußere Seite des Korbes wohl genäset, hält man die innere etliche mahl über ein loderndes Feuer, und reibet sie mit einem scharffen Weß-Steine alsdenn rein abe, es werden die Bienen in einem ganz neuen bauen, doch müssen solche, ehe sie gebraucht werden, etliche Tage vorher an die Luft gestellet worden seyn, da sie kein Regen treffen kan. In das Feuer ließen sich Fenchel und andere wohlriechende Kräuter werffen, deren Geruch den Bienen nicht zuwider. Wann Bienen-Körbe von einem Ort zum andern geführt werden sollen, so muß man erstlich etliche lange und kurze Spillen zwischen das Gewürcke einstecken und fest besetzen, daß es an keiner Seite weichen kan. Hierauf setz man die Körbe wieder aufrecht, und läßt sie einen Tag vorher

her still stehen, daß die Bienen ihr verletztes Gewebe wieder ausbessern, und das abgelauffene Honig wieder auffammeln können. Alsdann werden die Störbe mit Tüchern zugebunden, und die Eingänge dichte vermachet, daß keine Bienen wegsfliegen, und leget sie dann, nach der Sonnen Untergang auf den Wagen, auf eine Seite, und ziehet sie also an den bezugten Ort bey der Nacht. Ist aber der Ort so weit entfernert, daß man sie in einer Nacht nicht überbringen kan, soll man sie des andern Tages irgendwo aufs Feld setzen, und zwar gegen Mittag auf eine Reihe neben einander, und ihnen den obersten Eingang eröffnen, daß sie selbigen Tages etwas zu ihrer Nothdurfft einsammeln können. Des Nachts führet man sie sodann weiter fort, bis an den Ort, da man sie haben will, und ziehet alsdann die eingestecten Spillen wieder heraus.

Bienen-Krankheiten, sind hauptsächlich die Pest und der Durchlauff. Jene, die Pest, entsteht auf verschiedene Arten: 1) Wann die Bienen-Stöcke unsauber gehalten, und nicht, wie es sich von Rechts wegen gebühret, ausgereinigt werden, oder 2) wenn sie im Herbst naß eingethan worden, davon der Stock und das Honig anlaufen und schimmlich werden. Dafür ist das beste Mittel, sie bey schönem trockenem Wetter fleißig zu lüften und zu säubern: Oder man kan sie in einen neuen, mit Melissen, Rosmarin, Salbey und dergleichen guten Kräutern bestrichenen Bienen-Stock thun, die Bienen mit dürrern Ochsen-Miß und Galbano veräuchern, und von den andern etwas entfernen, die übrigen damit nicht anzustecken, oder man giebt ihnen gestoffene Granat-Äpfel-Kerne mit gutem Wein besprenat, bis sie sich wieder erfrischen; Weil sie aber in dem neuen Stock keine Nahrung haben, muß man ihnen frische aus einem gesunden Stocke genommene Honigladen, samt dürrern Rosen-Blättern und Feigen in Honig-Wasser gestoffen, geben. 3) Entsethet auch die Pest aus fauler Brut, wann nemlich die Bienen auf einen todten Hund fliegen, und Nahrung zu junger Brut davon holen; oder wann man die Stöcke zu der Zeit, da die jungen Bienen sich anfangen auszubeißen, zu stark veräuchert, und die Brut davon erstickt, welche hernach, weil sie von den Alten in des Gefiancks willen, nicht aus den Stöcken getragen wird, zu faulen anfänget, und also eine Infection verursachet; Oder, wann man vor oder nach Jacobi aus der obern Beuten zu viel Honig schneidet, und ihr Gebäude zu sehr verfüreret, da sich dann die Bienen von der Brut hinauf in den Stock zu Ergänkung des Schadens begeben, und unterdessen die Jungen aus Mangel der Wartung unten sterben lassen, worauf dieselweil sie bald anfangen zu verwesen und zu sinken, und deswegen von den Alten nicht angegriffen werden wollen, die gesunden Bienen insiciren, welche in kurzer Zeit alle mit einander ihrer Brut nachfliegen und sterben, wo sie nicht bey Zeiten in einen andern mit frischem Gewürcke versehenen Stock gefasset werden. Man muß ihnen aber vorher aus ihrem alten

Stöcke das Honig samt dem Gewürcke gantz ausschneiden, die Bienen ganser drey Tage darinnen versperren und Hunger leiden lassen, und endlich mit oberwehrem Rauch aus dem alten in den neuen Stock treiben.

Den Durchlauff, oder Bauchfluß, bekommen die Bienen meist im Frühling, wenn sie theils im Anfang ihres Ausflugs zu hüzig auf unaesunde frühblühende Garten-Wald- und Feld-Kräuter, als Seidel-Wast, schwarze Nieswurz, Wolfs-Milch, oder auf die Küstern- und Thorn-Blüthe, auf den Buchsbann und andere dergleichen Kräuter und Blumen fallen, theils aber auch, wenn ein sehr harter und langer Winter ist, daß sie wegen der Kälte nicht aus den Stöcken kommen, und ihre Nothdurfft, welche sie den ganzen Winter über bis gegen das Frühjahr bey sich behalten, in den Stock endlich lassen, und hernach den damit ingeculirten Honig selbst wiederum genießen müssen. Dieses wiederfähret meist denen jungen Bienen, denen die Kälte sehr empfindlich fällt, die alten bezogen kommen noch eher bey Sonnenschein aus den Stöcken, um sich zu reinigen, ob es gleich ziemlich kalt, wie man denn ihre Excrementa, wenn es geschneyet, durch gelbe Flecke um die Stöcke wahrnehmen kan; und obwohl die Bienen schon nicht alle darauf gehen, so werden sie doch geschwächet, und an der Arbeit und dem Eintragen sehr gehindert und verabsäumet. Dahero soll man ihnen, so bald man mercket, daß selbige sehr matt thun, und das Noß mit rothen Excrementis bestudeln, welches ohnfehlbare Anzeigen dieser Krankheit, von dem weiter unten beschriebenen Bienen-Pulver mit kleingestoffener Muscaten-Nuß und Gall-Äpfeln in Honig etwas geben. Oder man nimmet eine Nucate, (reibet davon den halben Theil) und Vibergel, so viel als einer Erbsen groß, zween Löffel voll gut lauterer ausgefeimten Honigs, halb so viel klar Brunnen-Wasser, und mischet es wohl unter einander. Von diesem giebet man den francken Bienen über den andern Tag einen Löffel voll zu essen, so wird sie diese Krankheit bald verlassen, so daß die Bienen wiederum rein und gesund werden. So aber mehr Stöcke mit solcher Krankheit beladen wären, muß man solcher Arzney mehr machen, weil obige Doß nur auf einen Stock gerichtet ist.

Bienen-Kraut, siehe Melisse.

Bienen-Pulver, ist eine treffliche Arzney, wormit die francken Bienen curiret, vor allerley Unheil, als vor der Pest, Durchlauff und rothen Ruhr, Motten, Raub-Bienen etc. verwahret und an ihrer Natur kräftig gestärket werden. Man hat solcher Pulver zwey, nemlich das grosse und das kleine. Das grosse Pulver wird also gemacht: Nimmt Bär-Wurzel, (Bär-Dill, Bär-Fenchel) so viel dir beliebt, nemlich nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt, schneide sie in kleine Scheiben, dörrte solche fein gemachsam an der Sonne oder Luft, stösse sie in einem Mörser klein zu Pulver, alsdann siebe sie durch ein

Wärz-Sieblein, und verwahre solche in einem zudeckten Geschirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils so viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermassen; Dieses Pulver machet, daß die Bienen das Härwurk-Pulver desto anmuthiger genießen, so ihnen sonst von Natur zuwider wäre. Zum dritten Schalen oder Kerne von Granaten, so viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor sechs Pfennige Campher mit ein wenig Mandel-Öel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörser zerstoßen. Diese Pulver werden alle durch einander gemischt, und in ein halb Näpflein voll Honig etwa fünf oder sechs guter Messer-Spizen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvasier, oder wer solchen nicht hat, nur einen Löffel voll guten Brantweins darunter gerieben: Dann wird auch noch einer großen Erbsen groß Siebgeil gepülvert darunter gemischt, so hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Krankheiten zu bewahren, zu stärken und zu gutem Wohlstand zu bringen; und darf auch solchen Bienen, so diesen Einschlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Von dem Gebrauch dieses Pulvers sind folgende Umstände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieses Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn sie anfangen aufzuziehen: Denn zu der Zeit sind sie am kränklichsten und unermüßlichsten, so zehren sie auch zu solcher Zeit am meisten von dero gleichen Honige, welches sonst, wenn sie zureichende Nahrung außer den Stöcken finden, nicht geschieht. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieses Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weilen sie sonst den Haufen-weise heraus schwärmen, vor den Stöcken als trunken niederfallen, und wo es kühl ist, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen diese Arzney gegen Abend geben, als welches die allerbequemste Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwa nur einem, sondern allen Stöcken, die man im Garten besamman hat, von obberührtem Pulver und Honig geben, doch mit diesem Unterscheid, daß man den schwachen viel und den starken wenig mittheile. Denn wo dieses nicht geschieht, so pflegen die jungen Bienen, die nicht von diesem Pulver bekommen, ganz schwach und kraftlos zu werden. Zu des kleinen Bienen-Pulvers Verfertigung nimmet man gleichfalls pulverisirte Härwurk-Wurzel, menget davon sechs Messer-Spizen voll unter Honig, und gisset etwas Brantwein darauf; und also giebt man es den Bienen stärke-milch, wann sie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen sehr wohl und tragen sie trefflich davon ein. Jedoch ist das große Bienen-Pulver noch besser, vornehmlich kranken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls seinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, ist dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, so oft man die Schwärme fahrt und eintreibt, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und auspuket, bey Seits treibt,

und sich wider ihren gewaltsamen Anfall schützet. Zu diesem Rauch nun braucht man faules Holz aus Weiden, Pappeln, und welches das beste ist, aus hohlen Linden; item altes klein zerstorretes, und in einem Mörser zerstoßenes Faß-Pech; alte faule Linden, die von kiesternen, oder kienföhrenen Lannen- oder Fichten-Bäumen gesammet werden; oder auch dürre Kräuter, als Dosten, Dille, Bessig ic. Kranken Bienen räuchert man mit Weyruch, weißem Ag-Stein, Gummi Galbano, dörren Rosen, Taufendgülden-Kraut, gestoßenen Gall-Weffel. Daru braucht man ein Rauch-Faß von Erden oder Kupfer, mit einem engen Hals, der oben voller Lecher ist, so giebt es keine Flammen, wie in den öffen Geschirren, dadurch die Bienen leicht verbrennet werden, und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieses Rauch-Faß muß man heraufsen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Flederwisch in den Stock unter die Bienen treiben.

Bienen-Salbe, ist die Materie, womit man nicht allein die zahmen oder einheimischen Bienen-Stöcke, sondern auch die Beuten in den Wäldern und Heyden, inwendig und um die Flug-Locher beschmieret, damit die schwärmenden Bienen solche desto lieber beziehen, sie wird auf folgende Art verfertigt: Nühret in guten Honig ein wenig junges Weizen-Brot, doch daß der Honig nicht zu dünne werde, schabet alsdenn etwas Kampher, Myrrhen, Saden-Baum und Melissen ganz klar darunter, daß es eine starke Schmirre abgiebt: Ingleichen nehmet guten Land- oder Rheinischen Wein, it. alten Meer, des besten jungen Bieres, so feinsüße, thut darunter dürre geriebene Raute, eine Hand voll an der Sonne gedorrter Salben, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Linden, langen Wessler, Bienen-Pulver, siedet es mit einander, laßt es kalt werden, und thut es in ein Glas oder glaturten Topf, setzet es an die Sonne und rühret es oft um, damit befreichet den Stock oben im Haupte, auch inwendig und auswendig um das Flug-Loch. Oder: Nehmet zur Herbst-Zeit die besten und reiffesten blanken Wein-Trauben, und des besten Honigs, wie man dasselbe gezeidelt hat, mit Wachs und allem, leget es in einen neuen verglaturten Topf, erslich eine Schicht Wein-Trauben, denn Honig mit dem Noos, und also immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll wird, macht solchen mit einer Stürze wohl zu, und verkleistert ihn rings um mit Papp, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen und wohl durchgähren. Auf den Frühling um die Zeit, wenn man die Beuten schmieren muß, nehmet ein rein leinen Tuch, und seihet das Honig und den Wein dadurch, das Noos aber und die Hülsen von den Beeren thut hinweg; Darnach thut ungefehr drey Nössel ungeseymten Honig zu dem vorbejagten ausgepreßten Wein und Honig; denn nehmet eine Kanne oder mehr des besten Rheinischen Weins, gießt es auch darunter, item ein Loth Candis-Zucker, ein halb Quintgen Zimmet-Rinden,

Muscaten = Mus, Muscatenblüthe, weissen Ingwer, jedes ein halb Loth, vor zwey Pfennige Anis, drey Pfennige Johannis-Brot, vor einen Groschen Campher, zwey Pfennige Schy-Holz, vor einen Groschen Balsam, vor achtzehnen Pfennige Eber-Warsel, Klee, Thymian und Melissen. Die Kräuter und Gewürze muß man aber fein klein zerschneiden und unter den Honig und Wein thun, alles zusammen durch einander rühren, so fängt es nachmahls an zu gähren, und fließet wohl durch einander. Fenchel und Quendel riechen die Bienen auch gerne, wenn man es pulvert, und in iest beschriebene Salbe thut. Diese Salbe muß man an einen Ort setzen, da es nicht zu warm noch zu kalt, und solche rein halten, auch keine Weibs-Person zu unrechter Zeit dartzu kommen lassen.

Bienen-Schwarm, ist ein Flug, oder die Ducht junger Bienen, welche mit einem jungen König, aus ihrem alten Quartier ziehen, und sich von denen alten Bienen absondern, um anderswo ihren Aufenthalt zu suchen; So viel nun auf einmahl ausziehen, die werden ein Schwarm genennet. Manche Stöcke, die Bienen-reich sind und viele Brut gemacht haben, geben zuweilen drey, vier und mehr Schwärme; weil aber diese dadurch zu schwach werden, und also selten fortkommen, so muß man ihnen das viele Schwärmen damit verwehren, daß man einem solchen Stock nur eine oder zwey Tafeln Honig benehme, und die übrigen Könige oder ihre Brut beiseits schaffe. Im Mayo schwärmen die gar guten und starcken Stöcke; im Junio die schwächern; was aber nach Johannis erst kommt, darauf ist nicht viel zu bauen. Die Vor-Schwärme legen sich etliche Tage vorher vor die Stöcke, und schwärmen meistentheils Vormittags von neun Uhr an bis um zwölf, geben auch wohl noch Jungfern-Schwärme. Die Nach-Schwärme aber kommen Nachmittags von eins bis um drey Uhr. Wenn ihre Schwarm-Stunde vorhanden, so legen sie sich häufig heraus vor dem Stock, geben einen starcken Ton, als ein Zeichen ihres Aufbruches von sich, und fliegen in großer Menge vor dem Stock herum, so lange bis der König heraus kömmt, deme denn der helle Hauffen und völlige Schwarm nachfolgt: Weil sie aber nicht alle zugleich auf einmahl ausmarschiren können, so bleibet der König vor der Wohnung in der Luft so lange halten, bis der ganze Hauffen bey einander ist. Sie hängen sich auch wohl erst in der Nähe zur Versammlung an, ehe sie ihren Zug antreten. Man kan sie alsdenn ohne Rühr und Becken-Klang einschlagen. Versäumt oder hindert man diese Versammlung aber durch unzeitig Lermen, so gehen sie hernach fort, da man ihnen dann mit sachten Klingeln eines messingenen oder kupfernen Beckens oder Sense-Klinge, woran mit einem Messer oder andern stählernen Instrument geschlagen wird, folget, bis sie sich an einem Baum anhängen; Lassen sich aber selbige nicht gerne nieder, sondern steigen gar in die Höhe, daß man besorgt, sie möchten gar durchgehen, so macht man mit gedachtem Becken oder Sense

ein stärkeres Geräusche, oder sprenget klare zerriebene Erde, worunter aber kein Steinlein seyn darf, oder mit einem Wedel, Wasser unter dieselben, wodurch sie sich in Meinung, es regnet, an ihrer weitem Fort-Reise hindern, und gleichsam zwinzen lassen, an den nächsten Baum sich anzuhängen. So bald man nun mercket, daß sich die Bienen an den Baum oder Ast recht zur Ruhe geleget, ob schon noch etliche Bienen um den Schwarm herum flattern und schwärmen, so hindert es nicht, alsdenn muß man mit dem Einfangen nicht verziehen. Etliche Schwärme, die nicht einen so gar frischen, flücten und hurtigen Weisel haben, liegen wohl gar bis auf den Abend, etliche aber verharren kaum eine viertel oder halbe Stunde, dahero nicht lang zu verweilen. Damit man aber den Schwarm nicht ehender fasse oder schöpfe, es sey denn der Weisel dabey, so nehme man in Acht, wenn der Hauffe der angehängten Bienen-Traube zunimmt und grösser wird, so ist er dabey; wird er aber kleiner und verlieret sich, so muß man inne halten, nicht vergebene Arbeit zu thun. Oft ziehen die Bienen aus, und legen sich an, wann bald groß Wetter und Blas-Regen vorhanden, die muß man mit Tüchern, Stecken und Reisern, so wohl man kan, verdecken, damit sie sicher seyn, so bald aber das Wetter vorüber, muß man solche einfassen, und dergleichen Bienen bleiben gerne. Wenn man nun die Bienen einfangen will, so nimmt man ein Sieb und leget kleine Reislein von Linden oder einem andern großlaubigten Baume, mit dem Laube darein, und bedeket gemachsam den ganzen Boden im Sieb, mit solchem nahet man zum Schwarm, hält das Sieb mit der linken Hand gerade unter denselben, und läßt auch einen andern das Sieb mit fassen, in der rechten Hand aber muß man einen Stab, daran ein leicht leinen Tuch hängt, halten; bey dieser Bereitschaft läßt man einen guten derben Schlag auf den Ast thun, an welchem der Schwarm hängt, damit die Bienen davon herab und in das Sieb fallen; sobald solches geschehen, und die Bienen im Siebe, decket man dasselbe alsobald mit dem Tuche zu, und schüttert sie allmählich in den Stock, daß ihrer nicht viel darneben fallen. Andere brauchen, an stat des Siebes eine längliche Mulde, die zum Einschütten der Bienen etwas bequemer scheint. Man muß auf das allerfanfteste und glimpfichste im Fassen mit ihnen umgehen, so bleiben sie gerne in denen Stöcken; wo sie aber durch ungeschickte Begegnung erzürnet werden, so bleiben sie schwerlich. Wo sich die Bienen an kleine zarte Astlein anlegen, muß man also mit ihnen verfahren: Man schneidet erstlich die Gipfel, daran keine Bienen liegen, bis an die Bienen gemachsam ab, wo aber bey dem Astlein Bienen sind, schneidet man sie auch mit den Bienen ab, und leget sie fein sachte eines nach dem andern in den Stock, bis man sie alle drinnen hat, endlich läßt man eine Person den Stamm oder Ast oben gewis halten,

halten, und schneidet am untern Ort den Ast, woran die Bienen liegen, auch sachte ab, legt sie in den Stock, macht solchen zu, und fest ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Ast abgekehret, und muß dieser hernach herauskommen, sonst hängen sie ihr Gewürcke dran, welches böse Arbeit macht. Besorgt man aber, die Bienen möchten im Abschneiden sehr abfallen, so legt man ein leinen Tuch unter, davon stehen sie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo sich ein Schwarm angelegt, da soll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch desselbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an seine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock, daraus sie geschwärmt haben, gebracht werden, dann sie sind des alten Flugs gewohnt, und kehren daselbst ein; Es leide sie nun der alte Schwarm oder heisse sie todt, so wird auf beyderley Art der neue Stock geschwächt. Nach der Größe des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in grossen Stöcken kleinnützig und verjaßt, grosse Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen schaffen. Wann der Schwarm in dem Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl ausziehet, so tauche ihn mit dem Siebe, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Wasser, lasse ihn wieder abtrocknen, und schütte ihn in den Stock, so kan man versichert seyn, daß er nicht wieder durchziehen wird. Wenn die Schwarmzeit herbey nahest, soll man alles Gefräuche und langes Gras, vor und um das Bienenhaus herum, fleißig abgrasen, und glatt wegschneiden lassen; es kan auch nicht schaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Brettern decket, oder ein sauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weisel, wenn er im Ausziehen, wie oft geschieht, herab fiel, desto leichter möchte gesehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volkreichen Stocke zwey, höchstens drey Schwärme bekommt, so hat derselbe nicht Ursach sich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

Wenn die Schaafte wohl stehen,
Die bösen Weiber wohl abgehen,
Und die Bienen wohl schwärmen,
Der darff sich nicht härmern.

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einem Sommer, sind gewiß der Untergang solchen Stockes, so wohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermangelnder Wärme halben. Dieses ist die Meinung der Alten, und in Deutschland. Es gehet auch an, wo der Bienen-Stand so beschaffen, daß sie genugsame Futter eintragen können. Denn ausser dem hat man bey der grossen Vermehrung durch Schwärmen keinen Vortheil, sondern Schaden, weil man Honig zukauffen, oder aber um Bartholomäi herum die Bienen in die Senne schicken und ganze Körbe todt machen muß. Weil nun der beste Vortheil Wachs und Honig ist, das Schwärmen aber

nur entsethet, weil sie keinen Raum im Stocke haben, solches auch ohne dem viel Mühe verursacht, so hat ein Engelländer, Namens Gedde, in seinem Apiar. Anglie. p. 85 sq. eine Art von achteckigten hölzernen Stöcken in einem ganz bis auf die Flug-Löcher zugemachten Bienen-Hause erfunden, dabey man die Bienen nicht in die Senne schicken, und auch den Lermen mit dem Schwärmen nicht haben darf. Man hat solches auch in Deutschland schon versucht, und ein Anonymus, welcher Anmerkungen von Bienen geschrieben, die der Hr. D. Firestenau an seine Haushaltungs-Kunst andrücken lassen, hat versucht, solches auf eine etwas wohlfeilere Art mit runden Körben von Stroh, welche über einander gekehret werden, dadurch die Bienen weiter fort bauen und zusammen bleiben können, zu bewerkstelligen. Die Engelländische Stöcke aber siehe in Tab. XXI fig. 1. Es wollen zwar einige das obgedachte Ausstossen der Bienen mißbilligen. Allein Herr Striſſer hat ihnen mit Grund beantwortet in der Einleitung zur Land-Wirtschaft der Deutschen, pag. 170. Conf. die Leipziger Sammlungen das 1 Stück pag. 86.

Bienen-Stöcke, heisset man bald das Volk der Bienen oder den Schwarm selbst, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuse derselben, darein sie gefaßt, es mag nun solches aus Stroh, Holz oder dergleichen Materie gemacht seyn; Eigentlich aber führen diesen Nahmen die aus Holz zubereitete Beuten oder Gehäuse, und sind entweder liegende oder stehende, aus einem ganzen Stücke Holz gebauen, oder von Brettern oder Pfosten wohl zusammen gemachte Stöcke, welche nach denen verschiedenen Landarten, auch von unterschiedener Höhe der Länge und Breite gemacht werden. Das Lindene ist das beste Holz dazu, und den Bienen am angenehmsten, wo aber solches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten-Tannen- oder Kiefern-Holz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes dazu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man sie von Appen-Pappeln- oder Weiden-Holz macht, müssen sie ein gankes Jahr ledig an der Luft liegen, ehe sie gebraucht werden können, weil sie leichtlich ersäuren und sehr aufreissen. Die liegenden oder so genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht für so gut gehalten werden, als die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke; wer aber recht damit umzugehen, und sie, absonderlich im Zeideln, wohl zu tractiren weiß, der wird an Honig und Wachs mehr Nutzen davon haben, als von den stehenden. Sie werden von Pfosten gemacht, und fein mit Quer-Holzern zusammen gehalten, daß weder Luft noch Hitze dieselben von einander reißen, und dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenheit machen mögen, sich in das Innere der Stöcke zu practiciren und Schaden zu stiften.

Mit dem Haupt sollen sie zur rechten Hand ein wenig höher liegen, so wohl um bessern Schneidens, als auch um des Wassers willen. Die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, werden entweder aus einem ganzen Block oder Klotze gehauen, oder, wie die Lager-Stöcke, von Pfosten zusammen gemacht. Ein Klotz, der zehn Viertel oder drittehalb Ellen lang ist, hat die rechte Länge, und kan bis auf acht Viertel Ellen ausgearbeitet werden, das also oben eine Viertel-Elle zum Haupt, und unten eine Viertel-Elle zum Fusse ganz bleibt: Denn läßt man ihnen unten oder oben gar zu wenig Holz, so reissen sie leichtlich auf; solches aber zu verwehren, durchbohret man den Stock unten und oben nach der Quere eines halben Viertels vom Ende, und treibet hölzerne Nägel hindurch, oder fasset Kopf und Fuß mit eisernen Rindern oder Klammern. Diese Stöcke müssen inwendig so glatt und sauber, als man immer kan, gehobelt und ausgeschiefert werden, sonst arbeiten die Bienen nicht gern, bis sie alle Schiefen selbst ausgeissen haben, und dazu gehöret eine lange Zeit, welche man mit diesem Fleiß ersparen kan. Die altemfalls in dem Stocke befindlichen Gruben können mit durch einander zergangenen Harz und Wachs ausgefrichen und eben gemacht werden, sonst können sich die Maden in denselben Gruben zeugen, die hernach den ganzen Bienen-Stock verderben. Die Stöcke werden oben etwas enger gelassen, unten hingegen weiter gemacht, und mit Kreuzweis über einander gelegten, starken, und wohl eingepflockten Holzern versehen, so werden die Bienen, wenn sie das obere Theil des Stockes bald mit ihrer Arbeit anfüllen, einen Muth bekommen, daß sie ihr Werk desto emsiger und williger fortsetzen, und die Kreuz-Hölzer werden das Gewürcke erhalten, daß es nicht breche, herunter falle, Bienen und Honig zu Schanden gehen. Zu denen aus starken Brettern oder Pfosten formirten Stöcken, müssen gedachte Breter oder Pfosten sauber, sonderlich inwendig, abgehobelt, auf das wenigste zwey Finger dicken, auch wohl dürr und abgelegten seyn, damit sie Luft und Hitze nicht von einander treiben. Man mag auch diese Stöcke um die Fugen mit Harz und Faß-Wech sauber verpichen: Denn die Bienen bauen gerne in den Stöcken, die nach Wech riechen. Man hat auch zur Curiosität eckigte gläserne Bienen-Stöcke, die Arbeit der Bienen desto besser beobachten zu können, welche pyramidalformig sind, und vor denen Glas-Tafeln oder Fenstern hölzerne Böden haben, womit man die Heute finster machen, und die Gläser vor allem besorglichen Anstoß verwahren kan. Bey Anschaffung oder Einkauf der Bienen-Stöcke zusamt den darin befindlichen Bienen und Honig hat man so wohl auf die Zeit als auf die Beschaffenheit des Stockes selbst zu sehen. Wegen des ersten ist es fast am besten in dem Früh-Jahr um den März, im Herbst aber am gefährlichsten: Denn die jungen Stöcke, die erst im Sommer geschwär-

met, bleiben selten oder wenig am Leben, daher giebt man auch nicht so viel vor die jungen als alte Stöcke, und der Verkäufer ist sie einem bis in die Apfel-Blüthe zu gewahren schuldig. Das letzte anlangend, werden die vor die besten gehalten, so 1) weder zu jung, das ist glieffend und glatt aussehen, als wenn sie mit Del bestrichen, noch zu alt seyn, welches man erkennt, wenn sie ganz ungestalt, rauchhaarig und voller Runzeln; 2) welche häufig fliegen; 3) die groß an der Zahl und viel Honig haben, welches sich erfahren läset, wenn der Stock aufgebrochen und inwendig fein weit und geräum befunden wird; 4) die fein frisch, munter, stark und böse sind, auch wenn man ein wenig Rauch in den Stock läset, bald darauf ein groß Geräusche in selbigem machen.

Bienen-Wärter, wenn ein Land-Wirt viel Bienen hat, so ist demselben am besten gerathen, er bestelle ihnen einen eigenen Wärter, der doch dabey auch andere Geschäfte verrichten kan, er mag nun Gärtner, Jäger, Bräuer, Förster, Hofmeister, (Meyer) oder Haus-Knecht seyn, wenn er nur Lust und Liebe dazu hat, mit den Bienen gerne umgehet, unverdroffen dazu schauet, und einen guten Verstand und Erfahrung davon hat, oder doch begierig ist, nachzufragen, und ihre gebührliche Wartung zu lernen und zu üben. Er soll aber benehst der fleißigen Beobachtung dessen, was oben bereits unter dem Worte Bienen angeführt worden, ferner 1) die ihm anvertraute Bienen-Stöcke täglich besichtigen, und, wo an einem oder dem andern ein Mangel sich ereignen möchte, solchen alsbald verbessern und abstellen. 2) Muß er im Frühling ohngefehr im Merken, wenn es warm ist, daß die Bienen fliegen können, den Stock öffnen, und alles Gewürcke, so sich unten im Stocke befindet, nach der Länge desselben zwey Finger breit weg schneiden, und so viel heraus nehmen, damit sie Platz haben, ihre Arbeit wieder frisch anzufangen: Hernach soll er gleichermassen alle Unreinigkeit, Spinnenweben, Staub, Motten, Schnecken, Würmer, Bienenfalter, Ameisen etc. wo er mit der Hand nicht dazu kommen kan, mit einer saubern Feder auswischen, abkehren und wegräumen. 3) Muß er sie mit Gummi Galbano, dürrm Kuh-Nist und andern Speciebus, so den Bienen angenehm, beräuchern. 4) Wenn ein neuer Schwarm geschöpft ist, muß er wohl zusehen, daß er denselben erhalte, und denen Bienen ihre neue Herberge angenehm und beliebig mache, daß sie nicht aus Mangel einiger nicht recht bestellter Nothdurften wegfliegen, und einen anständigeren Platz suchen. 5) Wenn die Bienenstöcke Abgang am Unterhalt haben, oder wenn langwieriges kaltes, nasses und windiges Wetter eingefallen, soll er die Bienen, so lange dieselben ausfliegen, und ihre Nahrung selbst zu suchen verhindert werden, mit Proviant gebührlich und wohl versehen. Denenselben 6) im Herbst nie zu viel nehmen, sondern lieber zu viel als zu wenig lassen, das

mit

mit sie den Winter durch genau zu leben haben. 7) Nicht nur im Eingang des Herbstes alle Stöcke abermalen oben und unten fleißig besichtigen, ausfäubern, und die Bienen so wohl zu ihrer Luft, als zu ihrer Gesundheit öfters beräuchern, sondern auch 8) solches zu Anfang des Winters, wenn es noch nicht gar kalt ist, wiederholen, und, wenn nichts unreines, faules oder unflätiges mehr darinnen, alsdenn die Bienenstöcke, insonderheit aber das Flug=Loch mit einem kleinen, mit vielen Löchern durchstochenen Bleche, durch die Sonne scheinen, die Luft eindringen, die Bienen aber doch nicht heraus kommen mögen, auf das allerbeste vermachen, daß weder Kälte noch Winde, noch Feuchtigkeit darzu kommen möge. 9) Soll er die schwachen und Hülf=bedürftigen Stöcke auswendig zeichnen und merken, damit er sie vor den reichen und wohl=bestellten erkennen, und gehörig füttern könne. 10) Wenn im Winter eine grosse Kälte ist, und die Fenster in denen Stuben gefrieren, soll er auf der Bienen Flug=Locher wohl acht haben, und, wenn solche von ihrem Athem und Brodem zugefroren, davon sie ersticken müßten, mit einer Ahle oder Pfriemen hinein stechen, und die zugefrorenen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären sie aber zu dichte verstopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eis mit einem Messer weardäumen, und unterdessen die Löcher mit Heu oder Moos also zustopffen, damit sie immer ein wenig Luft behalten. 11) Er soll übrigens sich an der Kleidung sauber und reinlich halten, allen Gestank meiden, nie mit ungewaschenen Händen damit umgehen, und sonst in seinem Leben alle Unzucht und Unflätere meiden. 12) Auch schließlich ein eiaenes Bienen=Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Anbunfft, nebst dem Tag und Jahr ihrer Schwarm Zeit aufzeichnen, und folglich iederzeit eines jeglichen Stockes Alter und Art wissen könne.

Bienen=Weisel oder Weiser, siehe Bienen=König.

Bienen=Zeideln, heisset denen Bienen das Honig schneiden oder mindern, und also die Ausbeute von ihnen nehmen. Es ist dieses eines von denen vornehmsten Stücken, so bey der Bienen=Zucht in acht zu nehmen, und daher mit besonderer Fürsichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Geburt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Menden zeidelt man das Honig zum ersten mahl, und nimmt das übrige nebst dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geizig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen lassen, damit sie sich den Winter durch wohl erhalten können, und nicht vor Hunger erpiren müssen. Wenn Zeideln soll man sich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und daher solche mit dem Rauch=Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwärts ins Haupt begeben; das Ausgeschnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen sein subtil ab- und auf

die Erde gefehret worden, in ein reines Beschirre legen, und mit einem sauberen Tuch zu decken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu suchen beagnen, zeidelt man zum andern mahl; und soll so wohl dieses, als das erstemahl das Zeideln im alten Menden bey schönem und stillem Wetter frühe Vormittags angeffellet werden, damit die Sonnen=Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache, denn sonst ist es nicht nur böse zu schneiden, sondern es stehen auch die Bienen Nachmittags hefftiger. Was man nun zum andernmahl an Ueberflusse findet, dasselbe schneidet man alsdenn so wohl, als auch das übrige und ledige Roos, alles hinweg, und säubert die Stöcke von aller Unreinigkeit in- und auswendig; insonderheit müssen die Spinnenweben, wie auch das schimmlichte und schwarze Roos, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonst leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Winters, so bald man gezeidelt, zum erstenmahl die Brut, daraus junge Bienen werden, einzutragen pflegen, so hat sich der Bienen=Wärter oder Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er dieses, wenn er im Frühling zum andern mahl zeidelt, nicht mit hinweg schneide, denn sonst würde man alle Schwärme verderben, und daher nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es ist aber solche Brut gar leichte zu erkennen: Denn die Löchlein im Roos unten sind ganz voll und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solches Roos aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen sind, die noch zeitig und lebendig werden sollen, darum muß man solche aufs fleißigste schonen und nicht mit ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belagend, schneiden zwar die meisten die Blätter des Honigs, wie sie also längst dem Fuß zu herunterwärts hängen, gleich mitten und quer über entzwey, welches denn auch der alte Gebrauch, und noch insgemein üblich ist; es giebet aber hingegen wiederum Bienen=Verständiaße, die haben wollen, es sey besser auf folgende Art zu zeideln: Nämlich, man soll das erste Jahr gleich die Hälfte vom Honig, vom Haupte an bis herunterwärts nach dem Fuße, also ganz mit allem Roos hinweg machen, und sodenn den Ort mit Kreide oder sonst etwas zeichnen, (es sey nun aus- oder inwendig am Stock) damit man wisse, wie weit man das Honig dieses erste Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn es denn auf das andere Jahr herum kommt, so haben die Bienen diese ledige Seite wiederum mit ihrer Arbeit ersatttet, und vollgemacht; und dieses soll man alsdenn, wenn man wieder zeidelt, stehen lassen, und hingegen die andere Hälfte, als das alte zwey-jährige Honig nebst dem Roos, wie zuvor, vom Haupte an bis zum Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl des Weisels schonen, daß ihme kein Schaden geschehe. Und also soll man ihm fortan ein Jahr um das andere thun, so werden die Bienen allewege neu Roos und Honig haben, und hingegen das

das alte oder überjährige dumpfigt- und be-
rauchte Wesen alle Jahre weggeschnitten seyn;
welches denn denen Bienen sehr nützlich ist,
weilen sie dergestalt viele Jahre länger leben
und dauern können, als wenn man, nach der ge-
meinen Art zu zeideln, alle Jahr das neu-
gefestete schöne Noos, so die Bienen das Jahr
über allererst eingetragten haben, nur immer zu
wegschneidet; und hingegen das im Haupte
und bis in die Hälfte des Stockes stehende
Noos, so von dem stinkenden Rauch viele Jahre
durchzogen, ganz schwarz, und zuletzt schimm-
licht, stinkend und ruffig worden, allezeit stehen
läßt, als welches denn den Bienen nothwen-
dig sehr schädlich seyn muß. Und also, wie bis-
her gemeldet, wird mit den Stocken verfahren.
Wann aber die Bienen-Körbe auch voll Honig,
und daher zu schneiden sind, so pflegen die
Bienen-Wärter oder Zeidler dieselbigen zu be-
sichtigen und zu wägen: was sie ungefehr in
die dreyßig Pfund Gewichtes finden, dasselbe
lassen sie den Bienen zum Winter-Vorrath;
was aber weniger wieget, und keine vier und
zwanzig Pfund hält, die muß man stärken, und
ihnen zusetzen; hingegen, was über dreyßig
Pfund wieget, wird folgender Weise geschnit-
ten: Es werden nemlich die Körbe von unten
mit brennenden Lunten oder Luchlein herän-
schert, daß die Bienen vom Rauche schweim-
licht werden; dann kehret man solche um, das
untere zu oberst, und schneidet etliche Stücke
fein gleich aus, so, daß ihnen gleichwohl so
viel bleibt, daß sie sich den Winter über erhal-
ten können, das ausgenommene Gewürcke
thut man in eine Mulde, und decket sie fein zu,
daß die Bienen nicht darzu gelangen können,
und also verfähret man gleicher Weise mit allen
Körben, die zu schwer und überwichtig sind.
Indessen muß beym Zeideln ein guter Bienen-
Wärter wohl zusehen, daß diese Körbe (und
Stöcke) von fremden Bienen, die allenfalls
durch den Honig-Geruch angelockt worden,
nicht heraubet oder ausgezehret werden: Der-
wegen er die untersten Löcher an den Körben zu-
stopffen, und die obersten nur halb offen lassen
soll, so, daß nicht mehr als eine einzige Biene
durchpassiren kan, so werden sie schon selbst im
Stande seyn, ihre Republic vor räuberischen
Anfällen zu verwahren.

Bienen-Zeidler, oder nur schlechtes,
Zeidler, werden insgemein die Bienen-Wär-
ter genennet, so mit den Bienen, ihrer War-
tung und Verpflegung, mit dem Zeideln,
Sammeln und Ausseimen des Honigs, umzu-
gehen wissen. Siehe Bienen-Wärter. In-
sonderheit aber führten diesen Nahmen vor al-
ten Zeiten diejenigen Kayserlichen Forst-Be-
diente, so den Honig-Bau in denen Kayserlich-
en und Reichs-Wäldern entweder in Auf-
sicht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre
Pächter oder Befändner, welche das Honig
sammleten, wurden Affer-Zeidler genannet.
Es giebt noch heut zu Tage dergleichen Zeidler,
von welchen siehe Zeidler.

Bienen-Zeug, begreiffet allen denjenigen
Werckzeug unter sich, den ein Bienen-Wär-
ter, Zeidler, oder anderer, der mit den Bie-

nen umgehen will, haben muß. Und zwar hat
derselbe zu seiner Verwahrung wider die
schmerzlichen Stiche der Bienen nöthig: Eine
Bienen-Saube oder Kappe, über den gan-
zen Kopf und Hals gehend, wie solche droben
bereits beschrieben ist. Ein paar dicke Hand-
schuh, von dichtem wollenen Tuche, durchaus
aber nicht von Leder, denn im Leder bleiben
die Stacheln stecken, und müssen hernach die
Bienen verderben, im dicken Tuche aber können
sie den Stachel wieder heraus ziehen, und mö-
gen gleichwohl den Menschen nicht verletzen.
Gute starke Strümpfe oder Stiefeln zu Be-
wahrung der Füße. Zum Zeideln soll er haben:
Unterschiedliche scharffe Messer, das verhartete
Noos in denen Stöcken damit zu gewinnen;
diese muß man beym Zeideln in ein Gefäße voll
kaltes Wasser legen, und, was man braucht,
heraus nehmen, und nachgehends wieder hin-
ein thun, so wird sich weder das Noos anhängen,
noch die Schnitte sich zusammen schieben. Das
ordentliche Zeidel-Messer soll an einem Ende
platt, wie ein Schrot-Eisen und etwan zween
Finger breit, am andern Ende aber ein kur-
zes zweiseitiges ohnefehr Daumen breites
Messerlein, wie ein Winkelhaacken gekrü-
met, sich befinden, daß man desto besser zwi-
schen das Gewürcke kommen, und es ausschnei-
den könne. Ein Flederwisch, oder dafür ein
dünnes fichtenes Holz-Bretlein, wie ein
Dolch gemacht, die Bienen, wenn sie geschwär-
met, behende von den Bäumen und Nesten da-
mit abzuführen. Er soll ferner haben eine
Zange, die Pföcke und Nägel an den Beuten-
Bretern fein gemächlich ausziehen; einen
starken Meißel oder Stamm-Eisen, den Lei-
men von den Beuten-Bretern abzuräumen;
Glase-Bälge, Rauch-Gefäße, Flederwisch zu
Ausräumung und Säuberung der Stöcke;
Mulden, Aesche, Schüsselfen und dergleichen
Gefäße, damit man das Honig, Wachs, und
Gewürcke unterschiedlich legen, und nicht mit
einander verwirren darff; kurze und lange Lei-
tern auf die Bäume, nachdem sich der Schwarm
hoch oder niedrig angelegt, zu steigen; lange
Stangen, die Siebe oder Mulden daran zu
binden, wenn Schwärme so hoch sich angeleat,
daß sie mit einer Leiter nicht zu erlangen sind;
Sägen, Aerte, Hand-Beil und Bohrer, son-
derlich, wo es Wald-Bienen giebt. Endlich
soll der Zeidler noch mit allerley Bienen-
Rauch, Pulver, Salben, und andern de-
nen Bienen dienlichen Arzneyen, mit kleinen
Kinnlein und Tröglein, die Bienen im Fall
der Noth darinnen zu speisen, vor allen Din-
gen aber, ehe noch die Schwärme Zeit heran
kommt, mit guten sauberen und wohl zuerich-
teten Bienen-Körben oder Bienen-Stöcken
versehen seyn, um solche, wenn man sie
braucht, sogleich bey der Hand zu haben, und
weder Zeit noch Gelegenheit bey derselben Er-
manuelung muthwillig zu versäumen und ver-
bey streichen zu lassen.

Bienen-Zucht, ist einem Lande sehr nüt-
zlich. Und wäre zu wünschen, daß man sich in
Deutschland, sonderlich in Sachsen mehr dar-
auf legete. Man bestimmet sich aber insgemein
nicht

nicht viel von Seiten der Policey darum. Wie wohl an einigen Orten geschieht es. Nach der Preussischen Dorf- und Acker-Ordnung soll in der Mark jeder Bauer wenigstens 4, ein halber Bauer 2, ein Colate 1 Stock halten, und in dessen Ermahnung bey jeder Visitation 1 Groschen Strafe vor das Stück erlegen.

Bier, ist das bekannte, aus Wasser, Malz und Hopfen gedochte Geträncke, welches in denen Mitternächtschen Ländern von Europa, als Dännemarc, Norwegen, Schweden, auch sonst in ganz Deutschland, ausgenommen Oesterreich, einen Strich des Rhein-Stroms, Wirtemberg, Unter-Walz, Schweiz, und wo der Wein-Wachs häufig, am gemeinsten ist, und wodurch eben der Mangel, den solche am Weinbau haben, reichlich ersetzt wird; gestalten man zu diesen Zeiten einige Biere so zubereiten weiß, daß sie es an Anmuth und Stärke manchen Weinen, wo nicht zuvor, dennoch gewis gleich thun. Den Unterscheid der Biere macht nicht nur ein jeglicher Ort, da es gebrauet wird, inmassen jedes Land und Resier seine besondere Eigenschaften hat, davon Henricus Knaut der Rechten Doctor schon 1573 zu Erfurt in einem besondern Tractat gehandelt, und derer verschiedenen Arten Herr Marperger in seinem Küch- und Keller-Lexico, unter eben diesem Worte in Alphabetischer Ordnung gedenket, sondern auch insonderheit das zu dem Hopfen und Wasser kommende dritte Ingrediens, nemlich das Getreide, als daß von dem Gersten-Malz alleine braunes, oder, (wie man es auch einiger Orten zu nennen pflegt) rothes Bier; und von Weizen, auch manchmal von Dinkel, Breybahn oder weißes Bier gebrauet wird, wiewohl der Weizen an den mehresten Orten einen ziemlichen Zusatz von Gerste, manchmalen auch etwas von Haber bekommt. Wo der Weizen allein verbrauet wird, da wird das davon gedochte Bier, zum Unterscheid des aus Dinkel gebrannten weissen Bieres, Weizen-Bier genannt; nicht weniger bekommt das Bier bald nach den gewissen Zeiten des Jahres, bald nach den Geschäften, bald nach denen Personen seine unterschiedene Benennung, wenn und von wem es nemlich getruncken wird, und heisset alsdenn: Brommel-Bier, Erndt-Bier, Gefellen-Bier, Hochzeit-Bier, Kindtauffs-Bier, Kirch-weyß- oder Kirmeß-Bier, Meister-Bier, Pfingst-Bier. Die weissen und Weizen-Biere übertreffen an Wärme, Stärke und Nahrung die braunen, solviren den Stein, machen ein gutes Gebliete, und vermehren denen säugenden die Milch. Hingegen verursachen sie auch wegen des Weizens Schlipigkeit und Fettigkeit, Verstopfung der Därme, Engbrüstigkeit, und einen schweren Athem. Wenigstens wollen sie starke arbeitssame Trinker haben. Wenn das weisse Bier oder Breybahn auf gläserne oder feinerne Bouteillen, wovon man länglicht geschnittene Citronen-Schalen, klein geschnittene Caneel- oder Zimmet-Rinden, Würz-Melcken, auch wohl ein wenig Cardemomen gethan, gezogen wird, so heisset man solches heut zu Tage

Bottel-Bier, (Bouteillen-Bier). Die braunen Biere werden für gesunder gehalten, als die weissen, wenn sie nemlich die Qualitäten haben, die ein braunes Bier eigentlich haben soll. Es gehöret aber zu einem guten und gesunden Biere, 1) daß es aus den besten und nicht verdorbenen Körnern gebrauet sey, denn je besser die Frucht ist, je besser wird auch das Bier. 2) Daß es nach Nothdurft guten Hopfen bekomme. 3) Daß gutes und oesundes Wasser dazu genommen werde. 4) Daß es klar sey, weil das trübe zwar fett macht, aber verschiedene schlimme Passiones verursachet. 5) Daß es genug gekocht, und deswegen auch verdaulicher sey, als das, so man zu wenig gesteuert. 6) Daß man es nicht durch Kunst zu einem rummen Biere, (wie die Bauern sprechen) oder Kopfreiser mache, und endlich 7) daß es getruncken werde, wenn es alt und von den Hefen gereinigt, indem das neue Bier zwar hurtige Beine, aber eine verdrüßliche Beschwerung im Leibe machet. Je bitterer ein Braun-Bier ist, je wärmer ist es, doch muß man solche Bitterkeit und Stärke des Bieres nicht mit Scharley, oder Posten-Kraut und andern solchen Kräutern und Samen machen, welche vor der Zeit truncken, und sowohl dem Hympte, als dem Leibe mehr und grössere Beschwerung machen, als der Wein wenn man davon zu viel getruncken hat. Das Lager-Bier, also genannt, weil es länger, als anderses Bier liegen, und sich besser halten kan, wird im Martio gebrauet, und dahero auch Mergen-Bier genennet; es will gute Käffer, und weil es gemeinlich erst nach Pfingsten, oder auch noch später aufgethan und verzapft wird, tiefe und kühle Keller haben, dazu die Luft nicht wohl kommen kan, sonst wird es in der grossen Sommer-Hize leicht sauer werden und verderben. Ausser diesen nur erzählten Arten der Biere unterscheiden sich dieselbigen auch unter einander selbst nach ihrer Präparation, wie sie nemlich gekocht, gestellt, gegeben und gefasset, daher sie rohböppig und kaltgärrig seyn können, welche der Gesundheit sehr nachtheilig; nach ihrer Farbe, denn alles Braun- und Weiß-Bier, je länger es gekochet, je gefährter es wird; nach ihrem Geschmack, da sind einige süß, einige bitter, einige würzhafft, einige scharf und fast weinsüerlich, wie etwa der Duckstein. Endlich so geben die Biere ihren mannigfaltigen Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sie zuörderst den Menschen zu einer Nahrung und Stärke des Leibes dienen, und man solche an vielen Orten täglich zu einem gewöhnlichen Trank trauhet, nicht weniger ein sogenanntes warmes Bier, wie auch mancherley Suppen daraus zubereitet, davon das Wort Suppe ferne nachzuschlagen, und ein gesundes Bier-Mus aus selbigem machet; so pfleget man auch mit diesem Hiner- und anderes Feder Vieh zu mästen, wenn man ihnen dergleichen zum Geträncke vorsetzet, und hartes darein gewechtes Brot darzu zu fressen giebt. Ueber dieses hat das Braun-Bier auch die gute Eigenschaft, daß es dem Menschen und Vieh die Mattigkeit aus-

den Füßen ziehet, wenn es warm gemacht, Darüber geschlagen wird, oder man mit selbigem gedachte Glieder wohl abwäschet und reibet. Mit reinem Weizen-Bier sich fleißig gewaschen, macht eine klare und schöne Haut; auch bedienet man sich des Cosentis, der mit etwas neuem Hopffen abgefottet, zu denen Hirsel-Wassern, warm aber auf den Zähnen im Munde gehalten, ist er, die Zahn-Schmerzen zu vertreiben, dienlich. Endlich so pfleget man auch solche Biere aus mancherley Wurzeln, Kräutern, Blumen und Saamen zuzubereiten, die den Menschen stat einer Arznei dienen können, dergleichen Bermet-Bier, Galbenen-Bier, Rosmarin-Bier u. s. f. von deren Zubereitung unter dem Wort Kräuter-Bier noch etwas erwehnet wird. Wie im übrigen die mangelhaften Biere zu verbessern, und ihren Gebrechen abzuhelfen, nebst andern Bier Künsten mehr, solches beschreibet Colerus in seiner Oeconomia lib. II cap. XIV. s. Bier-Künste.

Bier-Bottich, siehe Bottich.

Bierbrauen, heist den im vorhergehenden Artikel beschriebenen Tranc, nemlich das Bier, aus geschroteneim Malz, Hopffen und Wasser in einem kuffernen Kessel oder Pfanne kochen und zubereiten. Zu welcher Zeit dieses seinen Anfang genommen, ist nicht gar ausgemacht, doch kan deshalb Meibomius de cerevisia veterum nachgeschlagen werden. Es gehören aber zum Bierbrauen, wann solches wohl gerathen, und ein Gebräude nicht vor die Schweine geben soll, folgende fünf Haupt-Stücke, nemlich: 1) ein wohl gebaut- und eingerichtetes Brau-Haus mit gutem Brau-Gefässe. 2) Gut Getraide, oder Malz. 3) Unter Hopffen. 4) Gutes Wasser, und zwar ein jedes der drey letztern Stücken in seiner rechten Maasse und Proportion, und 5) ein verständiger, treuer und fleißiger Brauer oder Braumeister, weil mancher Brauer durch Unleiß, Unversand, Betrug und Nachlässigkeit so wohl an Malzen als Brauen, einer herrschaft in kurzer Zeit viel Schaden verurachet. Zu Erhaltung des Bieres, gehöret endlich auch ein guter kalter Keller: denn die obanaeführten Stücke seyen beschaffen, so gut als sie immer können, daferne man keine gute Behältnis darzu hat, so ist unmöglich, das Bier die Sommer-Hize durch, entweder lang gut zu erhalten, oder es mit Nutzen zu verthun und an Mann zu bringen. Wie nun das Brauen eine gar besondere Wissenschaft, deren Regeln auf die Erfahrung und eines jeden Ortes Gewohnheit, Beschaffenheit der Luft, Wassers und andere Umstände gegründet seyn, denn auf andere Art brauet man hier bey uns in Meissen, auf andere Art in Preussen, anders in Liesland, anders in Ehurland, u. s. f. Ja es trägt sich zu, daß ein Brunnen in einer Stadt besser Bier als der andere giebt; ingleichen kan in einem Brau-Hause vor dem andern besser Bier gemacht werden, obngeachtet man gleiches Wasser, gleiches Malz, Holz und Geräthschaft und auch einzelen Braumeister darzu gebraucht: Also lässet sich nun hier nichts allgemeines davon sagen. Das gemeinste Bierbrauen aber geschiehet also:

Oeconom. Lexic.

Das Getraide wird anfänglich in den Weich-Bottich, ein, zween oder drey Tage eingeweicht, damit es quellen und zum Auswaschen und Auskeimen veranlasset werden möge. Wann es genug geweicht, wird der Zapfen im Weich-Bottich gezogen, das Wasser abgelassen, und das Getraide auf das Malz-Tenne im Malz-Hause gebracht und zusammen geschlagen, damit das Wasser und die eingesogene Feuchtigkeit sich aus dem Getraide ziehen, und daneben durch die sanfte Wärme die Auskeimung desselben befördert werden möge; Man muß aber solche nicht weiter, als zum ersten Anfang des Wachstums durch subtile Fäserlein, nicht aber bis zur Grasse-Keime kommen lassen, und daher die Hauffen wieder von einander breiten, ja, damit es abkühle und austrockene, öfters unter einander rühren. Wann nun das Malz genugam gewachsen, wird es erslich auf den so genannten Weck- oder Schwelck-Boden, und von dar auf die Malz-Darre gebracht, damit es dafelbst, der Gebühr nach, weder zu stark noch zu wenig gedörret werde, denn auf den ersten Fall entgehet ihm die beste Kraft, und auf den andern läst es sich nicht gerne schrotten oder brechen. Von der Darre schafft man es erslich auf den Malz-Boden, wo die Vorraths-Malke liegen, und von dar, wann es verbrauet werden soll, in die Malz-Kammer, da es nach Nothdurft geseuchet, aus solcher in die Mühle geföhret, und dafelbst gebrochen oder geschrotet wird. So bald solches geschehen, wird es in Säcken in das Brau-Haus gebracht, und in den Meisch- oder Mösch-Bottich geschüttet, und weil vorher schon der Brau-Kessel mit Wasser angefüllet und der Ofen geheizet worden, damit das im Brau-Kessel stehende Wasser aufsteden möchte, so wird solches alsdenn, wo es eine viertel Stunde in einem Stück aufgefottet hat, mit Schöpfen (Schöpf-Käfigen) aus dem Brau-Kessel in hölzernen Rinnen geschöpffet, und dadurch in den Mösch-Bottich eingeleitet und eingeschüttet. Unterdessen, da dieses vorgehet, müssen die Brau-Knechte, Möscher oder Abührer mit den Kübr-Stöcken oder Mösch-Gabeln immerzu auf- und umrühren, damit das Malz sich nicht zusammen setze oder lege, sondern von dem Wasser wohl durchaanen werde; Einige schlagen aar hierauf diesen Mösch nach und nach in die Brau-Pfanne, daß er darinnen unter stetigem Umrühren koche; alsdenn schöpffet mans aus dem Bottiche, oder im anderen Fall aus dem Brau-Kessel auf das Gestell in den Stell-Bottich, daß es durchlaufe und die Eräber zurücke bleiben. Das Durchgelaufene, so nunmehr die Würze heisset, schöpffet man wieder in einem andern Neben-Bottich. Ist des Malzes viel, so machet man noch eine andere Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser, und geußt es auch darauf, so viel als man Bier haben will; Will man es gut haben, so gießt man wenig, will man es aber leicht und dünne haben, gießt man viel Wasser drauf. Darnach, wann das Bier also von dem Malz

gesamt-

gesamlet ist, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel gegossen, daß sie etwan zwey drittel Theil voll davon werde, darzu schüttet man alsdenn den Hopffen, und läßt es mit einander kochen, bis es genug ist, welches durch öfteres Kosten muß erfahren werden: Denn von zu vielem Sieben gehen die subtilsten und flüchtigsten Theile des Hopffens hinweg, und verlieret er also seine Kraft; Von zu wenig Sieden aber bleibt er roh, und giebt dem Biere keinen guten Geschmack. Unter dem Sieden muß man den Hopffen fein gemächlich rühren, daß er sich nicht an den Kessel oder Pfanne anhängt und anbrenne, sonst bekommt das Bier einen garstigen Geschmack, dahero muß auch das Feuer bey dem Hopffen-Kochen nicht allzu groß seyn, weil es geschwind geschehen und versehen ist, daß das Hopffen = Mehl mit der Würze anbrennet. Wenn nun das Bier mit dem Hopffen genug gekochet hat; so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, geußt die Pfanne vollends voll, und läßt es damit aufsieben, man darf aber alsdenn nicht mehr unrühren. Einige Brauer decken um diese Zeit den Kessel oder die Pfanne mit in einander gefaltene Brettern feste zu, daß der Brodem besanmen und das Bier desto geistiger und stärker bleibe. So es nun also mit einander aufgestotten hat, leget man einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, und schöpffet das Bier samt dem Hopffen aus der Pfanne in den Korb, daß sich der Hopffen darinnen sammle und das Bier rein durchlauffe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke geschlagen, und dafelbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vorne durchlöcherete Bretlein angemacht sind, auf- und abgerührt wird. Wann nun das Bier auf den Kühlen oder Kühl-Schiffen nach Nothdurft erkühlet, so wird das Bier aus denselben in den Gähr = Bottich abgelassen, und ihm darinnen die Hefen gegeben, welche ja nicht alt noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein und leicht seyn sollen. Siehe Gähren. Ist des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; ist dessen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wann es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage gestanden hat, (dann man läßt die Lager-Biere wohl acht Tage stehen), so nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztes wird es, nachdem das Spund = Loch sauber abgewischt und verwahrt worden, in den Keller auf die Lager geschafft. Will man auch vorß Gesinde und arme Leute ein Nach-Bier, geringe Bier oder Cofent haben, so schöpffet man nur frisch Wasser auf die Träber zuletzt, wann das gute alle davon abgelauffen ist, und läßt es auch also in den Würz-Trog durchlauffen, da es denn sogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und so etwas davon überbleibe, solches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nach-

Bier etwas stärker und dauerhaftiger, so gießet man es, sobald es durch die Träber gelauffen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, und läßt es noch ein wenig mit dem Hopffen kochen, schöpffets von dar wieder in den Korb, und läßt es durch denselben in einen andern Bottich, wie das gute Bier, lauffen, dafelbst erkühlen, und giebt ihm nachgehends Hefen, wie dem Bier geschehen; Füllet es endlich, wenn es geziemender massen gegohren hat, auf die Fässer, so hat man einen guten Cofent oder Nach-Bier. Zum Lager = oder Merzen = Bier, wird iederzeit mehr Hopffen genommen, damit es nicht leicht sauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als ander Bier; es muß auch nicht zu früh gefasset werden, sondern ohne sehr acht Tage aufm Gähr-Bottich stehen bleiben. Beym Fassen muß man die Fässer dreiquer Finger hoch ledig lassen, und die Spunde mit gepichter Leinwand dergestalt bedecken, daß keine Luft hineinzu kommen vermag. Wann sich die Hefen gesetzt, so füllet man die Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr auswürffet, alsdenn macht man es mit frischem Brunnen = Wasser voll. Währendem Lager des Bieres, muß das Faß inwendig um das Spund = Loch herum mit einem Finger und wenigem Salz jezweilen gereinigt, und von aussen wohl trocken und sauber gehalten werden. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern, und bey nachlässigen Bier-Wärtern gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öfters abwischen, fleißig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und ganz sind, und wo irgends ein Manzel verpüret wird, solchem alsobald gebührend abhelffen lassen. An etlichen Orten pflegt man die Lager-Biere, wann sie etwan acht oder mehr Tage auf den Fässern gelegen, und die Hefen meistenthells über sich gekoffen, von den Fässern abzuziehen, und in Kübel und Öfen zu schütten, die Faß wohl auszuspülen, und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber das Bier wieder darauf zu fällen, und zum Ausriffen, so es nicht von sich selbst erfolgt, gemächlich zu befördern, auch vorbeschriebener Art nach fleißig zu warten.

Das weiße Bier, oder der sogenannte Breyhahn, wird folgender gestalt an einigen Orten gebrauet. Erstlich wird gleichviel Gersten und Weizen = Mals, so an der Luft oder in einer warmen Stube gedörret ist, genommen, selbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzt oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu sehr staude, und sich gar zu klein schreiet oder mahle. Dieses geschretene Mals schüttet man in siedheißes Wasser, und mischet es, wie oben beom braunen Bier eedacht worden; Hernach gießet man es aufs Gestell, läßt es eine oder anderthalb Stunden darauf stehen, alsdenn wieder davon ablauffen, und siedet es noch einmahl, schäumet es auch zugleich sein rein, und setzet es wieder aufs Gestell. Darnach kochet man den Hopffen eine Weile mit Wasser, und gießet hernach den Breyhahn auch darzu, und siedet sie mit einander

einander; Wann dieses zur Gemüthe geschehen, schöpffet man ihn in einen, oben beym braunen Biere erwähnten Weiden-Korb, und läset das Bier in einen oder mehr flache, weite und breite Bottiche, nachdem desselben wenig oder viel ist, lauffen, darinnen sich zu erkühlen, daß man ihme die Hefen geben kan, welche man zuvor mit zurückgesetztem und erkältetem Brehhahn vermischt, ehe sie in Bottich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Fässer, jedoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und überlauffe, sonst geht dessen viel zu Schanden. Zu fünf Viertel Mals nimmt man gemeinlich ein Maßlein Hopffen. Will man aber den Brehhahn stärker und kräftiger haben, so können zween Theil Weizen- und ein Theil Gersten-Malz dazu genommen werden. Denn ie mehr man Weizen nimmt, ie besser und kräftiger kan man auch den Brehhahn machen. Wer von dieser Materie ein mehrers zu seiner Nachricht zu suchen verlanget, kan in des Herrn von Kohrs seiner Haushaltungs-Bibliothek cap. 4 §. 4 nachschlagen, und die daselbst angeführte Scriventen durchsehen. Schlüsselich ist von dem Bierbrauen anmoch zu merken, daß nicht ein jeder Ort, und in demselben auch nicht ein jeder Bürger oder Anfasser zu brauen berechtiget; Denn da haben so wohl einige Städte auf einen gewissen District, z. E. auf eine Meile in das da herum liegende Land, das Jus prohibendi, als auch in den Städten selbst wird das Brauen mit vielem Unterscheid verstatet; inmassen an einigen Orten ieder Bürger brauet, wer nur kan und will; an andern Orten hergegen, haben nur gewisse Häuser auf ein, zwey und mehr Biere die Berechtiget; Wiederum müssen in einigen Städten, die mit Brauen belehnte Bürger einer nach dem andern in der Reihe, wie sie das Loos troffen, brauen, daß einen ieden des Jahres, nach Proportion seiner Berechtigung, so viel mahl das Brauen trifft, als die Nothdurfft erfordert; in andern Städten aber ist es zugelassen, so offt zu brauen, als es nur gefällig und der Abgang des Bieres solches erfordert. Von denen Vorurtheilen bey dem Bierbrauen, und wie Halberstädter Brehhahn zu machen, schlage man die Leipziger Sammlungen von oeconomicischen Sachen VII Stück, n. 1 und 2 auf.

Bierbrauer, Brauer, Braumeister, ist derjenige, welcher aus gewissem Getraide, Hopffen und Wasser, dasjenige Getränk, so man Bier nennet, verfertigt. In einigen Orten sind die Brauer auch Mälzer, hingegen haben an andern Orten die Mälzer mit nichts anders, als mit dem Malsmachen und jene nur mit dem Brauen zu thun. So giebt es auch Brauer, welche nur eine Art von Bier, nemlich allein braunes, oder allein weißes brauen, wie z. E. zu Nürnberg, wo die Bierbrauer ihre gewisse Zahl, ihre besondere Innung, (welche man allda Zandel nennet) und allfäbrig ihre ordentliche Geschworne oder so genannte Vorgehere ha-

ben, da kein Roth- oder Braun-Bierbrauer weißes, und kein Weiß-Bierbrauer rothes oder braunes Bier, beide aber kein Weizen-Bier (nemlich worzu kein anderes Getraide als Weizen kommt) brauen dürfen, als welches letztere der Rath daselbst in einem gemeiner Stadt zuständigen Frau-Hause durch besonders dazu verpflichtete Leute, brauen, und das ganze Werk, durch einen Brauerverständigen Mann administriren läßt. Es soll aber ein Brauer oder Braumeister nicht nur der Natur und Eigenschaft des Wassers an dem Ort, wo er brauen soll, der Luft, des Getraides und Hopffens wohl kundig, sondern auch eines unbescholtenen Wandels, nüchtern, bescheiden, getreu, fleißig und unverdrossen seyn, das Malz zu rechter Zeit machen, und arbeiten fleißig bey der Darre bleiben, und bey jeglichem Gebraude selbstien zugegen seyn, damit er durch einen in seiner Abwesenheit leichtlich zu Schulden kommenden Schaden keine Verantwortung auf sich lade; Er soll dem Bier zu rechter Zeit Hefen geben, solches, wann es gnugsam verzoghren, in die vorher von dem Bötticher beborig zugerichtete und übrigen wohlgeremigte Bier-Fässer in Beyseyn des Verwalters fassen, und in den Keller schafften; erkügedachten Keller so wohl, als das sämtliche Bier- und Frau-Gefässe, reine und sauber halten, die Träber so wohl als das Brantewein: und andere Spülicht, an niemand, als vor das Herrschafftliche Kind- und Schweine-Vieh, abfolgen lassen; Die Hefen fleißig sammeln, und, wo sie nicht mit besonderm Nutzen zu verkaufen, Brantewein daraus brennen; Mit dem ihme anvertrauten Hopffen und andern Dingen getreulich umgehen, und durchaus nichts, es sey Bier, Brantewein, Hefen oder dergleichen, weggeben, er habe dann vorhero einen Zettel von der Herrschafft oder von dem Verwalter, mit welchen Zetteln er hernach seine Rechnung zu belegen hat. Wie dieses alles mit mehrern aus beygestigter Pflicht eines Herrschafftlichen Braumeisters abzunehmen: Ihr sollet geloben zc. insonderheit aber sollet ihr das Malz mit allem treuen Fleiß dergestalt verfertigen, daß dasselbe mit Nutzen und ohne Mangel verbrauet werden könne; wie ihr denn alle die Gersten, die zu vermeln seyn werden, selbst von dem Korn-Schreiber, Schösser oder Verwalter zugemessen und gewähret nehmen, auch das Malz, so jedes mahl verbrauet, in Beyseyn gedachten Korn-Schreibers oder der andern Personen, wieder getreulich abmessen, und mit ihme darüber richtige Kern-Stöcke oder Register halten solt, damit, was jedes Quartal an Gersten vermälzet und verbrauet wird, und wie hoch es sich aufgemälzet, gebühlich berechnet werden kan. Ingleichen sollet ihr euch das Bierbrauen dermassen mit allem Treu und Fleisse angelegen und befohlen seyn lassen, daß mit demselben in der Mühlen und im Frau-Haus der Gebühr nach, richtig umgegangen, und ohne einiget Schaden iederzeit gute tüchtige Biere geliefert werden.

den. Die Brau-Zeuge reine halten, daß die Biere, ehe sie in Keller gebracht, nicht versäuern. Ihr sollet auch niemanden, dem es nicht gebühret, in das Malz- oder Brau-Haus heimlich oder öffentlich einlassen, Unter-schleiff darinnen verstaten, oder heimliche Zechen halten, so wohl über denjenigen Co-fent und Träber, so euch von jedem Gebräu geordnet, für euch selbst oder die Eurigen nicht das geringste aus dem Malz- oder Brau-Hause abtragen oder ausschleiffen, sondern euch an deme, was euch geordnet, begnügen lassen, und euch sonst allenthalben, wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eianet und gebühret, erzeien und verhalten, alles bey Vermeidung gebührender Strafe zc.

Bier-Kranz, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Kfig, siehe Kfig.

Bierfassen, heist so viel, als das neugebraute Bier, wenn es gnuasam abgekühlet und vergohren, von dem Gähr-Bottich in die vorhero wohlauzabrühete, reine, gesauberte und zugerichtete Kufen, Fasse, Bier-tel, Tonnen oder Eymen füllen. Es kan solches auf zweyerlen Art commode geschehen, im Brau-Haus, da man hernach die Fässer erst in den Keller schrotet; oder im Keller selbst, da die Fässer gleich auf denen Lagern liegen bleiben. Es muß aber die Gelegenheit des Brau-Hauses darnach eingerichtet, und auf den ersten Fall der Gähr-Bottich mit zwey grossen messingenen Hähnen versehen, lanast an demselben hin aber zwey gute dauerhafte eichene Füll-Lager so weit von einander gelegen seyn, daß man zur Seiten dazwischen durchgehen könne. Auf diese Füll-Lager nun sind die messingenen Hähne gerichtet, unter welche man beym Bierfassen, die Fässer oder Viertel zc. hinlegt, den Trichter auf das Spund-Loch setzet, die Hähne aufschraubt, und also ein Faß nach dem andern voll laufen läßt. So bald ein Faß gefüllt, wird solches aus dem Wege und auf dem Füll-Lager fürter gerückt, mit einem ledigen abgewechselt, und so lanze damit fortgefahen, bis das Bier alles gefast ist. Auf den andern Fall, nemlich wenn das Bier im Keller gefast werden soll, müssen eben solche Füll-Lager in dem Keller, und durch das Keller-Gewölbe ein Loch gelassen seyn, wodurch ein lanzer Schlauch gehet, der mit dem einen Ende an den Bottich-Hahn angeschraubt ist, an dem andern Ende aber einen messingenen Schließ-Hahn hat, welcher mit der Schnauze in das Spund-Loch gehalten, und wenn das Faß gefüllt ist, zugeschlossen oder zugedrehet wird. Wenn das Bier gefast ist, muß der Schlauch gereinigt und ausgespült und zu fernem Gebrauch aufgehoben werden. Ein Bier, welches jung und frisch weggetruncken wird, darf eber gefast werden, als dasjenige, so lange liegen soll. Doch muß man auch ein Bier nicht gar

zu lanze auf dem Bottich stehen lassen, weil es sonst durch überflüssiges Gähren schaal und stumpf zu werden pfelet.

Bier-Gefäße, heisset alles dasjenige Geräthe, was in einem Bier-Keller an Fässern, Bier-teln, Tonnen, halben Tonnen, Dreylingen, Zanffen = Fassen, Bier-Trichtern, Bier-Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- und Meß-Kannen zc. gehoret.

Bier-Gerben, siehe Zefen.

Bier-Hahn, ist ein ganz bekanntes Instrument aus Messing, welches man erst an des Fässens stat, in das Loch eines Bier-Fässes stecket, wodurch hernach das Bier, vermittelst dessen Aufs- und Zudrehen aus dem Fasse bequem heraus gelassen, und sodenn nach Belangen, auch wiederum damit verschlossen werden kan. Man findet solche von unterschiedener Grösse zu Fässern oder Tonnen; alle aber müssen von der Eigenschaft seyn, daß der Schlüssel darinnen wohl eingerieben und nicht tropfe oder auslaufe; Auch hat man darauf zu sehen, daß er innen glat durchbohret und nicht unrechte Höhlung habe, weil solches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unartigen Geschmack zuweae bringen kan. Zu diesem Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe man den Hahn in das Faß stecket, er icedemahl mit reinem Wasser, auch wohl mit siedendem fleißig ausgewaschen und gereinigt werde, weil bey dem Gebrauch sich gerne ein Schleim anzulegen pfelet.

Bier-Zefen, siehe Zefen.

Bier-Begel, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Keller, sind diejenigen Behältnisse, darinnen man zum Theil den Vorrath an Bier, zum Theil aber nur dasjenige Bier, so verzaget werden soll, liegen hat. Es können diese eingetheilt werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letzte sonderlich mit dem Schand fremder Biere, private oder cum jure prohibendi berechtigt sind, und sololich denen andern in diesem Stücke Enhalt thun können, dergleichen gemeinlich in den Städten die Raths-Keller. Wie die Keller anzulegen, und nach verschiedenen Umständen mit aller benöthigten Bequemlichkeit zu versehen, solches ist ein Haupt-Stücke der Bau-Kunst. Ueberbauert soll die Lage des Kellers also genommen werden, daß in Sommers-Zeit die Sonne diesen Ort am allerwenigsten treffen könne, und überall genugsamer Raum sey, die gefüllten Bier-Fässer ungehindert aus- und einzuschroten. Und da auch, wie an einem andern Orte schon erinnert worden, die Reinlichkeit des Kellers viel ben trägt, daß das Bier sich darinnen wohl halte; Also dürfen in solche keine Epiesen, die einen Geruch von sich geben, als Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauerkraut und dergleichen gebracht werden. Ja man pfelet ihn wohl gar des Jahrs einmal mit Stroh, das an den Wänden herum gelegt und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden sich angehangener Unreinigkeit, gesaubert werde.

Bier-

Bier-Knoten, nennet man an denen verhoffenen Bier-Brütern und Nacht-Lampen den Knoten am Halse, so insgemein der Kriehs heißet.

Bier-Künste, werden alle diejenige Mittel genennet, wodurch nicht nur ein Bier zum Gähren und Aufstossen, falls es ihm daran mangelte, gebracht, und in gutem Stand erhalten, sondern auch denselben, wann es sauer, trübe, schaal, oder sonst mangelhaft worden, geholfen werden kan. Wann ein Bier weder im Bottiche gähren, noch im Fasse aufstossen will, so muß man Eisen (einige sagen eine neue Pfug-Schaar) und Kiesel-Steine glühend machen, und hinein werfen: Andere lassen auch wohl einen reinen kupfernen Kessel in dem Bottich herum schwimmen, thun in selbigen starke glühende Kohlen, und haben Acht, daß dieses Kohl-Feuer in dem Biere nicht immerzu an einem Ort stehen bleibe, das Bier wohl zudecken, und also durch die Wärme zum Gähren oder Aufstossen brinnen, siehe oben Aufstossen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angestekt hat, frisch bleiben und einen guten Geschmack behalten, so hängt man ein Büschlein Odermennige darein und trincket davon; gehet das Faß lang zu Zapfen, so muß man alle acht Tage frische Odermennige hinein hängen. Wann man will, daß ein Bier sich nicht verkehren, oder sauer werden soll, so lege man schöne weiße Kiesel-Steine aus einem klaren fließenden Wasser, oder an deren Stat ein frisch gelegtes Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man nehme Linden-Blütze, oder nur die Blätter, Nuß-Laub und Berfuß, eines so viel als des andern, und halb so viel Vermut, hänge es zusammen ins Bier; Etliche thun in das Bier so viel Hände voll guten gerechten Hopfens, so viel das Bier-Faß Eymmer hält, und spüendens wohl zu; oder nehmen etliche Lorbeern, schälen die äußerste Haut davon, und hängen sie hernach in einem saubern leinenen Säcklein ins Faß. Oder wann man ein Faß Bier will anzapfen, so thue man Saltz in ein Lüchlein, lege es über den Spund, und spünde es zu, oder vermache es mit frischem Leimen also über dem Saltz, so bleibt es gut; oder hänge das kleine Tausendgülden-Kraut und Bertram hinein; Diese zwey Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Daß ein Bier nicht fahnicht werde, soll man eine dicke zerschundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang geschnitten, in der Größe, damit es durch den Spund hinein in das Faß möge gebracht werden, nehmen, und hinein werffen; oder man nehme zwey oder drey Hände voll Saltz, lasse es in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glühend werden, thue es also in das Bier, verspünde das Faß, und laß es acht Tage ruhen. Wann aber der Rahn bereits in das Bier gekommen, so hänge man Eiternesseln darein, welche allen Unflat an sich ziehen, und wiederhole es so lang, bis das Bier wieder klar wird. Schmecket

Bier nach dem Fasse, so ziehe man solches alsobald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von gutem Gewürz, als Muscaten-Nuß, Muscaten-Blütze, Zittwer und Nägelein, jedes gleich viel, und klein zerschnitten, in einem Lüchlein eingebunden ins Bier: Oder man lege ein heißes von einander gebrochenes Gersten-Brot, so bald es aus dem Back-Ofen kömmt, auf das Grund-Loch, und lasse es darauf erkalten: Wann man dieses noch drey oder vier mahl selbigen Tages wiederholt, so wird aller üble Geschmack vergangen seyn. Solte das Bier sauer werden, so kan man gestossenen Weizen mit dessen Biere Hefen vermengt nehmen, und ins Faß schütten, oder man kan den zerquetschten Weizen in einem leinen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine ganz gemeine Art, das saure Bier zu curiren ist: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Saltz nimmt, beydes unter einander wohl röset, und in einer Pfanne wohl heiß werden läset, (welches letztere aber von vielen Bier-Wirten nicht beobachtet wird), alsdann eine Maag-Kanne voll lauterer Brunnen-Wasser daran gieffet, und es wohl durch einander rühret; Nach solchem wird es alles zusammen in das saure Bier gegossen, und mit einem Stecken im Fasse wohl umgerühret, stehen gelassen, so bekommt das Bier den ersten guten Geschmack wider; es hat aber keine sonderbar lange Dauer, und muß dahero bald verthan werden. Das folgende Receipt ist noch viel besser: Koche nach der Größe des Fasses eine Meke, zwey oder drey des besten Hopfens in einem saubern Kessel mit Wasser oder Bier, so lange bis die Krafft des Hopfens ausgezogen, setze und drücke das Bier aus dem Hopfen wohl aus, und vermische darunter gepulverisirte Wachholder-Beere, Lorbeere und Saltz, laß es abkühlen, und so viel Bier aus jedem Faß laufen, als viel du des Hopfen-Wassers darein füllen wilt; gieß dieses folgendts in das Faß, rühre es wohl, und verspünde es: Wenn es also etliche Tage gelegen, so wird das Bier mild und gut, auch viel wohl geschmackter und stärker davon. Wenn das Bier trübe, welches entsethet, wenn es entweder in der Läuterung versehen, oder wenn es nicht gnugsam vergohren, oder wenn es verführet und alsobald angezapfet wird, so soll, das letzte betreffend, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kan, eine Hand voll gebranntes Saltz in ein wenig Wasser zerlassen oder aufgelöset werden; wenn man hernach ein Rößel oder eine Kanne hievon in das Faß gieffet und solches über Nacht ruhen läset, so läutert sich darauf das Bier gar schön; Wegen der zwey ersten Ursachen aber können folgende Mittel dienen: Man nehme zu einem Viertel entweder einen mittelmäßigen Becher voll Milch, darunter ein unter Theil des allerbesten Stärck-Mehls wohl gerühret, schütze dieses zusammen in das Bier, rühre es nachmahlen wohl unter einander, und

und verspünde hierauf das Viertel, so wird sich das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieses Weizen-Mehl giebt ihm den Geschmack und die Milch die gute Farbe: Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in dasselbe, so wird es auch bald schön und klar; ingleichen durchgesiebte Asche von Linden-Holz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbessern auch des trüben Bieres Farbe und Geschmack. Das allerbeste Mittel aber, ein gutes Bier bis auf den letzten Tropfen zu conserviren, ist, daß man alle Fässer und Bier-Geschirr, ja den Keller selbst zu iederseit reinlich und sauber halte, und daher vor dem Bierfassen die Fässer inwendig fein ausbrühet, nach diesem von dem Böttcher frisch aufschälen läset, die gefüllten Fässer um den Spund und Zapfen fleißig abwäschet, auch die Fässer immer voll hält, und also anfangs gut junges Bier, alsdenn aber frisches Braunen-Wasser auffüllet, wie dessen schon oben unter dem Wort Bier bey Wartung des Lager-Bieres weitläufig erwehnet worden.

Bier-Lager, ist eben so viel als Bier-Sefer, siehe Sefer.

Bier-Maaf, ist dasjenige Cylindrische Gefäß aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewissen Preis ausgemessen, auch dahero eine Mess-Kanne genennet wird, sondern es erhält auch nach dessen Anzahl ein jedes andern Gefäß, als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymen u. s. f. seinen proportionirlichen Inhalt. Wie nun in denen trocknen Maassen fast ieder Ort seine besondere Größe hat; also findet sich auch in diesen gegenwärtigen ein merklicher Unterschied. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5 Schock oder 300 Kannen, das sind zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stüben und 3 Kannen. Denn ein Stüben hat 4 Sächsische Kannen. Eine Kanne aber hält 2 Nössel, Rännchen oder Seidel, und 1 Nössel 4 Quartieren. Nach Dresdner Maaf gehen auf ein Faß 420 Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet ist. Allein, wie das Maaf der Kannen von andern Orten bald gröffer bald kleiner, und nicht leicht ein solches Maaf angenommen, und darauf das verschiedene Maaf reduciret werden kan, welches nur in Deutschland allenthalben bekannt wäre, damit einer, dem ich sage: ein Berlinisches Faß hält so und so viel Kannen, auch verstehen und das Maaf nach dem Gemäß seines Orts treffen könne, woserne er nicht Gelegenheit hat, solches wirklich gegen einander zu ahnen; also ereignet sich so wohl im Gemäß der süßigen als trocknen Dinge eine grosse Verwirrung und Schwierigkeit. Sonderlich da der gemeine Land- und Stadt-Wirt, der doch diese Einsicht am meisten brauchet, es nicht leicht versteht, wenn man ihm auch auf eine Mathematische Weise ein Maaf bestimmen wolte. Indessen kan

man solches doch einiger massen und auf eine ganz einfältige Art dadurch bewerkstelligen, wenn man ein Dresdner 4tel oder Quartieren eines Nössels von Blech nimmt, welches so viel möglich einerley Dicke am Boden und an denen Seiten haben, über dem aber unten und oben allenthalben rund, ohne Beulen und gleich weit seyn, folglich einen Zirkel, und also im Durchschnitt einerley Weite, und hiernächst eine gewisse Höhe haben mus. Die Weite oder das Maaf des Durchschnitts aber so wohl als das Maaf der Höhe brauchet alsdenn nur, und zwar nach Zollen, entweder der gemeinen Schuhes, da es der rote Theil, oder des Rheinländischen, da es der 12 Theil ist, angezeigt zu werden, sintemahl entweder der gemeine oder Rheinländische Schuh von dem Flächen-Maasse meistens bekannter als sonst ein Maaf ist. Nach dieser Bestimmung nun kan einer in Nürnberg, Augsburg, Berlin, Hannover, Wien, Frankfurt u. ein solches Quartieren nachmachen lassen, und die Kanne oder ein ander Maaf seines Orts, es mag heißen wie es will, oder eines andern ahnen, so ist er in Stande sogleich zu sagen, wie viel ein Faß Dresdner zu Berlin, Hannover u. und umgekehrt nach einem daseibst gewöhnlichen Maasse halte. Wir wollen hier die Sächsische Dresdner Kanne, welche 2 Nössel, ein Nössel zu 4 Quartieren gerechnet, hält, nehmen. Ein solches Quartieren von Blech, welches einen 16 Theil Zoll dick ist, hält im Durchschnitt vier Zoll, an der Höhe aber 5 Zoll. Nach dieser Angabe wird ieder an seinem Orte sein Maaf mit dem Sächsischen Maasse vergleichen können.

Bier-Mus, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kummel, theils mit Zucker folgender Gestalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brot in einen Topf, gießet Bier darauß wirft ein wenig gequetheten Kummel, oder an dessen Stelle etwas Zucker darein, setzet es zum Feuer, und läset es durch einander kochen; hierauf wird es gequirkt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebst ein paar Eiern darein gerühret, so ist diese Speise fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, das in einigen Städten von dem Magistrat aus den Brayer-Ältesten, und einigen darzu deputirten Bürgern constituiret wird, welches die in der Stadt gebraute Biere ausprobet, und den Ort, wo das beste sein wird, durch öffentlich angeschlagene Zettel bekannt machet, das schlechteste Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig ansiehet, den Brauer zu gewisser Straffe condemniret, oder wohl gar das ganze Gebräu an das Armen-Haus daseibst verfallen zu seyn erkläret, siehe hiervon D. Schlüters Tractat von den Erben und Brauwejen in Hamburg Part. 2 Tit. 8 & 9, sondern es führet eben diesen Nahmen auch ein gewisses und sehr accurat abgetheiltes Instrument, so wie die Salz-Wage oder Golden-Probe gemacht ist, wodurch eben die Güte des Bieres und dessen Consi-

Konsistenz erforschet wird: Insonderheit lässet sich dadurch erweisen, um wie viel in ein Faß mehr Wasser unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie solche beschaffen, siehe Leupolds *Theatrum Staticum* p. m. 210 §. 26 & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelst welcher einem Wirt, oder Schencken erlaubt ist, Bier zu verzapfen und Gäfte deshalb zu setzen, welches durch ein gewisses Zeichen vor dem Hause gemeinlich angedeutet wird, siehe Bier-Zeichen. Auf dem Lande ist an manchen Orten die Gewohnheit, daß jeder Nachbar den Bier-Schanck nach der Reihe bekommt, davon unter Reihe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schenke, muß oft ein solcher Wirt das Bier entweder von seinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewissen Spund-Geldes auch wohl anderwärts solches holen. In denen Städten berzegen ist der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, so daß ieder Bürger solches freygelassen, oder es müssen diejenigen, so diese Nahrung treiben wollen, erst gegen ein gewisses erlegtes Geld von der Obrigkeit daseibst Erlaubniß erhalten, siehe oben Bier-Keller. Sonst ist wohl ausgemacht, daß Bier-Schanck so wohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müsse. Allein ob es besser, solchen in einem gemeinen Hause, einer Schencke, oder Stadt-Keller anzulegen, oder von dem Brau-Wirt selbst nach gewisser Ordnung und Reihe verrichten zu lassen? das ist eine andere Frage. Weil nun dabey in andern Wirtschafft-Geschäften viele Veräumniß, und überdieß denen Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müßiggang zu treiben, sich dem Saufen zu ergeben, einander das Bier zu gefallen aussaufen zu helfen, und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, so wird das erste vor besser als das Reihenbier-Schencken, sonderlich wenn die Nahrung eines Bürgers oder Bauers nicht ganz alleine in der Brau-Nahrung besteht, gehalten. Ob auch die Brau-Nahrung ein Land- oder Stadt-Wirtschafft-Geschäfte sey? fragt man ebenfalls. Als ehemahls die Manufacturen, Fabriken, Handwerker, Künste, Wissenschaften und Commercia weder im Flor bey denen Deutschen waren, noch auch darauf sonderlich gedacht wurde, und man dennoch Städte in großer Menge anlegete, solchen aber Nahrung verschaffen und sie vom Land-Leben unterscheiden wolte, über dem aber in denen Städten alle Zusammenkünfte gehalten wurden, so hat man dieß Nahrung an vielen Orten, sonderlich in Nieder-Deutschland, meistens in die Städte verwiesen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilet, und auf eine gewisse Weite davon solches keinem Dorffe oder Land-Gute ordentlicher Weise und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubt. Und daher gehöret es von Alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unsern Umständen so nöthig als in Städten, das Stadt-Wesen sich auch

zunehmro in vielen Stücken nebst andern Umständen ändert, überdem aber das Brau-Wesen sehr nöthig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande ist, so leider diese Anstalt und Meinung an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Bier-Stern, siehe Abend-Stern.

Bier-Tisch, nennet man denjenigen Sitz oder Verschlag, woselbst diejenige Holz bestebet einem grossen Bier-Schanck sich gewöhnlich aufzuhalten pfeget, die auf die ab- und zugehende Gäfte Acht hat, und von denselben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, ist ein kleines, nicht allzu hohes, hölzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten vom Boden an gerechnet, starcken Stücke Holz bestebet, welches rund zugespizet, daß es sich in jedes Spundloch schiebe, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein geöffnete Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, ganz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, sind diejenige Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, sondern es ist auch daraus zu sehen, welche Art des Bieres geschencket wird. Also bemercket ein von grünem Laub gekochener Erantz, der bey Aussetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dieß darzu gebangen wird, daß an diesem Ort nebst dem andern Bier auch Rosmarin-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verschenden sey. Sonst haben die gemeinen Schencken ihre gewisse aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemaltes Läßlein mit vollverschneckten Bier-Gläsern, Toback und Pfeifen; oder einen an einer langen Stange gebundenen grossen Busch grünes Reif, so ein Bier-Wisch heißet; oder einen hölzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt: oder ein hölzern buntes Kreuz, mit zwey dergleichen Löpffgen obenhier gezieret, welche beyde Arten man Bier-Kegel nennet; oder ein verzogenes Fünff-Eck, welches man auch einen Druden-Fuß zu nennen pfeget; ein Hund Spähne aber sind hiesigen Orts das Cosent-Zeichen.

Bild-Maus, siehe Maus.

Bilder-Nath, ist eine Wissenschaft und Kunst derer Nätherinnen, welche mit buntfärbichter Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumen-Werk nach dem Leben durch Schatten und Licht, wie die Mahler auszudrucken wissen, und dieses meist in einen feidenen Boden sticken.

Bilsen- oder Bilken-Kraut, Sau-Bozen, Schlaf-Kraut, ist ein Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich das schwarze und das weiße Bilsen-Kraut. Das schwarze oder gemeine Bilken-Kraut, welches wild an unangebauten Orten wächst, hat sehr dicke und über anderthalb Schuh hohe Stengel, schwarz-grüne, breite, lange, weiche, wollichte, zerschnittene und zerfaltene Blätter, welche fast dem Bilsen-Kraut bekommen, aber

aber weiter am Stengel hinauf, schmaler, kleiner und spitziger werden. Seine Blumen, welche in bleich-gelben mit Purpur durchstreichenen und in fünf Theile zerspaltenen Glöcklein bestehen, wachsen dichte besammet, und haben inwendig vier oder fünf purpurfarbene Knospen. Nach denen Blumen folget eine Frucht, welche sich nicht übel mit einem Topf vergleichen läßt, gestalten eine Stärke oder Döckel darauf ist, der sie aufs genaueste zuschliesset. Diese Frucht hat der Länge nach zwey Kächer, in welcher ein grauer Saamen dem Nag-Saamen nicht ungleich verschlossen liegt. Die Wurzel ist gelb, Finaers dicke und mit vielen Fasern bewachsen. Das ganze Gewächse hat einen widerwärtigen stinkenden Geruch, welchen absonderlich die Ratten und Mäuse nicht vertragen können, dabero es von denen Bauern um Johannis ausgegaden, und in die Häuser umher geleget wird, gedachtes Ungeziefer damit zu vertreiben. Das weisse Bilsen-Kraut ist von dem schwarzen nur darinnen unterschieden, daß es kleinere, weichere und weisere Blätter, weisse Blumen, und einen weissen Saamen hat, sonsten aber hat es fast einerley Tugenden mit jenem, wiewohl dieses, nemlich das weisse zur Arkenen sicherer, als das schwarze gebraucht werden kan. Das Bilsen-Kraut mit seinen Blumen und Saamen soll nicht ohne sonderbare Vorichtigkeit genommen werden, denn es nicht allein den Menschen, sondern auch dem Vieh schädlich, ja gar bisweilen tödtlich ist. Gleiches kan man an den Fischen in Wassern wahrnehmen, denn wenn man Bilsen-Saamen mit Zeige vermischt, oder bloß allein ins Wasser wirft, werden die Fische tobend davon, springen auf, und kehren zuletzt den Bauch über sich, also, daß man sie mit den Händen fangen kan. Die Hühner auf den Balken fallen herab, wenn sie mit Bilsen-Saamen beräuchert werden, und so sie den Saamen essen, sterben sie gar davon. Also pflegt es auch die Menschen, wann es innerlich gebraucht wird, toll und unsinnig zu machen, ja gar einen ewigen Schlaf zu wirken. So dabero sich iemand besorget, er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen aetossen, der trincke von Strund an Ziegen Milch, oder nehme Knoblauch oder Zwiebeln zu sich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilsen-Kraut fressen, bekommen sie ganz unaemeine Convulsiones, woran sie in kurzer Zeit sterben müssen, wenn sie nicht zu einem Wasser kommen, daraus sauffen und sich darinnen baden können. Man brauchet also dieses Kraut, und zwar mehrentheils das weisse, nur äußerlich zu Umschlagen, zu Salben, Pflastern und in Oele. Die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwäre und schmerzshafte oder geschwollene Glieder gelegt, benehmen das Wehethun. Ein Sälblein von dem Saamen, Eyer-Klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Del mit Eßig vermischt, und an die Stirn und Schläffe gestrichen, macht wohl schlaffen, welches auch ein von Bilsen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Bilze, siehe Pülze.

Bimsen-Stein, oder Bims-Stein, auch Bymstein, ist ein leichter, wie ein Schwamm löcherichter, und gleichsam von Natur calcinirter Stein, daher man von ihm glaubet, daß er entweder von den Feuer-spreyenden Bergen, dergleichen Vesuvius, Aetna, Hecla, ausgeworfen; oder an denjenigen Orten, wo es warme Bäder giebt, gefunden werde. conf. Valentini Museum Museorum. Man hat von demselben sowohl der Farbe als Dichtigkeit und Schwere nach verschiedene Sorten. Der gemeinste bey uns ist weiß-arau; der Venetianische ist inwendig glänzender und härter; ie größer und leichter er ist, vor desto tüchtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen ist folgender: Wann man diesen Stein in ein Faß Wein thut, so läßt er den Wein nicht mehr gähren; man puket die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffel damit, so von rauhem Leder sind, und reibet auch das Pergament mit dessen klar geriebenem Staube ab, wann man darauf schreiben will.

Bind-Balken, siehe Balken.

Binden, nennet man in einer Haushaltung alle diejenigen Verrichtungen, wodurch etwas an einander gehangen oder befestiget wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgebrochene Stroh in Schütten oder Bunde zu bringen, die Tauben an einem Gefässe durch Reiffen dicht in einander zu treiben, daß sie Wasser halten, das Vieh mit Ketten oder Strängen an die Rauffen und Kruppen hangen u. s. f. Insonderheit soll ein sorgfältiger Landmann iederzeit einen und den andern Reiff aus Weiden, Birken und Hasel-Stauden sich vorrätzig bereiten und immer bey Handen haben, daß er solchen in bedürffendem Fall selbst anzulegen, und zu binden geschickt sey.

Bind-Faden, nennet man eine zusammen gedrehte Schnur, von unterschiedenen aus Werek oder Hanf gesponnenen Fäden und von verschiedener Stärke.

Binetsch, siehe Spinat.

Binkel-Kraut, Mercurius-Kraut, ist entweder zahm oder wild. Das zahme Binkel-Kraut hat zweyerley Geschlecht, als das Männlein und Weiblein. Das Weiblein wächst an derthalb Schuh hoch, bringt einen eckigten, glatten, mit vielen Zweigen besetzten Stengel, aus dessen Gleichen oder Knoten die Blätter entspringen, welche wie die Blätter des grossen Basilien-Krauts aussehen, und einer gelb-grünen Farbe, am Umkreis zerkerbt, und eines widerwärtigen Nitrosischen Geschmacks sind. Aus den Knoten zwischen den Blättern gehen lanze Stiele mit zusammen gedrungenen vier Blätlein, moßigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein besammet sitzen, und ohne Saamen abfallen, hat schwarze mit vielen Fasern bewachsene Wurzeln. Das Männlein ist dem Weiblein allerdings gleich, nur daß die Blätter etwas schwärzer sind, und daß es bey den Knoten seinen runden und rauhen Saamen, ie zwey und zwey

Sorten

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebirgen, gehen aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daseibst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundstobl genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfals, wie des zehnen zwey Geschlechter, Männlein und Weiblein. Beyde sind anders nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Höllein besetzt, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein beyammen gewachsen ist. Ihr Stengel ist zart, wehlich, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahnen Bingel-Kraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurzel aber weiß, zasericht, und krecht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechter haben einerley Wirkung, indeme sie eröffnen und durch den Stuhlgang die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leib-Reissen verhüten.

Binsen, Binsen-Zalmer, auch Schmelzen genant, ist ein mildes Kraut, welches auf freuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszurotten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches hernach Wald-Kohr heisset, Busch-weise in lauter lange, runde, straffe und spizige Stengel ohne Knoten wächst, welche auswendig eine grüne dicke Schaale, und inwendig ein weißes und bisan hartes Mark oder Kern haben. Ihre Blüthen sind Stern-förmig mit 6 Blätlein, auf welche ein ganz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zehlet derrer dreyerley Arten: Grösse Weyher-Binsen, die spizigen, und denn die schwarzgrünen Binsen. Sie lassen sich zum Heften und Binden gebrauchen, inaleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus gestochten; das weiße Mark aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, ist aber darinnen beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in dem Gehen zurück rutschet, und folglich auslöschet, es thut also bey Nacht-Lampen, die immer sehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein Meyen genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigtem ort, und zwar am schönsten im schwarzen oder Tangel-Holze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt als ein Baum-Stamm bleibet. Sonderlich wächst er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch sehr früte auslöset, dergestalt, daß der Landmann sich nicht eher vor den Frösten sicher

zu seyn erachtet, bis dieses heraus kömmt; doch bringet er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche fast dem Laub des schwarzen Pappelbaums aleich kömmen, aber kleiner, dunkelgrüner, nicht so glänzend, etwas fett, und von einem bitteren Geschmack sind, weswegen man den Saft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden verichert bleiben mögen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräftiger ist. Es giebt von diesem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zarter und kleiner als die gewöhnlichsten, deren Rinde auch ganz schlancke und zum Theil herabhangende Reislein treiben, welche Art man Mutter-Bircke zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träaget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zapflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abtreiffen, also, daß mit ihnen der Saame in die Luft zerstäubet wird. Die jungen Bircken-Reisser, oder das Unter-Holz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bitteren Geschmack ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Bircken aber haben eine weiße Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besen, Fass- und Dörsen-Reiffen, und wenn es erwachsen, zu Hötlich-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und andern Geschirre dienet, nicht weniger wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hiset, und schöne dauerhafte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürrer scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Erquick-Stunden in der zwey und vierzigsten Aufgabe einen alten abgenutzten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch sein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausgeschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Ansehungungen als andere Bäume, denn zu geschweigen, daß im Anfang des Frühlings, wenn der Saft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häufig gesammelt, vertragen und verkauft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maas halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst troffet aller Saft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Hausenweise im Magen und um die Fingir-Zeit abgehauen, und hie und wieder vor die Häuser,

auch die Augen und den Geruch zu erfrischen, in die Zimmer gestellt, dadurch denn in Bircken-Wäldern ein sehr großer Schade geschieht, angesehen man meistens nur die schönsten und geradensten, auch zarten und gewächstigen Stammholzer, so zu Bottigs-Reiffen und andern Geschirre gebraucht werden können, umhauet, und von den grössern allein die Wipfel abschneidet, dadurch diesen das Herk-Blat genommen, und der ganze künftige Wuchs verhindert wird. So geschieht nicht weniger ein großer Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holz zu unrecht-er Zeit, und an unrechten Orten zu Spieß-Ruthen, ohne Maas abhauet, und also alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forst-Knechte fleißige Obacht halten sollen, damit dieser Verwüstung Einhalt gethan, und das Holz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem schädlichen Besen-Keiß-Schneiden ist oben bereits Meldung geschehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der habe zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reif wird, Zweige von diesen Bäumen, da viel Saamen darauf ist, und setze sie in etwas sandigte und grasigte Felder, so streuet der Wind den Saamen selbst umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennt man, wenn sich die Zapflein beginnen aufzuthun, welches gemeinlich um die Zeit der Haber-Ernde geschieht, da man ihn denn abt eissen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbst unter dem Noagen oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu bestimmtes Feld, so ferner zu keiner Frucht gebraucht werden soll, säen kan; zur Erndezeit muß man das Getraide gar hoch schneiden oder hauen lassen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangesenen Bäumlein von der Sichel oder Sense nicht berührt werden; also kan der ausgestreute Saamen nicht nur unter dem Getraide in der Sommer-Hitze guten Schatten haben, sondern auch die Feuchte von den Stoppeln länger behalten, und gleichsam damit gedüngt werden. Es ist aber bey dieser Art den Bircken-Saamen zu säen, wohl in Acht zu nehmen, daß man das gesäete Korn oder Haber zuerst einengen lasse, hernachmals aber den Saamen, welcher, damit er nicht zu dick zusammen falle, mit Sand und Erdreich wohl vermengert seyn muß) erst auf das Geegte säe, und sodann dasselbe mit einer Walke glatt machen lasse, damit diese nur das kleine gesäete Sämlein, welches man nicht unteregen darff, ins Erdreich drucke. Will man den Bircken-Saamen auf eine Heyde säen, so muß man das Gras vorher abbrechen, und alsdenn den Saamen erstgedachter Massen mit Sand und Erdreich vermengert austreuen, so tritt ihn das Vieh in die Erden, und er wächst hernach desto besser auf: Doch muß der Platz, worauf er gesäet worden, wohl eingefriedet, oder mit Zäunen verwahret seyn, damit kein Vieh, sonderlich Ziegen oder Schweine, auch Wildpret dazu kommen möge, sonst würde alle angewandte Mühe und geschöpffte Hoffnung vergebens seyn. Wie nach dem Versschlag und Versuch des D. Tonge in

Engelland von einem Maas Gerste und wenig Bircken-Safft ein so gutes und starckes Bier zu brauen, als von 4 Maas Gerste nicht geschehen kan, davon kan man die Acta Philosophica Anglica vom April 1669 Tom. V p. 52 nachlesen. Allein überhaupt ist hier zu erinnern, daß unsere Haus-Wirte noch wenig versucht und erfunden haben, die Säfte unserer Bäume zu erlangen, und sie zu allerhand Getränke und Speise zu nutzen, da uns doch die Indianer bey sehr vielen Bäumen diesen Weg angewiesen haben. Siehe unten Bircken-Safft.

Bircken-Meyer, ist eine bey den Alten mehr als zu unseren Zeiten gewöhnliche Art eines Trinck-Geschirrs, welches entweder aus einem Stücke Bircken-Holz, an welchem die äussere Rinde annoch darum gelassen, oder aus einem andern Holz, und nur von aussen mit dergleichen Rinde verkleidet, in Form eines Bechers, inwendig wohl ausgekehret, auch wohl gar mit einem zierlichen Fuß und Deckel versehen ist. Die inwendige Höhle pflegte man reinlich und stark auszuspichen, auch wohl bisweilen unter dieses Deck, wegen des guten anreizenden Geschmacks, annoch die beste Würze zu menen.

Bircken-Safft oder Bircken-Wasser, klesset aus den Bircken-Bäumen, wenn solche im Martio und April, und wie etliche wollen, im zunehmenden Monden mit einem kleinen Bohrer angebohret werden, welchen man nicht allzutief in den Baum hinein treiben, auch wenn man sein Gefässe angefüllt, das Loch wieder mit einem Pflock oder Zwickeln verkeilen soll, damit das weitere Fließen des Safftes verhindert werde. Den durch das eingebohrte Loch heraus dringenden Safft, welcher sonst am Stamme des Baumes herab laufen dürffte, in das Gefässe zu sammeln, so schneidet man an zweyen Enden eine Feder ab, stecket den spitzigen Theil dieses Rohres in das Loch, so wird alsdenn durch das übrige hervorragende Theil der Safft geleitet, und nach eigenem Gefallen gar bequem gefasset werden können. Man pfleget denselben, als eine Blutreiniung zu trincken, so heulet er auch die Mundfäule, macht einen guten Arthem, vertreibt, das Angesicht damit gewaschen, die Flecken desselben, und wird als ein treffliches Mittel wider den Blasen- und Nieren-Stein gerühmet. Wenn diesem Saffte, wie dem Biere, Hefen gegeben wird, und man setz denselben nachgehends an die Sonne, so pfleget er zu gähren, einen annehmlichern Geschmack zu bekommen, und lange Zeit gut zu bleiben: Er läßt sich auch lange erhalten, wenn man ihn in enghällichte Gläser oder Bouteillen füllt und oben eines Fingers dick Baumöl darauf gießet.

Birck-Fuchs, siehe Fuchs.

Birck-Hahn, ist ein zur hohen Jagd gehöriges Feder-Wild, so zwar kleiner als die Auerhahnen, aber eines etwas besser schmeckenden Fleisches ist. Er siehet so schwarz als ein Kabe, hat auf und unter denen Fittigen, und hinten unterm Schwanz sehr viel weißes, über den Augen, gleich einem Japanen, viel rothes, einen schwarzen Schnabel, einen ziemlich langen steiffen Schwanz, in welchem die Federn unten

unten zu beyden Seiten auswerts gekrümmet stehen, und mit Federn bewachsene kurze Füße, wie das Auer-Wildpret. Er hält sich gerne in weiten wüsten mit Hende-Kraut bewachsenen Feldern auf, und psalzet gerne an solchen Plätzen da dergleichen verbrannt worden. Seine Psalz-Zeit ist im Frühling, da die Bircken-Knospen ausschlagen; und indem er vor Tage psalzet, machet er seine Federn sträubig, aber den Schwanz breit, und sperret die Flügel auf der Erden herum, wie ein Truthahn (oder Indianischer Hahn); wem es aber Tag wird, bezieht er sich mit denen Hünern auf die Bäume, bis gegen acht Uhr, alsdenn gehet er fort. Er bleibt nicht so in der Enge, als der Auerhahn, denn er manche Zeit im Jahre wegstreicht, doch kommt er in der Psalz-Zeit wieder an den Ort, wo er jung worden: Wenn er psalzet, so springet er öfters auf der Erden in einem Kreis in die Höhe. Seine Nahrung sucht er im Winter meistens auf denen Bircken-Bäumen, deren junge Knospen er ungemein gerne genießt, auch die jungen Zweige abhülset, und das Holz so klein als Heckerling zerbeißt, und sich damit äset. Sommerzeit aber sind, gleich dem Auer-Wildpret, allerhand Beere und Kräuter sein Geße. Es erfordert dieser Vogel einen hurtigen wohl abgerichteten Schützen, denn er ist über zu schiessen als der Auerhahn, indem er nicht lange an einem Orte bleibt, und ob er schon auf einen Nasen-Platz hinflühet, so fliehet er doch bald wieder auf; am besten kan man ihn zur Psalz-Zeit bekommen, da man denn bey rechter früher Zeit vor des Vogels Anfluff auf denselben sich anstellen, und die Gelegenheit ihn wegzuwürschen abpassen kan. Er hat ein sehr hartes und jähes Fleisch, daher wird er von dem Koche fast wie ein Auerhahn tractirt, nur daß er nicht gar so lang als dieser braten darf; aufser diesen kan er in allen zugerichtet werden, wie bereits bey dem Auerhahn weitläufftig an die Hand gegeben worden. Das Weiblein, nemlich das

Birk-Huhn, deren der Hahn iederzeit etliche zu verzeihen hat, und sich also nicht, wie andere Vögel paaret, ist nicht so groß, als der Hahn, siehet auch nicht so schwarz, sondern sprenklicht, und ist auf dem Rücken fast einem Schnepfen, mithin also dem Birkhahn gar wenig ähnlich, ausser, daß seine Füße gleichfalls mit Federn bekleidet sind. Das Birkhuhn bringet seine Brut, wie das Auerhuhn aus, ohne daß es viel Genisse zusammen scharet, mehrentheils aber erwählen sie Blößen, oder Schläge, und auf selbigen hohe Hügel oder Stöcke, an welchen sie das Nest machen, weil sie kleine Flügel, und doch einen schweren Leib haben, dabers sie sich nicht allzu hoch schwingen können. Die Zahl ihrer Eyer beläufft sich gemeinlich auf acht, zehen, bis zwolf Stücke, welche sie aber nicht alle ausbrüten soll. Einige rühmen zwar ihr Fleisch als eine sonderbare Delicatesse, andere aber beschreiben dies Wildpret, daß es oben grob und jähe, unten aber weiß wie Hünner-Fleisch sey.

Birn, ist eine Gattung vom Kern-Obst,

und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht-runden und gegen den Stiel spizig zulauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geschmack, Farbe und Grösse, sehr unterschieden sind, auch ein jedes Land seine besondere Birnen hat, dergestalt, daß einige über zweyhundert Arten derselben zählen: Also will es, so wenig als bey den Apffeln möglich fallen, ihre Namen dergestalt zu specificiren, daß sie ein jedweder dabey erkennen sollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterschiedliche Namen hat, womit sie hier anders und dort wieder anders benennet wird. Solchemnach kan man sie überhaupt in wilde oder Holzbirnen und in zahme oder Garten-Birnen eintheilen. Die wilden Birnen sind zwar wie andere Birnen gestaltet, aber klein, und von einem strengen, harten und sauren Geschmack, und gehet ihnen das Wildpret trefflich nach. Das von Holz-Birnen gedraunte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Sonst aber sind sie gewelcket oder gebacken eine schöne Zukost im Hause. Die zahmen oder Garten-Birnen werden in frühzeitige und späte, oder in Sommer-, Herbst- und Winter-Birnen eingetheilet. Die Franzosen pflegen sie, ihrem innerlichen Wesen und Fleisch nach, in drey Haupt-Arten einzutheilen: Die erste nennen sie Butter-Birnen, weil sie so gar mürbe, daß sie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heißen Wasser-Birnen, welche zwar voll Saft oder Wassers sind, aber dabey ein hartes und derbes Fleisch haben, welches nicht wie bey den ersten zerschmelket. Die dritte Art führen den Namen Würz-Birnen, welche zwar nicht so saftig als die vorhergehenden, aber doch eines trefflichen aromatischen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Für die besten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotten-, Bonchacien-, Pfalzkaräer-, Malvasier- und Muscateller-Birnen. Sie werden entweder frisch weggeessen, gesöfeten oder sonst auf unterschiedliche Arten, wie bald beschrieben werden soll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man sie entweder ganz, oder entzwey, oder in Viertel geschnitten und solche geschälet, oder ihnen die Schaale gelassen, auf einer Obst-Darre, oder im Wasser-Ofen gedörrret oder getreuget, welche nachmals ein treffliches Zugemüße in einer Haushaltung sind. Die Zurichtung dererselben bestehet darinnen, daß sie 1) angeschlagen, 2) gebacken, 3) gedämpfet, und denn 4) schlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber sind sie zusehender sauber und ordentlich zu schälen, oben die Sterne heraus zu schneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürzen. Will man nun angeschlagene Birnen machen, sollen diese mit Wein und Wasser eine Weile kochen, darauf nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Grieb, schneidet dieses abgeschabte mit einem Wiege-Messer ganz klein, mischet in Butter geröstete Sem-

Semmel, gehackte grosse Rosinen und Wistocien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, schläget ein ganzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch und unter einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, bestreicht damit die Birnen-Griebsse, und umleget selbige so lange mit nur beschriebener Farce, bis sie wieder ganzen Birnen ähnlich sehen, bestreuet sie hierauf mit klar geriebener Semmel, und setzet sie so lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat: sodenn bereitet man eine Klare, setzet die Birnen ganz behutsam in das heisse Schmalz, und bäcket sie ganz geschwinde heraus, richtet sie ordentlich in einer Schüssel an, gießet Malvasier oder sonst guten Wein dazu, streuet Zucker darüber, und läßet sie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen sie aufgetragen werden, bestreuet man sie erst mit Zucker und Zimmet. Gebackene Birnen sollen also zugerichtet werden: Nachdem sie gehörig vorbereitet, schneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, hohlet sie behutsam aus, daß sie nicht entzwey springen, und hacket dieses ausgehoite nebst Citronen-Schaalen, grossen Rosinen und Zimmet ganz klein, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schläget ein paar Eyerdottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwischen die Birnen in siedendem Weine einige Zeit geleeen, so nimmt man sie heraus, füllet sie mit der nurbeschriebenen Fülle, und stopffet sie mit dem anfangs herausgeschmittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eiern und Mehl nicht gar dicke, doch also zubereitet, daß sie an denen Birnen kleben bleibt, zu welchem Ende noch ein Löffel heisses Schmalz darein zu thun, davon dieselbe härter wird, als sie sonst nicht gewesen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmalz heiß, tunket die Birnen erst in die Klare, nimmt sie denn beyrn Stiel, leget sie fachte in das Schmalz, und bäcket sie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da sie denn in einer Schüssel angerichtet, und wohl mit Zucker bestreuet werden. Sollen sie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorher geleeen, schüttet in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und Citronen-Scheller hinein, und läßet alles zusammen so lange kochen, bis es stark; fället die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, gießet diese Brühe darüber, läßet es fest zugedeckt mit einander kochen; Oder man schneidet jede sauber-geschälte Birne in 4, 6 und mehr Stücke, und kochet diese ein wenig in Wein, nimmt, ehe sie zu weich werden, dieselben heraus, und leget sie einzeln auf einen reinen Ort, daß sie trocken. Wenn hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmalz auf dem Feuer heiß gemacht werden, wirft man diese Stücke

in die Klare, sicht sie an ein spitziges Holz, und thut eines nach dem andern in heisses Schmalz, darinn sie fein Gold-gelb backen müssen. So bald sie aus solchem heraus genommen, und noch vom Schmalze naß, sollen sie, da sie ordentlich in eine Schüssel geleget, alsobald stark mit Zucker überirret werden. Gedämpfte Birnen so wohl grüne als gedörte zubereiten, verfähret man also: Wenn dieselben gehörig vorbereitet, werden sie in einen Topff, der eben recht dazu, geschüttet, etwas Wein und Wasser, wie auch klein geschnittene Citronen-Scheller daran gethan, und der Topff in das Kohl-Feuer dergestalt gesetzt, daß er um und um Feuer habe, oben aber decket man solchen fest zu, läßet sie so lange dämpfen, bis sie weich. Verlangt man selbige roch zu machen, wirft man ein wenig Kirsch-Safft hinzu nebst ein wenig gebranntem Mehl, oder man nimmt an dessen Stat recht reife Hollunder-Beeren, bindet sie in ein Lapaen, und läßet solches, nachdem ein Viertel Pfund Zucker darzu gethan, und der Topff wieder fest zugedeckt, noch ferner dämpfen. Wenn sie nun gahr, so schüttet man sie aus, bringet selbige auf die Anricht-Schüssel, läßet die Brühe durch ein Haar-Zuch darüber lauffen, nimmt das Lapaen mit den Hollunder-Beeren davon, streuet Zucker und Citronen-Scheller darüber, so kan alsdenn dieses Gericht warm oder kalt verspeiset werden: Oder man gießet an die gehörig zurecht gemachte Birnen nur erstlich Wasser, läßet sie eine Zeit damit kochen, gießet hernach ein wenig Wein hinzu, läßet sie dämpfen, schüttet endlich geriebene und in Butter geröstete Semmel dazu, und läßet alles noch mahlen, daß die Brühe durch und durch dick werde, unter einander dämpfen; bey dem Anrichten wird Zimmet und Zucker darüber gestreuet: Oder man schneidet die grünen Birnen länglicht, wie Nudeln, wirft dieselben in heisse Butter, und rühret sie darinnen eine gute Zeit herum, bis sie ein wenig weich worden; hierauf langet man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, thut sie in eine Schüssel, mischet gewaschene kleine Rosinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln darunter, setzet dieses auf Kohl-Feuer, gießet etwas guten Wein darauf, und läßet es also durch einander dämpfen. Ferner wird geriebene Semmel in Butter geröstet, nebst vielem klar geriebenen Zucker und Zimmet hinzu geschüttet, der Topff oder Casserol wieder fleißig zugedeckt, daß die Birnen noch mehr dämpfen können. Bey dem Anrichten werden gar klein geschnittene Citronen-Scheller, nebst Zucker und Zimmet darauf gestreuet: Oder gedörte Birnen zu dämpfen, läßet man solche zuförderst eine halbe Stunde in halb Wasser und Wein weichen, thut sie alsdenn heraus, steckt in jede etwas ganzen Zimmet und eine Würz-Nelcke, macht ein wenig Butter braun, setzet die Birnen hinein, und läßet sie also dämpfen. Endlich zerkruschet man die Brühe darinnen die Birnen zuerst gelegen, mit geröstetem

röstetem Brot, gieffet selbige auf die Birnen, so noch weiter dämpffen müssen, und wirfft annoch ein Stück Zucker darein. Bey dem Anrichten überirenet man das Gerichte mit Zucker und Zimmet. Die Birnen schlecht zu kochen werden die grünen entweder geschält, oder ungeschält entweg geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzt, wenn sie bald weich gekocht, wird ein wenig in Butter braun geröstet Mehl darzu geschüttet, alles sehr wohl unter einander gerüttelt, daß die Brühe überein dicke sey, und sodenn, wenn sie angerichtet, ein wenig Zucker und Zimmet darüber gestreuet; wie die dürren Birnen wässert man vorhero ein wenig, und röstet geriebenen Kocken = Brot in Butter braun, streuet dieses unter die Birnen und läffet solches in halb Wein und halb Wasser mit einander kochen. Man pflegt auch im Herbst Birnen folgender Gestalt einzumachen: Nämlich man schälet vor den besten Birnen eine gute Anzahl, siedet solche in Zucker, und nachdem sie wohl abgekühlet, überirenet man sie wiederum mit Zucker, und läffet sie sodann in einem Back-Ofen fein gelinde treugen; sind so wohl eine gute Küchen = Speise, als auch zur Arzney dienlich, wie sie denn sonderlich alten und schwachtenden Leuten sehr wohl bekommen. Wie die Birnen so wohl weich als trocken zu candiren, ist unter diesem Worte schon erkläret zu finden; was im übrigen ausser diesen von solchen sich zubereiten läffet, soll hier in gehöriger Ordnung beschrieben werden: Als zu einer Birn-Latzwerge reibet man dünn-geschnittene geschälte Birnen mit gutem Weine ab, thut geriebenes und in Schmalz geröstet Brot hinzu, läffet es mit einander sieden, bis ein Mus daraus werde, richtet es alsdenn in einer Schüssel an, und überirenet diese mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen abgezogenen Mandeln. Bey einem Birn-Mus röstet man in Stücken geschnittene und gehörig gereinigte Birnen in Schmalz, daß sie braun werden, gieffet Wein daran und läffet sie über einem Kohl-Feuer so weich dämpffen, daß sie sich durchtreiben lassen. Dieses durchgetriebene würset man mit Muscaten, Zimmet und Zucker, und läffet es, ehe man solches anrichtet, noch etwas kochen. Der Birn-Safft wird aus überreifen safftigen Birnen, nachdem sie geschälet, zerschnitten und klein gestampfet, erst durch einen reinen Sack gepresset, alsdenn siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt, gieffet man den lauterer davon in einen andern Kessel, setzet diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einige mahl ab, und läffet ihn unter stetem Umrühren recht dicke einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut selbigen in ein Geschirr, läßt ihn verkühlen, und fasset ihn zum Aufbeben in eine feinere Büchse; man kan solchen theils zum Trincken, theils zu Bräuen über das Essen gebrauchen. Den Birn-Teig, zu den sogenannten Birn-Zelten, machet man also: Aus denen schmackhaftigsten und von der Farbe am schönsten Birnen schneidet man

den Stern, Griebß und Stiel, kochet sie mit den Schaalen, weil der Schmack meist in den Schaalen der Früchte ist, und nachdem sie abgetropffet, werden sie durch ein Haar-Tuch oder Sieb gerieben, die Schaalen aber, so alsdenn zurücke bleiben, in einem feineren Mörtel besonders noch gestoffen, und wenn sie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man diesen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinsten Zucker, dessen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey stetem Umrühren über einem gelinden Feuer so lange, bis er sich nicht mehr an die Pfanne setzet. Alsdenn formiret man davon Macarons oder gepönnenen Teig, legt solchen auf Schiefer-Steine, und läffet ihn unter fleißigem Umwenden und Berlegen ganz trocken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. Und wie man aus ganzen und geringen Birnen, die man zerstoßet und den Safft auskeltet, einen guten Birn-Most, durch die Gährung, oder Birn-Wein, ja auch Brantwein brauen kan, also werfen die Armen die Schaalen und Griebße in denen Städten nicht weg, sondern gießen Wasser darauf, lassen es sähen und machen einen guten Birn-Tranck und Cofent daraus. In die Birn-Torten bäcket man die in Stücken geschnittene Birnen, wie oben schon beschriebenen, nicht gar ab, macht einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiaß Schmalz, streuet darüber geröstete Semmel und kleine Rosinen, denn hierauf die gebakenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit so lanze abwechselte, als die Größe der Torten es erfordert, und zulezt mit gehörigem Fleiße abbacken.

Birnbäum, ist entweder 1) der wilde und Holz-Birn: oder 2) der zahme und der Garten-Birnbäum. Der wilde Birnbäum hat an seinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, seine Blätter sind ablang-rund, und laufen vornen etwas spizig zu; seine Blüthen sind weiß, die Früchte aber klein, streng, hart und sauer. Er wächst mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Genießung der Frucht hier und dar verstreuet worden, und wird er gerne auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehölzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret ist, sondern auch, weil er nicht sömmert, das ist, den Untermuch oder das junge Holz nicht verdrucket. Das Holz ist Horn-feste, gelber Farbe, und wird stark von Drechslern und Tischern verarbeitet, weil es sehr kleimäßig wächst. So taugt es auch sehr wohl zum Brennen, indem es lanze die Kohlen hält, und nicht so gleich zu Asche wird. Vom zahmen oder Garten-Birnbäum, hat man der äußerlichen Gestalt und Größe nach, zweyerley Sorten, denn sie sind entweder hochstämmige oder Zwerg-Bäume. Beide erfordern einen warmen, fetten und zugleich luffern Boden, und wollen zum öfftern umgehacket, vordem

dens

dem herumstehenden Gras und Unkraut gesäubert, gedünget und beschnitten seyn. Wenn sie etwas groß und erstarrt, lassen sie sich nicht gerne mehr mit Nuzen verfezen. Die auf hochstämmige Birnbäum-Wildlinge gepflanzte Birnzweige wollen einen guten tiefen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurzeln sich tief in das Erdreich sencken, und weil sie dahero andern neben ihnen stehenden Wurzeln, die nicht so tiefen Grund bedürffen, ohnschädlich sind, als werden sie auch gerne in den Weinbergen gelitten. Die Zwerg-Birnbäume, so zu rechter Zeit auf Birn-Quitten-Stämme gepflanzet worden, sind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieser Ursache, weil sie in dreien Jahren die aller schönsten Früchte bringen, dahingegen ein hochstämmiger Baum wohl acht, neun, bis ins zehende Jahr sehet, ehe er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar dauern sie nicht so lange, als die hochstämmigen; allein sie können eben so leicht wieder erzogen werden, als die hochstämmigen, so ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn solche Bäume recht beschnitten und gewartet werden, können sie wohl zwanzig Jahr gut bleiben, und wenn sie zu alt, daß sie keine Früchte mehr bringen wollen, so kan man sie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngern, indem man ihnen alle alte Aeste bis auf den Haupt-Stamm abnimmet, und die Dertel mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweiglein aber stehen läset, und alsdenn den Baum im Frühling, bey Anfang des Merckens, mit oder nach dem vollen Lichte in einem lustigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, so rieß er zuvor gestanden ist, wieder einsetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurzeln benbenst denen Milchsäselein läset; allein man muß den Baum hernach fleißig besessen, und warten, so wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre schöne Früchte können und werden bringen. Sicher Gestalt kan man solche Bäume, wenn es gar rare Art ist, die man gerne behalten wollte, noch auf zehn Jahr lang frissen und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, so ist dieser Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, so man auf Quitten-Stämme pflanzet, fürnemlich, wenn sie nicht in gar gutem Erdreich stehen, diese Art an sich, daß sie etwas von dem Quitten-Geschmack behalten, alleine sie verlieren solchen bald, und wird man gar selten nach den ersten zweien Jahren etwas mehr davon schmecken. Wenn ein Birnbäum steinig Obst trägt, so räumet man das alte und ohne Zweifel steinigte Erdreich um die Wurzeln hinweg, und füllet das Loch mit guter durchgesiebter fetter Erde wieder zu, unterläßt aber dabey nicht, solchen nachgehends fleißig zu begießen. Absonderlich aber soll ihnen die Begießung derer Wurzeln mit alten Wein-Hefen, wenn solche vierzehn Tage consimulret wird, trefflich vortrüglich seyn. Das Holz der zahmen Birnbäume ist gelblich, die

Blätter länglich-rund, vorn etwas spizig, oben grün- und unten weißlich. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, sind aus fünf weißen Blättern, in Gestalt einer Rose, zusammen gesest, woraus die oben beschriebenen Früchte entspringen.

Birn-Most, ist ein Tranck, welcher aus dem Saft der gestampften und ausgedrehten Birnen zubereitet wird und dem weißen Wein sowohl an der Farbe als Geschmack fast gleich kommt, auch eben, wie derselbe, truncken machet. Er wird wie der Apffel-Most verfertiget, doch hält sich dieser länger als der Birn-Most. Man kan auch Brantwein daraus brennen, und Esig davon machen. Siehe Cidre.

Birn-Quitten, siehe Quitten.

Birsch Büchse, siehe Birsch-Büchse.

Birzenberg, siehe Tamarsifken-Baum.

Bisam oder **Bisem**, ist eine der stärckten und wohlriechenden Materie, die schwarzgrau, gelb-röthlich oder bräunlich, und weggeronnen grünlich Geblüt anzusehen, hat einen scharffen und bitteren Geschmack und wird in grauen haarigen Beuteln aus China, Ost-Indien und Perlien zu uns gebracht, dessen man folgende drey Sorten zählet: de Levanti, welcher der aufrichtigste und von Farbe etwas gelblich; Der von Alexandria, so was gerinner und röthlich, und der de Ponenti, welcher schwarz-grau und der aller schlechteste. Er wird derselbe von einem fremden Thiere genommen, von dessen Gestalt die Geschicht-Schreiber nicht übereinstimmig; indem einige solches einer Katze, andere einer grossen Ratte, andere einem Hasen vergleichen; Schreckius in seiner Historia Moschi stellet es in der Figur eines Rehens vor, daran der Kopf spizig, stumpfe Ohren und zwen lange Zähne seyn, die ihm wie denen wilden Schweinen aus dem Maul sehen, ist sehr schmal-leibig, und hat lange schlancke Füße. Wer ferner die Art und Weise, wie von diesem Thiere der Bisam genommen, oder gar aus selbigem mit Unterschied gemacht, ja auch wohl verfälschet werde, zu wissen verlangt, kan solches in Happelii Mundo mirabili Part. 3 lib. 22 cap. 6, ingleichen in Kircheri China illustrata beschreiben finden.

Bisam-Knöpfe oder **Kugeln**, sind von unterschiedener Grösse mit Tragant-Schleime gemachte Kugeln aus Ambra, Mosch, Bisam und andern wohlriechenden Sachen, die man nicht nur wegen ihres guten Geruchs und gleichsam zur Wollust zubereitet; Sondern man bedienet sich auch dererselben, als ein gutes Haus-Mittel, den Kindern sowohl als erwachsenen Personen bey Verstopfung des Leibes solche zu stecken, und den Stuhlgang damit zu befördern.

Biscuit, heisset überhaupt ein zweymahl gebackenes Brot, aus dem feinsten Roggen- und Weizen-Mehl; oft aber nennet man nur also, das aus dem besten Mehl, Zucker und Eiern zubereitete Gebäckens, davon das Wort Zucker-Brot nachzuschlagen, unter dem wieder eine Art, so man *Biscoten* heisset, welche in kleinen runden dünnen Plätzgen bestehet, die man aus

geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker, Eiern und dem schönsten Mehl verfertiget. Was aber den rechten Zwoyback anlänget, so eben unter diesem Wort verstanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern das Maul eines Wolfes, Fuchses oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heist ein Stück Eisen an den Stangen- und andern Säumen, so die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speise, welche man auf einmal in den Mund zu stecken pfleget; sondern man verkehret auch öftters die Nahrung und das Auskommen einer Person selbst darunter, als wenn man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das ist, sein gutes Auskommen.

Bißgurren, siehe Zeißker.
Bitter süß, suche Je länger ie lieber.
Bitterwurz, siehe Englian.

Bläbungen, sind eine Pferde-Krankheit, deren Ursache und Cur unter dem Wort Darm-Gicht zu finden.

Bläs Entz, sonst auch von andern Bläsgen, Bläslein oder Horbel genannet, ist ein Wasser Vozel, welcher etwas grösser, als ein Neuhuhn, und über dem ganzen Leib so schwarz als ein Rabe ist, auch lange, schwarze, zum Rudern besonders wohl geschaffene Füße, in gleichen einen schmalen und spitzigen Schnabel, wie ein Schnurz oder Wachtel-König hat, weswegen man nicht glauben kan, daß er sich mit Fischen nähre. Born auf dem Schnabel hat er ein klumpigen Fleisch, so groß, als eine halbe Hasel-Nuß mit einer weißen glatten Haut überzogen, woson er vermuthlich den Rahmen Bläsgen oder Bläslein erhalten. Sommers-Zeit hält er sich jedesmahl an einem Ort beständig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet seine Brut auf einen vom Winde aufm Wasser zusammen geführten Klumpen Moos oder Geröhricht, mit welchem er Zeit während der Brut hier und dar herum geführet wird, und bringet gemeinlich vier, auch wohl fünf oder sechs Jungen aus, welche er so gleich mit sich aufs Wasser, und zu ihrer Nabrung, als: Wasser-Mücken, Gewürme und Gewürkel in demselben anführet. Ubrigens ist nicht wenig zu bewundern, wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern von hier mit fortziehen kan, da ihm sein Flug, wenn er hier gesprengt wird, so schwer anzufommen scheint, wiewohl er auch wegen des Frostes den Winter nicht ar dauern könnte. Seine Zurückkunft geschiehet im Frühling, so bald nur die Wasser wieder offen. Er hat einen widrigen pühlichen Geschmack, und darff daher, um der Delicatsse willen nicht geschossen werden.

Blätter-Gebackens, ist eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüssel-Vasieten, kleine Pastetgen, Schnittgen und dergleichen, wozu der Teig folgender Gestalt gemacht wird: Man thut schönes Weizen-Mehl auf den Tisch,

schläget zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmals als ein ziemlich Ey groß hinzu, gießet ein paar Es-Löffel guten scharsen Wein-Eßig oder Citronen-Safft daran, etliche nehmen auch einen Löffel voll Brantwein darunter, gießet vollends Wasser dazn, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantwein gar wea lassen, und sich des Wassers allein, oder an seine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht fest wird, schlägt man ihn mit der Hand so lanæ, bis er, wenn er erst als ein Brot zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmet man gutes Schmals, trecket solches, wenn etwa Wasser daran, mit einem Tuche rein ab, legt solches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgevalket seyn als die Butter, damit man die Butter recht einlassen könne und sie mit dem Teig überziehen. Wenn solches nun geschehen, so treibet man den Teig das erstemahl so dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig also zusammen geschlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht so dünne, als das erste mahl, alsdenn schlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zusammen, und treibet ihn wiederum, aber nicht so dünne als das andermahl, und schläget ihn zusammen, und gebrauchet solchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, siehe Wasch-Bläuel.
Bläuen, (den Ganß oder Flachs bläuen) heist, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit besondern hölkernen Schlägeln zur Gnüge klopfet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck sich abschäle, und dieses desto reiner werde.

Bläuen, (den Stockfisch) sagt man, wenn dieser sehr hart gedörrete Fisch, ehe er gewässert, auf einen hölkernen Stock oder Klotz geleyet und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um so viel eher in dem Wasser erweiche und sich gahr kochen lasse.

Bläuen (die Wäsche) heist die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem Wasche-Bläuel schlagen, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, ist nichts anderes als eine Gelee, die nach der unten beschriebenen Art zuförderst zubereitet, hernach aber von neuer in ein Casserol gethan, alsdenn bitter geschärite Mandeln ganz klein gestossen darunter gerühret, etwas Milch dazn gegossen, und also mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürz, als ganze Muscaten-Blätchen, Citronen-Scheller und Zucker daran, streichet solches endlich, wenn es genug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieses **Blanc-Manger** läßet sich hernach gebrauchen, entweder a part auf einem Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelees auf einander gegossen werden:

den: Oder man nimmt so gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füße, kochet sie in einem reinen Topffe mit Milch ab, schüttet nach diesem die nur gedachte Gewürze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einem Teller, ob es geßehe: Hierauf wird durch Löss-Papier das Fette herunter genommen, und dieses durch doppelte Servietten durchgedrucket, darauf man es nachdem Zucker darein gestreuet worden, geßehen läset. Dieses *Blanc-Manger* siehet vor andern gar schon aus.

Blancs, siehe Plancs.

Blanc-Scheid, ist ein festes dreyeckig formirtes Holz, das lang und schmah, oder ein auf eben diese Art verfertiaet Stücke Stahl, welches etwas weniges nach dem Leib gebogen und ausgeschweifet. Und wird vom Frauen-Zimmer in die Mitte ihrer Schnür-Brüste geschoben, damit solche förmlich an den Leib anschließen mögen.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, siehe Mandel Kräbe.

Blase, heißet derjenige Theil des Eingeweidens, der so wohl bey den Menschen, als auch bey einigen Thieren das Behältnis abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Wasser aus dem Nutriment und Geblüt gesammelt, aufbehalten, und zu seiner Zeit wieder weggegeben wird. Es haben die Blasen von unterschiedenen Thieren in dem gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sonderlich die Rinds-Blasen dienen, die Clitoris darein zu füllen und gehörig appliciren zu können: so werden auch diese indem sie mit Luft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläßer, nicht weniger auch zu Beuteln, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllen man oft eben also, wie insgemein die Blut-Würste selbst, und hängt sie in Rauch. Die Blase von dem Haasen in Brantwein, über Kohlen erweicht, giebt die festeste Art eines Leimes. Eine Blase nennt man auch, wenn die in dem Wasser, oder in einer andern Materie von dieser Art, verschlossene Luft sich weiter auszudehnen Anlaß bekommt, und dahero die Theile der Materie an diesem Ort von einander zu lösen, oder aus einander zu treiben und aufzulauffen nöthiget, welches nicht nur bey verschiedenen Fällen, an dem Wasser abzunchmen, sondern auch an der Haut des Menschen und der Thiere sich ereignet, wenn solche entweder durch äußerliche oder innerliche starke Erhitzung dazzu gebracht wird.

Blase, ist auch ein küppernes Gefäß, welches länglich rund, und unten einen etwas nach Kessel-Art, jedoch in der Mitte wiederum ein wenig hineinwärts gewölbten Boden, oben hergegen einen kurzen, aber darbey weiten Hals hat, darauf ein Deckel gehört. Man brauchet dieses Gefäß nicht nur zum Brantweinbrennen, und andere Wasser dadurch abzuziehen, sondern auch nur bloß das Wasser darinnen heiß oder gar siedend zu machen, daher man sie von mancherley Größe und auch mit dem Unterscheid findet, daß die erste davon innen wohl

verzinnnet und auf einer solchen, oben stat des Deckels, ein besonderer Blasen-Zut sehn muß, welche alsdenn Brantwein- oder Abzieh-Blase genennet wird. Diese läset man rings umher mit Ziegel-Steinen dergestalt einmauren, oder sonst nur also damit umsetzen, daß zwischen dem Herde und dem Boden der Blase ein Ofen bleibe, wodurch sie geheizet, und die Geister durch die Kochung der darein geschütteten Materie, in die Höhe getrieben werden, welche sich hernach zu oberst in den Blasen-Hut sammeln, und durch die davon ausgehende Rohre in die Vorlaage oder den Recipienten ablaufen. Diefenigen Blasen aber, so allein dienen das Wasser heiß oder kochend zu machen, sind entweder beweglich, daß sie auf einem Drehfuß über jedes Feuer auf den Herd sich stellen lassen, und Wasch-Blasen heißen könnten, weil man sich deren bey kleinen Waschen, das Wasser zu kochen, mit gutem Nutzen bedienet; oder unbeweglich, da sie in die Ofen selbst, oder in die Brand-Mauern eingesetzt, und daher Ofen-Blasen genennet werden. Diese letzte Art sind bey Haushaltungen auf dem Lande, wo man insonderheit Winterszeit dem Vieh das Futter einbrühen muß, ganz unentbehrlich, derowegen findet man in den Bauer- und Gesinde-Stuben an diejenige Seite des Ofens, welche der Thür am nächsten, oft zwey dergleichen Blasen, neben einander eingesetket; in welchem Fall der Fuß-Boden weaen des Wasserschöpfens und öftern Vergießung desselben, mit Ziegel-Steinen belegt seyn soll. Am besten aber ist es, wenn die Blasen außer der Stube in dem Ofen der Länge lang hinein gehen und von aussen ausgeschöpfet werden können.

Blasebalg, bedeutet ein nützlich Instrument zum Feuer anblasen, dieses bestehet aus zweyen gleich grossen Bretlein die an der Mitte des einen Endes, das etwas breit, mit einem lang hervorragenden Griff versehen, mit dem anderen Ende aber, welches etwas schmäler, entweder an die Balg Liese sogleich spitz zulauffend, oder an den Balgen-Kopff dergestalt angemachet, daß das eine Bret daran wirflich befestiget, oder oft in einem Stüek mit dem Kopff fortgethet, das andere aber beweglich. An den Seiten sind die Bretlein zusammit dem hölkernen Theil der Balg-Liese mit einem starcken darben aber geschmeidigen Leder zusammen gefüget, so daß an keinem Ort der zügigen Luft aus dem Instrument gehen könne, das Leder selbst wird durch einen, zwey oder mehr Bügeln, die aus Reiß-Holz oder Orat nach der Form des Bretleins gebogen worden, inwendig gesteuert. In dem unteren Bretlein aber ist der rechte Windfang, oder ein, auch wohl mehr Löcher, so nach dem Raum und Größe des Balges proportioniret und inwendig mit einer Valvula von Leder oder starkem Papier überkleibet, daß, wenn man nun das obere Bretlein von dem unteren mit den Händen in die Höhe ziehet, die Luft nicht sowohl von vornen durch die Balg-Liese, als insonderheit durch gedachten Windfang in den Balg

Balg fährt, welche hierauf durch starkes Niederdrücken des in die Höhe gezogenen Bretleins, indem sie das über den Windfang gelegte Leder oder starke Papier feste andrückt, durch die Balg-Liese also wiederum heraus gepresst wird. Dieser Instrumenten werden vielerley verfertigt, von den kleinsten Arten, die man in Händen bequem heben und tractiren kan, bis auf die größten, welche oft durch Menschen getreten oder gar durch Wasser-Räder gehoben werden müssen; Sie sind in der Haushaltung zu mancherley nützlich, bey vielen andern nöthigen Wercken aber ganz unentbehrlich, als bey Orgel-Wercken, Eisen- und Senfen-Hämmern, bey allen Gieß- und Schmelz-Hütten und dergleichen: Allwo zwey der größten Blas-Bälge neben einander liegen, und Wechselfe-weise ihre Winde von sich geben müssen, welches man die Gebläse nennet. Wie solche dergestalt anzulegen, als es die Umstände erfordern, und daß sie nicht, wie meist geschieht, allzusehr poltern, wenn sie von Nädern abgehoben werden, davon siehe L. C. Sturm's Mühlen-Bau-Kunst, p. 32 Tab. XL.

Blasen-Hut, ist der bereits oben, unter dem Wort Blase, etwas erwähnte Deckel derselben, welcher von Kupfer gemacht, innen- und außen mit Eisen beschlagen, und neben an der Seite mit einer oder zweyen Röhren versehen ist. Wenn man nun Brandwein breinet, so wird nach aefüllter Blase und anaemachtem Feuer im Brenn- oder Distillir-Ofen, die in der Blase befindliche Materie so lange herum gerührt, bis man dasselbe untenher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreifen kan, alsdenn der Blasen-Hut, dessen Röhren durch ein Fas mit kaltem Wasser gehen, aufgesetzt, und an dem Ort, wo er mit der Blase zusammen schliesset, mit Leimen wohl verschmieret, oder sonst mit leinemem Lächlein oder Papier, darauf Mehl-Nayve gestrichen, verkleistert, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben heraus steigen, sondern sich gehöriger Massen zu oberst im Blasen-Hut sammeln, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe Selm.

Blässe oder Stern, ist ein weißes Zeichen, so mitten an der Stirne eines schwarzen, braunen oder andern dunkel-farbigen Pferdes entweder von Natur sich befindet, oder aber durch Kunst gemacht ist. Wenn man einem Pferd eine weiße Blässe machen will, so schlietz man demselben die Stirne auf, nach der Länge, so groß als das Zeichen oder die Blässe seyn soll, hebet alsdenn die Haut mit einem subtilen Instrumentlein auf und leget ein Stücklein dünn-geschlagenes Bley darein, so groß als der Stern seyn soll, lästet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drückt die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, so wird das andere Haar ausfallen und weißes wachsen. Man findet auch viel schlimmer oder krummer Blässen, die auf der rechten oder linken Seite, über oder neben dem Maul und Nasen herabgehen, ein Pferd häßlich verstellen, und daher an selbigen nicht gerne gesehen werden. Oeconom. Lexic.

Vor eine schöne Blässe aber wird gehalten, wann sie nicht breit, sondern schmahl ist, als wann sie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab nehet und eine quere Hand breit über der Nasen aufhöret. So wird auch ein Pferd, so einen kleinen Stern oder Blässe vor der Stirne und hinten zween weiße Füße hat, von etlichen sehr hoch geachtet.

Blasen-Stein, ist ein Stein, der in der Blase bey dem Menschen wächst, und den Urin mit grossen Schmerzen versetzet. Er muß entweder ausgeschnitten oder in der Blase durch Arznei zermalmet werden. Ein Haus-Mittel ist folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauter Tobacks Kraut, thut es in ein starkes Glas, gießet guten Wein-Esig so viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und sezt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es diluirt, da denn ein schobes klares Wasser heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmerzen empfundnen werden, morgens nüchtern einen ganzen Löffel voll und fastet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulverisirten Stein selbst, den sie zur Zermalnung des andern einnehmen.

Bläflein, siehe Bläß-Ente.

Blat, ist dasjenige Theil eines Baums oder Holzes, welches gemeinlich hart, zart oder dünne und von einer armen Farbe ist, ordentlich im Frühling ausläßt und hervor kommt, aber im Herbst wieder abfällt. Diese Blätter sind solcher Gestalt eine Fierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verlust ihres Laubes, den Winter über ganz nackt aussehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte selbst, wie solches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieselben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, sondern auch ganz mager und ohne einigen guten Geschmack sind. Ein anders sind die Blätter, woraus die Blüten und Blumen zusammen gefeket sind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders ist, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächses, und sich entweder zu oberst seines Stengels vielfach über einander in ein Haupt feste zusammen schliesset, oder an der äußersten Schale des Stengels fiset. Einige Blätter dienen trefflich zu Fütterung des Rind-Schaafe- und Ziegen-Viehes; überhaupt aber läßt sich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man solche mit einem Rechen zusammen harckt, auf einen Hauffen schlägt, und so verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägeren das große Weid-Messer geheissen, womit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennet, womit etwas entzwey geschnitten oder gesänet wird.

Blat, heißet auch bey dem Frauenszimmer ein Theil an den Schürken und Röcken, und sind also

also die ersten insgemein anderthalb oder auch zwey blätterich, die Rösche aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemacht, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander genähet, und nach den übrigen Umständen einrichtet werden.

Blatt-Baum, siehe Feld-Baum.

Blatte, siehe Platte.

Blatt Eisen, siehe Platt Eisen.

Blattern, ist eine so nothige als nutzbare Arbeit an einiaen Pflanzen und Gewächsen, welche insonderheit einen Stenael treiben, da man von diesen zu gehöriger Zeit, wenn sie nemlich in vollem Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die sonst ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächse selbst nachtheilig seyn würden: Also soll nach Ablefung der ersten Blätter der Kohl viel schwachhafter werden. Diese Blätter, wie auch diejenigen, welche man unten an dem Kraute ablieset, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Staude immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, solche abgelesene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Plarr, ist eine Krankheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufblühet, und das Athem-holen schwer ankömmt; Dieses Uebel entfähet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zunge, so muß man dieselbe mit einem scharfen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas rizen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem holen.

Blattern oder Pocken, sind eine gefährliche und ansteckende Krankheit bey den Schaafen, welche sie gemeinlich in denen Hundstagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, sondern treiben gesunde und francke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß sie gar gedränge stehen, und daher über und über warm werden müssen, wodurch die Schäfer die Blattern oder Pocken desto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von sich selbst wieder vergehen sollen; Allein es ist dieses ein besorgliches Verfahren, massen die Erfahrung lehret, daß die solchergekalte curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter sterben. Also ist wohl das beste Mittel, daß man, nachdem die Schäfererey groß ist, und der Schafe viel sind, eines bis drey solcher blätterigen oder pockigen Schaafe nehme, ihnen die Füße zusammen binde, und sie also lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue

man noch Linden-Holz, oder in dessen Ermangelung nur ander gemein Holz, und lasse es zugleich mit verbrennen. Als denn stößet man dieses Pulver zusammen, und nimmet gepulvert Attich-Kraut und Gersten-Malz, dörrt und siebet es gleichfalls; nimmet auch des grünen Wasser-Kreyses, dörrt und pulvert ihn, Lein-Saamen, (den thut man darunter) und gang dürr und klein zerrieben Sals. Dieser Stücke nimmet man eines so viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Tage nach einander zu essen, doch daß man auch Achtung habe, daß sie in zwey- oder dreuen Tagen nicht zum Wasser kommen, so wird es gewiß helfen. Wer seine Schaafe gerne vor den Blattern oder Pocken bewahren will, der mag ihnen bey Zeiten noch vorhero weissen Senff, gedörrten Meer-Kettig, Meiser- und Alant-Bursel, Salbey-Blätter, und Rauten mit Liebstöckel-Wurz, kleine zerstoßen mit Sals; oder auch nur Hollunder-Beeren mit Rauten gedörrt, zerstoßen und mit Sals geben. Blattern oder Pocken sind auch bey Menschen eine schlimme Krankheit. Siehe des armen Landmanns Arzt, Leipzig ed. 1743 bey Jacob.

Blauen, heisset eigentlich einer Sache eine blaue Farbe geben, welches sonderlich bey einer Haushaltung in folgenden dreyen Fällen geschieht: Entweder durch eine wirkliche Farbe, wie etwa einiaes Frauenzimmer gewöhnet ihre Wäsche aus deraichen gestärkten Wasser bey dem Auspülen, nochmals ausringen zu lassen, nicht weniger auch unter die Stärke solche blaue Farbe zu nehmen, und die zarten Stücke dadurch zu ziehen; oder durch das Feuer, da ein geschickter Koch insonderheit gewissen Arten Fische diese Farbe zu geben weiß, und in dem einzigigen Vortheil bestehen soll, daß, wenn der Fisch über hellem Feuer wohl eingestrot, und davon gehoben worden, man ein wenig kaltes Wasser darüber sprengt, und ihn unverzüglich mit reinem Papier zubecke, denn so bald der Brodem davon gehen kan, wird der Fisch nicht blau, sondern grau oder schwarz; Oder durch querschen, stoßen und schlagen, da sich zwischen die Haut Blut setzet, daselbst gerinnet, und einen blauen Fleck verursachet, welcher sich mit einem Umschlag von Storch Schnabel-Wasser, oder durch warmen Wein bald vertreiben läset. Es wird aber wegen dieses letzten Falles, das Wort Blauen, vor das starke Schlagen selbst gebraucht, dahero auch vermuthlich die p. 350 befindliche Redens-Arten ihren Ursprung haben.

Blauer Augentrost, siehe Augentrost.

Blaue Stärke, wird insgemein von den Haus-Müttern die blaue Farbe genennet, womit sie bey dem Waschen, die weisse Stärke zu vermischen pflegen. Siehe unten Stärke.

Blaufuß, ist eine Art von Falcken, welcher seinen Nahmen von den bläulichten Füßen, womit ihn die Natur versehen, bekommen hat. Er übertrifft an Größe den Hünner-Habicht nicht

nicht viel, doch hat er vor solchem im Fangen und Würgen einen merklichen Vorzug, indem er Enten, Fasanen, Rebhühner und Lauben, und zwar nicht wie andere Falken, mit dem ersten Schlage fängt, sondern mit seinen Fellen schlägt, daß sie gleich fallen, und alsdenn erst von ihm gegriffen werden; weswegen er auch von denen Falkeniern sonderlich gesucht, und so wohl in der Rinne, als mit dem Sattel gefangen wird. Er horset in Wäldern, inaleichen auf alten wüsten Eihürmen und Gemäuer, und zieht Herbst-Zeit hinweg.

Blau-Hüte, heißen bey der Sächsischen Jägern, die aus den Aemtern und Dorfschafften ausgelesene, oder sonst geschickte Bauren, welche das Treibe-Volk in Ordnung halten helfen, bey dem Jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem Hute mit dem Nahmen des Amtes gezeichnet seyn müssen. Sie werden auch bey dem Zeug-Stellen und Aufwartung derer Ober-Jagd- und Forst-Bedienten, gleichsam als zur Ordnung bestellt, und müssen zur Parade die grossen englischen Hunde führen; weswegen sie auch zur Jagens-Zeit grün bekleidet werden. Ihr Vorname rühret vermuthlich daher, weil sie vor diesem etwan stahlgrüne Hüsen gehabt, welche durch Regen und langen Gebrauch endlich blau worden.

Blau-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Blauling, siehe Bleye.

Blau-Meise, siehe Meise.

Blauock, siehe Mandel-Krähe.

Blau-Specht, siehe Specht.

Blech, ist ein dünnes, breit-geschlagenes Stück entweder eines einfachen oder zusammen gesetzten Metalles, als Eisen, Kupfer, Messing, Zinn u. s. f. dergleichen Matten man von unterschiedener Stärke und Grösse hat, nach welcher sie vornemlich in drey Classen eingetheilet werden, als Creuz, so das stärkste und dickste; Fuder, so etwas dünner, auch schwächer, und Senckler, welches das dünneste. Solche werden in Fäßgen eingeschlagen verkauft, und rechnet man auf eines bald 300, bald 450, bald auch 600 Stück, nach den drey vorhergehenden Sorten. Auffer diesen wird bey dem Eisen-Blech auch noch dieser Unterschied bemercket, daß es entweder weiß und verzinnet, oder schwarz und unverzinet, welches letzte zuweilen, wenn es heiß gemacht, mit Wech überstrichen wird, daß es eine schwarz-glänzende Farbe bekommen, und in der Masse nicht so leicht rosten soll. Aus diesem Blech werden vielerley Sachen an die Waagen, Flüge und dergleichen, theils zu einer Verwahrung und Verstärkung des Holzes, theils anderer Ursachen halber verfertigt, als Uchs-Weche, Roth-Blech, Schaal-Blech, u. s. f. deren Erklärungen unter eines jeden besonderer Benennung zu finden. Des verzinneten Bleches hergegen bedienen sich allermeist die Klipper oder Klemper, allerley nöthigen Haus-Rath auf das zierlichste daraus zu ver-

fertigen, als Becken, Büchsen, Lampen, Heber, Leuchter, Schüsseln, Stürzen, Teller, u. s. w.

Blech-Decke, siehe Decke in Weinbergen.

Bleiche, siehe Bleich-Platz.

Bleichen, heisset entweder den aus rohem Garn gemachten Zwirn oder die neu gewirkte, und annoch graue Leinwand, auf einen mit Gras bewachsenen ebenen Platz an die Sonne legen, und an Höder ausspannen, solche sodenn den Tag über öfters mit Teich- oder Fluß-Wasser, welches am besten zum Bleichen tauet, wohl benetzen und übergießen, wenn es trocken, die Begießung so öftte wiederholen, bis der Zwirn oder die Leinwand von der Sonnen und dem Wasser, verlangter massen weiß wird. Es pfehen zwar manche sich darbey einiaer Vortheile zu bedienen und sonderlich den Kalk zu gebrauchen; weil aber dergleichen dieser Waare höchst schädlich, so ist wohl das dienlichste Mittel recht weiß zu bleichen solandes: wenn nemlich während dieser Zeit die Leinwand einige mahl mit heissem Wasser oder reiner Lauge gebrühet, nachmahlen behutsam gestampffet oder gestäubet, oder welches am besten, mit dem Wasche-Blau stark abläuet, und über dieses alles fast niemahlen recht trocken gelassen wird, bis sie genugsam gebleicht. Einmae weichen sie auch wohl etliche mahl in Käse Moicken seiffen sie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beste Bleich-Zeit zum Leinen-Geräthe ist im April und Mayo, wenn die Bäume blühen, weil zu solcher Zeit die Luft wohl temperirt ist, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinwand, ob man es gleichwohl oft netzet, doch bald wieder trocknet, auch weißer und stärker wird. Wie das

Bleichen des Wachses geschehe, davon kan unter dem Wort Wachs bleichen, nachgeschlaaen werden.

Bleich-Platz, **Bleich-Stätte**, **Bleich-Wiese**, **Bleiche**, heisset man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinwand, Garn oder Zwirn aufspannet und weiß bleicht. Hierzu wird ein ziemlich grosser, mit Gras bewachsener, ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich Wasser, und zwar etwas erhaben liegen soll, damit, sonderlich bey den Flüssen und Bächen, die mannmahl ganz unversehens kommende Güsse und Überschwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Plage sollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermangelung derer grosse Fasse, Kübel oder Döfen eingegraben seyn, darein man das Wasser zum Begießen der Leinwand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun dasselbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche aleich in die Rinnen geschöpfft, oder aber, man habe ein autes Pump-Werk zu seinem Vortheil an der Hand, da ein Mensch in ein paar Stunden so viel Wasser zu schöpfen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den ganzen Tag über bedarf.

Bei grossen und weitläufigen Bleich-Stätten, welche an Flüssen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viel benöthigte Wasser, vermittelst eines in den Fluß gehängten Schöpf-Nades, ohne die geringste Mühe, wo man dessen auf dem Bleich-Platz bedarf, hinführen kan. Es werden zu solchem Ende in gewisser Weite von einander grosse viereckigte mit Pfosten ausgefüllte Kästen in die Erde gemacht, darinnen sich das Wasser vermittelst der darzwischen verfertigten und von Kästen zu Kästen gehenden Gräben sammlet, daraus man hernach mit Schöpfen die Bleiche zur Grube versehen kan. Die Schöpf-Näder müssen so gemacht seyn, daß man sie Winters-Zeit, oder wenn man aufhört zu bleichen, aus dem Wasser heraus ziehen, und sie also vor der Fäule verwahren, oder in Wasser-Küffen und Eisfakten desto länger und beständiger erhalten kan.

Bleich-Sucht, siehe Jungfern-Sucht.

Bleich-Wand oder Bleich-Werk, wird dieselige Arbeit genennet, wo die Felder einer hölzernen verriegelten Wand zuförderst ausgereiffet, toke schwache Scheite Holz dar- ein getrieben, diese mit Stroh in Leimen gestreuet, umwunden, und die Fache also damit, stat des Mauer-Wercks, ausgefüllt werden. Man pfleget insgemein vor ein Fach oder Feld groß und klein, eines dem andern zu Hülfe gerechnet, wenn es zu doppeln, das ist, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben, neun Pfennige bis einen Groschen zu bezahlen, und müssen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern auswölfeln, sondern auch das **Stack-Holz** darzu frachten, hauen und aufspizen.

Bleich-Zeit, siehe Bleichen.

Blenden, heisset denen Lock-Vögeln mit einem glühenden Eisen oder Drate das Gesicht benehmen, damit sie in ihrem Bauer nicht hin und wieder flattern, sondern sein stille sitzen, und durch kein äußerliches Obiectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter ist, ihren Lock-Gesang anzustimmen und zu wiederholen. Es werden gemeinlich nur die Finken, und ausser denselbigen sonst wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit dem Blenden aber gehet es also zu: Wenn man im Herbst, etwan um Michaelis, einen Finken gefangen, so sperrt man ihn in den Kestich, worinnen er künstlich beständig bleiben soll, in demselben läßt man ihn wenigstens drey Wochen lang in Ruhe stehen, damit er darinnen gewöhne, und seine Speise und Trank zu finden wisse: Hernach macht man einen eisernen Drat, welcher vornen an der Spitze ein Knopflein in der Größe eines Hirsen-Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey sich führen solle, glühend, und hält ihm denselben in und auf das Aenglein, bis es wässert, so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein grosses glühendes Eisen vor die Augen, daß sie ihnen davon erstarren, mit

dem Drat aber ist es besser. Etliche wollen, man solle ihnen erstlich nur ein Auge auf einmal blenden, hernach über vierzehn Tage oder drey Wochen auch das andere; Andere aber glauben, es sey besser, man blende sie auf einmal, die Schmerzen abzukürzen, und sie nicht so langwierig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am besten mit durch einander gerührtem Safran und Eyerweiß öfters bestreichen, bis sie wieder heil werden. Man muß sie, wenn sie erst geblendet worden, nicht stille sitzen lassen, wie sie aus Traurigkeit und Schmerzen zu thun pflegen, sondern mit einem subtilen Rütblein innerdort hin und wieder treiben, denn diese Bewegung verhütet, daß sie nicht so leicht umstehen, werden sie aber gar zu matt, daß sie nicht essen und trincken wollen, so neke eine Feder in reinem Brunnen-Wasser, und halte es ihnen des Tages zum öftern vor das Schnüblein, bis der große Schmerz vorüber, auch sie das Gefäße wieder finden können. Ein solcher Vogel, wenn er davon kömmt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beste Blend-Zeit ist zwischen Michaelis und Martini.

Blenden oder Blende-Tritt, thut der Hirsch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vordern entweder länger oder breiter macht, weil er mit dem hintern ein wenig überschreitet, und mit dem Vollen besser fort gleitet, so daß der Tritt dadurch merklich länger scheint, als er an sich selbst ist.

Blenden, wird auch in der Bau-Kunst von einer Oeffnung, dergleichen die Thüren und Fenster seyn, gesagt, wenn solche der Symmetrie wegen zwar an der Wand abgetheilet, aber nicht zu einer wirklichen Oeffnung gemacht, sondern bloss durch eine Vertiefung in der Mauer angedeutet wird.

Blendeleder, ist ein länglich rundes Stück Leder, welches an die Pferde-Säume, um das Sehen der scheuen Pferde zur Seite damit zu verhindern, gemacht wird.

Blendling, ist eine Bastard-Art von Hunden, welche man bekommt, wenn eine niedrige Dänische Hündin mit einem Windhund bezeugt wird, oder wenn man in Wangen derselben eine andere gemeine Hündin nimmt, doch von glatten Haaren, so fällt auch öfters eine gute Art Blendlinge, ob schon etwas niedriger, doch stärker von Hals, Kopf und Schenkeln. Man kan dergleichen Hunde auf die Fuchs-Jagd, und sonst trefflich abrichten.

Bleye, Balche, Blauling, ist ein kreis- ter, und nach Proportion etwas dünner Fisch, mit einem kleinen Kopf und weissen mittel- mäßig-groffen Schwanz, welcher gemeinlich zwey bis dreyßig wächset, wiewohl man auch deren sänaet, so sechs und mehr Pfunde wägen. Er kömmt der Gestalt nach fast den Brachsen oder Brassen bey, kan auch auf die Weise wie dieser Fisch zuge- richtet

richtet werden, davon unter diesem Wort deshalben nachzulesen, und ist im übrigen gerne in grossen tiefen Seen und Teichen, da es viel Mergel=Erde giebt, wiewohl er auch in der Erree, oder und in andern Fließ=Wässern gefangen wird. Seine Laich=Zeit ist im Mayo oder zu Anfang des Junii, nachdem eine wärmer oder kalter Winter vorher gegangen: Denn ist der Winter warm gewesen, so laicht er bey Zeiten, ist er aber kalt gewesen, so kommet er desto langsamer zum Laichen. Er wird in Garn=Säcken, oder auch und zwar meistens mit grossen Regen und Wathen gefangen, sonderlich zur Laich=Zeit, da er Haufen=weise aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schiff und Geröbricht, wo es dessen giebt, zu treten pflegt. Dieser Fisch ist gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und daher der Brat=Fisch genennet, oder, wo man ihn in ziemlicher Anzahl fängt, gefalzen und in den Rauch gehängt.

Bley, ist ein schweres, weiches und geringes Metall, das bald weißlicht, bald schwärzlich, bald ganz schwarz anfällt, und sonderlich in Andalusia, Böhmen, Dännemarc, Italien, Wohlen, Schweden, Deutschland gegraben wird, so hernach theils in Stücken, theils in Rollen, wie solches in Engelland und Holland viel gegossen wird, theils in viereckigten Platten einen Messer=Rücken dick und fünf Viertel=Zuß ins Gevierte zum Verkauf zugerichtet wird, welches alsdenn seinen vielfältigen Nutzen hat: Denn man braucht solches auf starcke und dauerhaftige Gebäude, an stat der Ziegel oder Schiefer=Steine zum Decken: Zu Wasser=Röhren, sowohl Quell=Wasser in die Brunnen, als auch in die Wasser=Rünste zu führen, wiewohl etliche wollen, daß die durchlauffenden Wasser viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren sollen; Zu Kugeln und Schreuten in Flinten, Büchsen, Pistolen und anderes kleines Hand=Gewehr; Zu Gewichten so wohl als auch Thür=Angeln, Haken, Klammern und anderes Eisen=Werck in die Steine und Quader=Stücken mit einzugießen und zu befestigen. Zu den Fenstern, die Scheiben darein zu setzen, und zu andern Sachen mehr, davon das Natur=Lexicon weiter nachzuschlagen.

Bley=Stift, ist eine aus einzelnen Stücken bestehende und mit Holz eingefasste ganz bekannte Art eines Bleyweißes, so man insgemein Wasser= oder Reißbley nennet, davon im nächstfolgenden ein mehrers gedacht wird. Es giebt dessen gar sehr verschiedene Sorten, und ist dessen Güte an gewissen Merkmalen und Zeichen, welche auf die hölzerne Schale eingebrannt, zu erkennen. Man bedient sich desselben auf Tafeln von Holz, Pergament, Papier u. s. f. zu schreiben, oder auf dergleichen mancherley Entwurf von unterschiedenen nöthigen Stücken zu machen, wie die Mahler, Zeichen=Meister und dergleichen, solches nicht wohl entbehren können.

Bleyweiß, ist ein Minerale medium, dessen man sonderlich dreyerley Arten hat, nachdem es nemlich aus geschmolzenem Bley präpariret wird. Wenn das geschmolzene Bley mit dem Hammer zu Platten oder dünnen Blechen geschlagen worden, hierauf dergestalt lucker über einander gerollet, doch so, daß es nirgend an einander stosse, wird es gleichergestalt in einen Leppf gethan, sehr guter schiefer Eßig darauf geawssen, daß er darüber gehe, und denn fest verwahret, bis dreßsig Tage in den Mist vergraben, daß es calcinire, immassen dieses von dem Eßig=Dampff also durchhressen und corrodiret wird, daß es ganz zerbrüchlich und von weißer Farbe ist, darauf es denn in Stücken zerbrochen und an der Luft getrocknet werden muß. Aus diesen werden die allerreinsten und weißesten Stückgen gelesen, und das Schiefer=Weiß genennet, dessen sich vornehmlich die Mahler zu Nutz zu machen wissen. Wenn dieses nachgehends in einen Mörser oder auf der Mühle wohl zerstoßen, mit Wasser eingerühret und diese Massa in weißer Form kleiner Kugeln oder Kegel getrocknet, so wird es zu eigentlichen so genannem Bleyweiß, dergleichen aus Benedig vor diesem am meisten gebracht worden, und aus welchem das Frauenzimmer, nachdem es solches pulverisiret und mit Campher, Weinstein=Del und distillirtem Wein=Essig vermischt, in gelinder Wärme eine Essens präpariret, um sich damit eine schöne, klare und glatte Haut in dem Gesichte zu wege zu bringen. Es wird aber das gedachte Bleyweiß selten pur und allein, sondern gemeinlich mit Kreide vermischt verkauft, zu welcher Art das Holländische und nachdem noch mehr das Engelländische zu rechnen. Das beste wird daran erkannt, wenn es schön weiß, zart und darbey hart, auch recht trocken und nicht brüchig ist. Die letzte und dritte Art ist das so genannet Wasser=Reiß=Schreiber= oder Schwarz=Bleyweiß, und bestehet in zweyerley Gattungen, die erste, so vornehmlich fein geschmeidig seyn muß, und sich fein schneiden läset, ist nichts anders als ein feines Bley=Erzt selber, wie es in den Berg=Wercken gefunden wird, welches vor dem die Italiäner allein zu dem Gebrauch zuzurichten gewußt, welche Kunst aber ihnen heut zu Tage auch von den Deutschen abgelernt worden, und heisset das Feine: Das Gemeine hergegen ist von geringem und schlechterem Halt, und wird ebenfalls aus dem Bley, nachdem es vorher aufgelöset, in seine bekannte Substanz gefeket, wie man es denn auch darinnen sonderlich in Sachsen weit gebracht hat, um es dem Feinen ziemlich nahe zu machen.

Blindschleiche, ist eine Art kleiner Schlangen, welches Thier, indem es sowohl hinter sich, als vor sich zu kriechen gewohnt ist, vermuthlich auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben, weil es rückwärts, und also ganz blind schleichet, vorwärts hergegen sehr schnell fort kriechet. Die Haut am Rücken ist mit purpurfarbenen und schwarzen

Puncten überstreuet, unten am Bauch aber ganz schwarz. Ihr Biß, der sehr gefährlich kan wie der Natter-Biß geheilet werden; Sie wird auch wie diese zu einem Geizen Gift präpariret, führet viel Del und süchtiges Salk bey sich.

Blind-Schloß, nennet man dasjenige Schloß an einer Oeffnung, welches an allen Seiten verdeckt, so daß es nirgends anders, als mit dem darzu gehöriken Schlüssel aufgeschloffen, und der Riegel desselben aufgesperret werden kan. Siehe unten Schloß.

Blind-Schlüssel hergegen heißt derjenige Spanner, womit inwendig der Riegel des Schloßes zurück geschoben, und das Schloß aufgespannet wird, so daß man vermittelst desselben, ohne den Schlüssel eine verschlossene Thüre von innen aufmachen kan: Solcher Schlüssel wird entweder unten an der schwachen Seite, wenn das Schloß ein Verdeck hat, angemachet, oder er ist, wie am allergebräuchlichsten, an der Seite, die man sonst zu verdecken pfleget, bey dem Eingrichte angebracht. Siehe Schloß.

Bliz, heißet eigentlich derjenige lichte Schein, wenn nemlich der Himmel oder die Luft von einer subtilen und hellen Flamme, in einem Augenblick erleuchtet wird, und diese sodenn wiederum verschwindet: öfters wird die Flamme als ein hin- und herfahrend Feuer wahrgenommen, so insgemein auch der Bliz genennet wird, an und vor sich selbst aber der Strahl heißet, von welchem man der gemeinen Meinung nach dafür hält, daß er aus den Wolcken gegen die Erde schiesse: einige der neuen Natur-Kündiger hingegen, unter denen insonderheit Herr Maßei, erweisen, daß diese starke Flamme, in der untern Luft, nahe bey der Erde, generiret werde, und fahre mehr auf als niederwärts. Diesem Strahl werden dreyerley Eigenschaften zugeschrieben, als da ist der durchdringende oder durchbohrende, der nur harte und ganz feste Körper angreiffet, den weichen aber keinen Schaden zufüget, z. E. die Klinge eines Deagis ohne Verletzung der Scheide, die Knochen und Beine der Menschen und des Viehes beschädiget, ohne daß die Haut und das Fleisch verlezet werde, u. s. f. Der zerreisende, welcher hohe Bäume, Thürme, Felsen und allerley andere Materien und Körper zerreisset und zersplittert. Der brennende aber, welcher anzündet und alles, was Feuer fassen kan, versenget und verbrennet. Weitläufftiger handelt hiervon das Natur-Lexicon unter Bliz, und Philosophisches Lexicon unter Strahl.

Blockt, ist eine Redens-Art, welche beym Falken gebraucht wird, denn wenn sich der selbe, nachdem er ein Rebhuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet, und dasselbige verwahret, so saet man: der Falck blockt.

Blübe, **Blütbe**, sind an Bäumen und Pflanzen diejenigen Blümlein, welche am nächsten vor der Frucht oder dem Saamen

heraehen, also den ersten Ansat zu denselben machen, und entweder einfach, oder wie an theils Gewächsen, gefüllt sind. Sie dienen dem Saamen und der Frucht zum Wachsthum, um den Nahrungs-Safft der noch zarten Frucht in rechter Härte nicht nur zuzubereiten und durch ihre subtilen Röhren zuzuführen; sondern auch den Thau aufzutangen, und hiernächst auch die Frucht zu bedecken. Wenn daher die Blüthe oder ein Theilchen und Röhren davon, sonderlich an ihrem Fuße, wo sie an der Frucht und ihrer Behältniß anschliesset, verdirbet, verwelcket, versenget oder sonst durch scharffe Kälte, allzu heisse Luft, ingleichen durch scharffen oder fleberichten Honig-Thau, oder Regen vernichtet und zu diesem Zweck untlüchtig gemacht, oder gar, ehe der zarte Saamen eine stärkere Stärke erlangt hat, abgestossen wird, so verdirbet auch Saamen und Frucht. Dahingegen, wann die Frucht in etwas erstärket und gefestert wird, die Blüthen von selbst abfallen, weil sie an dem Baume nichts mehr nützen. Aus dergleichen Blüthen werden allerhand gesunde und heilsame Wasser und Säfte gebrant und zubereitet, als z. E. Linden-Blüth-Wasser, Schlehens- oder Schwarz-Dorn-Blüth-Wasser, Hollunder- und Pflirsch-Blüth-Wasser etc. Hollunder-Blüth-Safft, Pflirsch-Blüth-Safft, und dergleichen. Taube Blüthen, sind diejenigen, denen, wenn sie Frost, Mehlthau, oder ein anderer schädlicher Zufall betroffen, keine Frucht folget. Man kan aus erstgegebener Beschreibung auch gar leicht als ein Haus-Wirt erkennen, ob die Blüthen taugen, oder etwas hinein gefallen sey, und dergleichen. Bisweilen blühen die Bäume an einigen Orten, auch bey uns zweymahl, wiewohl hinter denen letzten Blüthen keine Frucht ist, wie ich denn noch An. 1743 im September zu Connwitz, einem Dorffe bey Leipzig, derleichen angemercket. Weil nun solches insgemein von der übertriebenen Kraft und Wirkung des Lebens eines Baumes herkommt, so erfolget alsdenn im folgenden Jahre gemeinlich kein Obst von dieser Art, wo dergleichen unzeitige und überflüssige Blüthen gewesen. Der gemeine Mann aber bildet sich insgemein daran ein Zeichen theurer Zeit oder eines Mis-Jahres überhaupt oder eines sehr kalten Winters ein. Dieses letzte nun möchte einigen Grund in der Natur haben: Allein das erste gehöret mit unter die ungründeten Vermuthungen der Bauern.

Blume, pflegen die Jäger die Spitze des Schwanzes an dem Fuchse und Hirsche zu nennen; Wiewohl sie bey dem letzten den Würzel oder Schwanz selber verstehen. Von diesem wird angemercket, daß er ganz Gallen-grün aussehe, und eines dergestalt bitteren Geschmacks sey, daß ihn auch die Hunde nicht fressen mögen. Weil nun an der Leber des Hirschen keine Galle zu finden, so wollen bey so gestaltten Sachen einige die Blume vor das Behältniß der Galle halten.

Blu

Blume, heisset auch das Frauen-Volk dasjenige an einander hangende und inwendig ausgewachsene Fett oder Schmeer, so in den gemäseten Gänzen, Hünern und Enten und dergleichen Feder Vieh gefunden, aber nur bey den Gänzen heraus gerissen, und besonders in einem Tegel ausaeflassen wird.

Blume, hat auch in Ansehung der Gewächse zweyerley Bedeutung: Insgemein wird derjenige Theil eines jeden Erd-Gewächses darunter verstanden, daraus der Saame entspringet; Insonderheit aber heisset es eine Pflanze, die nur allein um ihrer entweder dem Geruch, oder der Farbe oder der Gestalt nach, angenehmen Blüthen willen gebauet wird. Alle Arten dieser letztern (Blumen) lassen sich am süglichsten in folgende drey Sorten überhaupt eintheilen: 1) In Zwiebel-Gewächse, welche Zwiebeln an stat der Wurzeln haben; 2) In Knolllichte Gewächse, die mit knollichten Wurzeln versehen sind, und 3) In Saferichte, die saferichte Wurzeln haben. Wie nun die Blumen nicht nur zur Zierde unserer Gärten und angenehmen Augenweide dienen, sondern auch zum Theil unsern Leibern allerhand dienliche Arzney-Mittel, an Träncken, gebrauchten Wassern, Tincturen, Säften, Latioeragen, Delen, Salben, Pflastern und dergleichen geben, also muß man auf die Vermehrung derselben vor allen Dingen besorget seyn; es geschieht aber dasselbe entweder, daß man diejenige Arten aufsucht, die man noch nicht hat, oder die man bereits selbst hat, zu vermehren trachtet. Daher muß man in einem Garten nicht alle Blumen ohne Unterscheid abschneiden, sondern vielmehr die schönsten stehen lassen, damit man Saamen davon gewinnen möge. Ueberdies muß man von den Stengeln der Zwiebeln eine und andere Saamen-Hülse abbrechen, ob sie schon Saamen brachten, aus Besorge, der Zwiebel möchte es zu viel werden, ihn zu unterhalten. Wenn sie auf solche Weise nicht mehr Saamen-Hülsen behalten, als sie ertragen können, so werden die Körner um so viel vollkommener. Den Saamen muß man sammeln, wenn er reiff ist, damit er nicht von selbst ausfalle, oder vom Winde zerstreuet werde, und zwar zu der Zeit, wenn ein starker Thau gefallen, und die Sonne denselben wieder aufgetrocknet, die weil der Saame alsdenn voll gutes Saftes ist. Man erwählet aber denjenigen, welcher wenn man ihn in ein mit Wasser angefülltes Geschirre wirft, zu Boden fällt, denn der andere, der oben schwimmt, ist zu leichte, verdorret und schrumpelt ein. Alle Blumen-Zwiebeln und Wurzeln nehmen überaus wohl zu, wenn sie nach zwey oder drey Jahren, da sie gesäet worden, mit Fleiß versetet werden. Wenn die Zwiebeln unfruchtbar werden, weil sie in allzu gutem Lande stehen, so müssen sie in ein ander Land, das nicht so fett und gut ist, versetet werden.

Blumen-Beete, Blumen-Betten, Blumen-Stücker, sind in einem Lust- oder Blumen-Garten, auf allerhand Arten gemachte, gemeinlich mit beschnittenem Buchsbaum

eingefasste Abtheilungen, in welche man die Blumen-Gewächse so geschickt unter einander pflancket, damit das Auge in folgender Blüthe, oder Blumen-Flor, von Zeit zu Zeit eine angenehme Abwechslung habe. Wie dies selbst recht und zierlich anzulegen, davon können nicht wohl besondere Regeln gegeben werden, sondern es kommet hauptsächlich auf die vernünftige Beurtheilung eines erfahrenen und geschickten Gärtners, und denn auch auf die Lage des Gartens selbst an. Siehe Partieren.

Blumen-Erde, oder das Erdreich zu einem Blumen-Garten, soll nicht allzufett, auch nicht zu mager, sondern mittelmäßig seyn; Daher, wenn der Grund zu aeil, so setzet man etwas Sand hinzu, und temperiret ihn also damit; ist er aber zu mager, so wird er durch Mist, Schlamm oder andere gute Erde verbessert. Der heile Grund treibet anfangs zu stark, und bringet also zwar starke Stengel und viel Blätter, hergegen bleiben die Blumen klein: in dem mageren aber, weil er nicht Nahrung genug geben kan, bleiben sowohl die Stengel, als Blätter und Blumen klein und verbüthen. Die gemeine Erdreich-Probe ist diese, daß man ein Loch, nach beliebiger Größe, in den Boden grabe, die ausgenarbene Erde in ein Gefäß, und nachmahls selbige wieder in das gemachte Loch schützet; wird das Loch davon eben voll, so ist das Erdreich gering und wird wenig darinnen wachsen; ist aber die Erde nicht wieder in das Loch zu bringen, so ist es ein Anzeichen eines fetten und guten Grundes. Noch eine Probe ist: Wenn man an einem Orte aufgräbet, und findet im Erdreich viele Würmlein, welche bald von den Vögeln getroffen werden, so ist es ein Zeichen der Fettigkeit, sintemahl in sehr magerm Erdreich wenig oder gar keine Würme gezeuget werden. Sonsten hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Ansehen muß sie schwärzlich seyn; im Fühlen lücker; und leichte, wenn sie getrocknet ist; etwas klebricht aber, wenn sie mit Wasser durchmengenget wird; am Geschmacke süß, wenn man nemlich eine Hand voll desselben in ordentlichem Wasser zerreibet, und dieses wieder davon seiget und kostet; am Geruche lieblich, welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; ist aber ein Gestank darbey, so ist sie mit schwefelichten oder mineralischen Theilgen vermengenget.

Blumen-Garten, ist ein Garten, welcher nur allein zum Blumen-Bau angeleget worden. Dieser Garten soll eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallendes Lager haben, vor denen Nord-Winden wohl verwahret seyn, und ein wenig abhängend liegen, damit bey einfallendem Regen-Wetter das Wasser nicht stehen bleibe und faule, sondern frey ablaufen könne. Wieder Grund eines Blumen-Gartens beschaffen seyn oder verbessert werden solle, davon ist im nächst vorhergehenden Artikel Erwähnung geschehen. Zu Auszierung eines Blumen-Gartens, wann er der Vollkommenheit nahe kommen soll, gehö-

ren billig schöne Fontainen, Grotten, Lust-Häuser, Wasser, Künste, Cascaden, Lust-Leiche, Gallerien, Pyramiden, Portale, gemahlte Prospective, Gewächs-Häuser, Glas-Cassen und Treibe-Häuser, Volieren und Drat Häuser für die singende und andere rare Vögel ic. Nachdem aber kein Garten weniger einträgt, oder Nutzen schafft, als der Blumen-Garten, ausser wo man wie zu Harlem in Holland damit handeln kan, und doch grossen Fleiß und nicht wenige Unkosten erfordert, diese unnöthige Speise hergeben nur für die Leute gehören, die ein reiches Einkommen und vollen Beutel vermögen; als siehet zu eines jeden vollständigen Haus-Vaters Belieben und Gefallen, von denen nothwendigsten Stücken, als z. E. Fontainen, Eiserne oder andern Wasserbehältern, die Pfanken und Gewächse daraus zu begiessen, Treibe-Häusern und dergleichen nach solcher Maass und Proportion, als es sein Einkommen erlauben kan, in seinen Blumen-Garten zu bringen: Die Blumen-Verschwendung aber zu meiden, ist seine Pflicht.

Blumen-Gärtner, siehe Gärtner.

Blumen-Geschirre, werden theils von Löffler-Erden oder Thon, für die kleinern Gewächse: theils aber für die grössern von Holz, als Käbel oder Kästen, rund oder vier-eckigt nach Belieben gemacht; Einige lassen nur eichene Wein-Fasse, so etliche Eimer halten, von einander schneiden, mit eisernen Ketten und Hand-Heben beschlagen und accommodiren sie also nach der Grösse der Gewächse. Je zierlicher, fester und stärker aber dieses alles verfertigt wird, je schöner siehet es, weil es einem schönen saubern Garten nicht ein geringes Uebelstand ist, wann schöne Gewächse in schlechten und unansehnlichen Geschirren für-gewiesen werden. Die hölzernen sowohl als die töpfernen Geschirre sollen mit Zahlen oder Buchstaben bemercket seyn, damit man nach demselben ein ordentliches Register darüber halten, und was in jedem Geschirre vorhanden (sonderlich in den Blumen, die des Winters über ihr Kraut verlieren) allezeit wissen könne. Durch Hülffe dieser Zeichen, kan man auch die Blumen und Gewächse ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plaz oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag stellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Plazes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches sonderlich bey den ausländischen Gewächsen wohl in Acht zu nehmen ist. Alle diese Geschirre sollen am Boden nicht der Erden gleich, sondern ein paar Finger oder wenigstens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein versehen seyn, damit die vom Regen oder Begiessen sich sammelnde Feuchtigkeiten durchdringen, heraus stiessen, und also des Gewächses Wurzeln zu keiner Schimmelung und Fäule, und dadurch das ganze Gewächse ins unermeldliche Verderben bringen mögen. Die beste Form ist, wenn sie oben etwas weiter als unten seyn; insonderheit aber kan man sich einige von denen töpfernen Geschirren unten mit einem drey Finger tiefen und breiten Rand

machen lassen, das es das Ansehen hat, als ob das Geschirre in einem flachen Diegel oder Scherbel stünde, damit man die zarten Gewächse darein setzen, den Rand herum aber mit Wasser anfüllen, und also dieselben vor den schädlichen Ameisen und andern Ungeziefer beschirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geschirre werden billig nur die besten, zartesten, raresten und schönsten Blumen und Gewächse eingebracht, damit sie so wohl dem heftigen Regen- Wetter, Sturm- Winden und andern Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man soll einem jeden Gewächse seine Herberge allein geben, damit sich die Wurzeln desto besser ausbreiten und zuzusetzen Platz haben; und wenn auch schon das Geschirre weitläufig ist, soll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zusammen setzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenschaften das gemeine Aufnehmen und Wachsen verhindern. Alles, was man in die Geschirre von Knoll- und Zwiebelwerk einsetzt, soll nicht alsobald an die Sonne gebracht werden. (sonderlich, wann es einen warmen Herbst hat), sondern eine Zeitlang an einem schattigen, doch luftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurzeln, so muß man sie so lang im Schatten lassen, bis sie anfangen herfür zu keimen, als denn mögen sie erst der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geschirre, Blumen-Krüge, Blumen-Töpfe, sind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcelain oder Löffler-Erde schön und künstlich formirte Gefässe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit, allerhand, sowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu stecken, und durch eingegossenes Wasser, welches fleißig mit frischem abgewechselt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pflegt. An einiggn Orten werden sie Würz-Töpfe genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, ist eine edle Art von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupter erwächset, die aus unzähligen kleinen Blüthen bestehen, und wenn sie gekochet werden, einen trefflichen angenehmen Geschmack haben. Er wird von Saamen gezogen, welcher aber hiesiger Landen nicht vollkommen zeitig wird, und daher aus warmen Ländern, als aus Italien, Candia oder Cypern verschrieben werden muß. Denn die vorgegebene Kunst, diesen Saamen hier zu zeugen, womit man sich getragen, ist in Leipziger Sammlungen VII Et. n. 3 widerleget. Der Cyprische Saamen ist allezeit der beste, braunroth, groß und rund von Körnern, und bekommt schöne, grosse, weisse, vollkommene Blumen; dahingegen die Blumen von Italienischem Saamen, welcher bleichbraun, feinkörnicht und dürr ist, gemeinlich nie zertheilet, und mit Blättern durchwachsen sind, es ist auch dieser letztere nicht so wohl geschmack als jener, und hat dabey diesen Fehler, daß er gemeinlich in heissen Sommern bald in den Saamen aufzuschiesse pflegt. Man säet den Saamen im Merzen, wenn der Mond zu-

nimmt

nimmt und ein luftiges Zeichen ist, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreuet ist, in das Erdreich, befreuet solches mit Rus aus der Feuer-Mauer vor der Erd-Föhren, bedeckt die Pflanken mit Stroh-Decken, Brettern oder Matten vor der Nacht-Frösten, und begießet sie, wenn es noth ist. Wenn die Pflanzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie, und zwar abermahl im Wachsen des Rondes, wenn derselbe im Zeichen der Zwillinge ist, in ein gutes, fettes, feuchtes und luftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflanzen, und mit Beaeissen abwarten; Sie müssen allezeit zween guten Schuß weit von einander gepflanket, und wie der weiße Kohl behacket werden, so werden sie wohl wachsen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn sie ziehen sonst alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grössten im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinsten im Keller gepflanket werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebraucht werden können. Es ist aber ben diesem Einsetzen zu merken, daß man ihnen, wenn man sie aushebt, genug Erde an der Wurzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, denselben mit gutem verwesenen Mist beissen, und ein wenig begießen solte, damit die Wurzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche sßen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denselben um Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; Alsdenn sehen sie diese Pflanken in den Keller, lassen ihnen Luft, so viel es seyn kan, und pflanzen solche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde. In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Käse-Kohl genennet. Er giebt gar besonders überflüssiges Nutriment, deshalb er auch gar beliebt ist, und von dem Köche auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung desselben besteht in dem Zuweisen, und geschieht also: Man spaltet den Blumen-Kohl nachdem er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, schälet von dem Stengel mit dem Messer alle harte Rinden herunter, schneidet nach der Länge ein Stückgen wie das andere von mittlerer Grösse, wirft solche in kaltes Wasser, damit der rothe Geschmack davon gehe, hierauf kan er mit einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender gestalt zubereitet werden, als i) in einer Brühe denselben aufzutragen, wird er nach gedachter Vorbereitung, zuvörderst in Salz-Wasser fast gahr gekocht, hernach in ein Casserol gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, gewaschene Butter dazü gelegt, gute Kouillon darüber geosfen, und auf ein Kohl-Feuer gesetzt, solches läset man so lange durch einander kochen, bis die Brühe fein dick wird; Andere lassen die Semmel weg, und thun an stat der gewaschenen Butter Krebs-Butter dazü, und lassen ihn auf dem Feuer rasiren, alsdenn werffen sie

Muscaten = Blüthen darein, giessen Rahm, der vorher abgeseiht worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopfen sie ohngefehr drey Eyer = Dottern in einem Töpfgen klar, giessen etwas Rahm vom Blumen-Kohl hinein und quirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den Blumen-Kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein dar ein ziehet, richten dieses Essen an, besprennen dieses mit etwas Krebs-Butter und geben es auf den Tisch; Noch andere nehmen eine gute Coalis und gießen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfil, dürfen aber keine geriebene Semmel dazü thun, oder sie machen ihn mit einer Spargel-Brühe. 2) Zu gebackenem Blumen-Kohl wird, nachdem er vorher mit Salz-Wasser gahr gekocht, und alsdenn aus selbigem zum verfühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Klare gemacht: Man schüttet in ein Casserol etwas Mehl, ein wenig schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß-Bier, rühret es wohl unter einander, schlägt zwey ganze Eyer und noch zwey Dottern hinein, salzet es, schneidet Muscaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmalz hinzu, und wirft den Blumen-Kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anleget. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weise in eine Pfanne heißes Schmalz, bäcket ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumöl und Eßig wird er vorher in heißem Wasser gahr gekocht, aus diesem in kaltes Wasser geleet, wenn er nun recht siarr, richtet man ihn fein ierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Salz darsüber, gießet Baumöl und Eßig darauf, und setzet auf den Rand einige Häußlein Pfeffer, so ist das Essen fertig.

Blumen-Monat, siehe April, und im Haushaltungs-Calender am Ende.

Blumen = Töpfe, siehe Blumen = Geschirre.

Blut, ist derjenige rothe Saft, welcher in den Adern eines lebendigen Körpers umläufft, und in welchem das Leben seinen Sitz hat. Es besteht dieses aus allerhand Partickeln von Salz, Galle und Fettigkeit; Was aber dessen Zubereitung, Circulation, Transfusion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut-Eisen zu halten, findet man im Philosophischen Lexico erkläret. Der Natur nach ist es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun schon der Daunung, und daher dem schwachen Magen sehr zuwider; so pfeget man dennoch von einigen Thieren dasselbe zur Speise zu gebrauchen, dergleichen des Hasen und Rebe-Schweiß, welches beydes die besondere Eigenschaft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänse- und Schweine-Blut, welches erke inögemein zum Gänse-Schwarz genommen, das letzte aber allezeit zu Wüsten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Kinds-Blut nehmen, welches aber höchst schädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet

auch das Blut von einem und dem andern Vieh zur beifamen Arznei: Also soll Ziegen-Gänse- und Enten-Blut vor den Gift dienen; Bochs-Blut in einer Pfanne über Kohlen gedörret, und in Bedürfnis mit Wein-Esig eingenommen, hilft vor das im Leibe durch Verbrechen oder einen unglücklichen Fall sich sammelnde und geronnene Geblüt; nicht weniger soll es die Rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse stillen, davon unter dem Wort Bochs-Blut, mehrers zu finden. Bochs-Blut, ebenfalls gedörret, hilft vor die schwere Roth und alle andere Zufälle.

Blut = Egel, Blut = Zigel, oder auch nur schlechthin Egel genannt, ist ein kleiner länglicher Wurm, einem Regen-Wurm nicht unähnlich, der sich in wässerigen und morastigen Orten aufhält, und das Blut aus Menschen und Vieh saugt, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut gesetzt wird, oder aber sich von selbst anhänget. Er hat vorn an seinem Kopfe ein rundes Loch, wie die Neun-Augen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menschen oder Thieres durchbeißt oder durchbohret. Die besten Blut-Egel sind Leber-Farb, dünne, rund und haben kleine Köpfe, rothe Bäuche, und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streifen, und müssen in einem reinen stießenden Wasser am hellen Mittag gefangen seyn. Vor den schwarzen und haariaten aber, ungleich vor denen, die große Köpfe und blaue Streifen auf dem Rücken haben, und in morastigen und sumpfigen Wasser gefangen werden, soll man sich hüten, und derselben sich nicht bedienen. Man gebraucht sie an stat der Schröpf-Köpfe, das Blut damit auszusaugen, werden aber nur an solchen Orten angesetzt, wo man mit denen Venosen oder Laßtschöpfen nicht hinkommen kan, als an der Nase, an Fingern, an heimlichen Orten etc. so werden sie auch von Kindern und schwachen Leuten an stat der Aderlässe gebraucht. Ehe man einen Blut-Egel ansetzt, muß man solchen vorher drey bis vier Stunden ohne Wasser lassen, so darff man auch keinen Egel, den man erst gefangen, sogleich aufsetzen, sondern man muß solchen vier und zwanzig Stunden lang in einem klaren frischen Wasser halten, damit er dasjenige, was er im Bauch hat, von sich gebe. Wenn man ihn nun an denjenigen Ort des Leibes, wo er ziehen soll, ansetzen will, so muß man ihn in einem Glase mit reinem Wasser und Zucker reinigen, und denn nicht mit bloßen Händen, sondern mit einem weissen reinen Tüchlein angreifen. Wenn sie sich voll gesoffen, sollen sie von sich selbst ab, saugen sie aber zu scharff, oder man will sonsten gern ihrer los seyn, so darff man nur ein wenig Asche oder Salz auf sie streuen, worauf sie sogleich von selbst abfallen. Sie werden sonsten auch Ros-Egel genennet, weil ihrer neune ein Pferd sollen tödten können. In dem Herzogthum Crain hat der Czernitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine große Menge solcher Blut = Zigel, welche alsobald Hauffenweise heraus komuten, sich ganz dichte an einem ansetzen und ihn wohl

gar zu tode saugen solten, wenn ihnen nemlich diese Worte vorgelesen werden: Pii mene Ptauca! und bekräftiget solches der Baron Valvasor, in der Beschreibung des gedachten Herzogthums, daß er es selbst mit Augen angesehen, und ob wohl viele diese Sache nicht vor natürlich halten wollen, so schreibet doch gedachter Autor mehr dem Wörter-Ton, der sich in dem Wasser austheilet und von diesen Thieren geliebet werden müsse, als etwa denen Wörtern selbst solche Wirkung zu.

Blut = Finke, welcher auch Gimpel, Duhm = oder Thum = Pfaffe, Roth-Finke und Roth = Schlegel genennet wird, ist ein kleiner Vogel, welcher nicht sowohl wegen seines natürlichen Gefangs, (denn solcher ist sehr schlecht und mehr ein verdrüssliches Geschrey als Gefang zu nennen) als seiner schönen Farbe und Geschicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepiffenen Lieder zeigt, von denen Liebhabern der Vögel geschätzt wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohlschwarzen Kopf, als wenn er eine schwarze Mütze aufgesetzt hätte, und einen schwarzen, dicken und stumpfen Schnabel. Die ganze Brust ist recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe sich bis hinauf zu denen Augen erstreckt, so daß die Wacken zu beyden Seiten des Kopfes sowohl roth sind, als die Brust. Wo die Röthe unten am Bauche aufhöret, da fangen helle weiße Federn an, welche sich bis hinunter an den Schwanz erstrecken. Der Schwanz ist, wie oben der Kopf, Kohl schwarz, ohne daß der geringste Spiegel zu sehen. Gleich bey dem Anfang des Halses, fängt sich auch eine feine blaue Farbe an, welche jedoch nicht so scheinend und angenehm ist, als das Blau bey einer Blau-Weise; Diese nimmet den ganzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn jedoch ganz schwarz sind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwanz aufhöret, da fängt sich eine weiße Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn stecken siehet, eine besondere Zierde giebet. Das Weiblein ist von seinem Männlein gar viel unterschieden, und also sehr kenntbar; Denn den Kohl schwarzen Kopf hat es zwar so wohl als das Männlein, und wo dieses weiß ist, da findet sich jenes ebenfalls mit weissen Federn bewachsen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, sondern die Brust ist wie die Brust eines Fincken = Weibleins, und zwar noch dunkler, nicht anders, als wenn das rothe mit Roth beschmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau seyn soll, ist es Aschen-Farb, und hat an dessen Ende nicht so viel weißes als das Männlein. Der Leibes = Größe nach giebt es dreyerley Gattungen: Die größte Gattung, welches die schönste ist, wird an Größe einer Weindrossel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurzbeinig ist, so groß nicht aussiehet. Die andere Gattung wird am Leibe ungefehr einem Emmerling gleich kommen, ob sie schon, weil sie dicklicht gestaltet, größer als ein Emmerling aussehen: Diese heißet man Hellfchreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, da-
hinger

hingegen die grossen sich nur in gar kaltem Winter sehn lassen. Die dritte Sorte ist die kleinste, so gleich um Michaelis nur vorbey streichet. Diese kleine Gattung ist nicht grösser, als ein Haus-Sperling. Alle zusammen aber haben schwarze Flüsse, und sehn breitbrüstig aus, suchen ihre Nahrung an Vogel-Beeren, Kreuz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero sie das ganze Jahr hindurch sehr wenig auf die Erde fallen, vielmehr ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab lesen, und zu solchem Ende, wo nahe am Wald Henze-Korn, Hirsen und dergleichen gefäet wird, sich auf die Stengel setzen, und die oft noch unzeitigen Körner heraus bissen, im Winter aber, da ihnen dieses alles entzuehet, sich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her sich austreuen, und sowohl in denen Hecken die Beere, als auf denen Birt-Bäumen die Trag-Knospen zu ihrer Speise aufsuchen. Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern auf jungen Schlägen, welche so dicke stehen, daß man kaum durchkriechen kan, daseibst bauen sie hinein, selten höher als eine Amsel, jedoch zuweilen auch so hoch als eine Drossel, und brauchen zu ihrem Neste ebenfalls, nach Unterschied des Ortes, verschiedene Materialien, gemeinlich aber sehr artes Moos und kleine dürre Baum-Reislein. Ein Blut-Fincke soll selten über vier Junge in seiner Brut-Zeit ausbringen. Sie streichen zwar zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln auf ziemlich starken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern; wenn ihnen aber der Fraß zuletzt fehlet, so zerschlagen sie sich aus den grossen in kleine Hauffen, um hin und wieder in Gebüsch ihre Nahrung zu suchen. Man sänget sie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein steckt, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein setzet: Denn es ist schwerlich ein Vogel zu finden, der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieser Blut-Fincke. In denen Herbst- und Winter-Monaten fallen sie auf allen Herden ein, wo sie Vogel- oder andere dergleichen Beere finden. Sie sind auch vermittelst eines Kloben auf einer Weisen-Hütten zu bekommen, wenn man an stat der Lock-Weise einen Gimpel oder Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen ausgestopften solchen Vogel nächst dem Kloben hinsteket, und mit dem Munde lockend das Geschrey der Blut-Fincken nachmachet. Wer dergleichen Vogel zur Lock halten will, mag ihn anfänglich ganzen Hauff geben, nach drey oder vier Wochen aber ihme denselben entziehen, und ihn dafür mit Nibsen oder Rübe-Saat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren versehen, da er denn bey solcher Wartung eine lange Zeit dauern und seine Dienste verrichten wird.

Blut-Igel, siehe Blut-Egel.

Blut-Kraut, siehe Mayer.

Blut-Nüsse, siehe Lamperts-Nüsse.

Blutpiffen oder Harnen, ist eine Krankheit des Kind-Viehes, welche von grosser Er-

hitzung des Sommers, oder im Winter von heftiger Erkältung, bisweilen auch von schlimmer Weide und dem Gras, darauf noch Wehlthau gefanden, herrühret. Dazwider ist kein besseres Mittel, als daß man sie weder Wasser noch anderes Geträncke trincken lasse, sondern ihnen Butter-Milch und ihr eigenes Wasser dafür gebe; hernach nehme man sechs Loth Hirsen, auch so viel Hauff Körner gepulvert in zwey Maass weissen Wein, thue dazzu zwey Loth Eberiac, koche es zusammen ab, und giesse die Brühe davon dem anfaekessenen Vieh ein, so wird das Uebel sich bald verlieren. Oder man reibe Blut-Stein gar fein, mische es mit Eßig, und giesse es laulich dem Vieh ein. Wenn die Pferde diesen Zufall haben, so heisset man es Blutställen. Dieses zu vertreiben, nehme man Liebstockel und Kauten, drucke den Saft daraus, thue Wein und Eßig daran, und gebe es dem Pferde fünf oder sechs Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag; hiernächst lasse man ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten zwey oder auß höchste drey-mahl schlagen, so wird der Gaul wieder gesund. Oder nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen gekommen, leget sie in eine Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glühen, darnach thut die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heißen Ziegel-Steine unter den Bauch oder Schlauch, daß das Pferd darauf stalten kan, und ihme der Rauch oder Dampf an den Leib geben möge; das thut alle Tage drey oder vier-mahl, so wird es vergehen. Als ein probates Mittel wird auch gerühmet: Wann man eine Schüssel voll Hühner-Nist stößet, denselben ins Wasser in einem Säcklein hänget, dieses ausdrucket, und dem Rosß davon zu trincken giebet. Siehe Sarn-Mangel.

Blut-Stein, ist ein Stein, der in verschiedenen Ländern, und unter andern sonderlich in hiesigen Landen, Böhmen und Schlesiens gefunden wird, seine Farbe ist dunkel oder ganz schwarz-roth, Purpur-färbig und Eisen-färbig, daher er auch mehr, als davon, daß er das Blut stillen soll, den Nahmen bekommen haben mag. Er hat einige Eigenschaft des Magnets, wird durch die Kunst nachgemachet und verfälschet. Des wahren und sonderlich schwarz-rothen bedienen sich die Goldschmiede zum Volieren der Edelgesteine, und ist seine Krafft, daß er kühlet, trocknet und zusammen ziehet. Siehe Valentini Mus. Muscor. lib. 1. c. 17. §. 5.

Blut-Wurst, siehe Wurst.

Blut-Wurz, siehe Tormentill.

Blut-Zehend, sonst auch lebendiger Zehend oder Vieh-Zehend genannt, wird von Kälbern, Ziegen, Lämmern, Hünern und dergleichen, auch von Milch, Käse und Wolle gegeben; gehöret mit unter die kleinen Zehenden.

Boborellen, siehe Juden-Kirschen.

Bock,

Bock, ist der Nahme, so bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygelegt wird, als der Rebe-Bock, Schaaf-Bock, siehe Widder, und Ziegen-Bock, wiewohl insgemein unter diesem Wort, wenn es ohne Zusatz gefunden, der Mann von der Ziege verstanden wird, und dieser ist entweder ein ganzer oder Ziegen-Bock, oder ein verzchnittener Bock. Ein Ziegen-Bock, welcher zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen grossen Leib, vollkommenen, feisten und dicken Hals, grosse zottichte Ohren, grosse dicke Schenkel, einen kleinen Kopf, einen ansehnlichen Bart, schwarze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die schwarze-färbigen sind von weit bessern Kräfften als die weiß-färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das sechste Jahr, nach welcher Zeit er wegen allzuehr erschöpfter Kräfte, wenig erprießliche Dienste mehr leisten kan. Zu einem Bock pflaget man funffzehn Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbiaten Böcke für besser halten, als die gehörnten, weil jene nicht so stösig und ungestüm seyn, als diese. Man hält sie auch um eben dieser Ursache willen so wohl, als weil sie mit ihrem unleidlichen Gestank die Raken und Mäuse vertreiben sollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verschnittener Bock ist derjenige, welcher entweder als ein junges Bocklein noch an der Milch verschnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geschlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu versehen oder zu bekrieten mächtig ist, von der Zucht hinweg genommen wird, und sodenn erst schneidet. Das Fleisch der ungeschnittenen Böcke ist nicht viel werth, wer aber ja derleichen schlachten will, der thue solches zur Zeit der Endte, da sie nicht so stark als sonst zu riechen pflagen, doch sind die Häute der ungeschnittenen Böcke in größerm Werth, als der verschnittenen, und werden solche entweder roh verkauft, oder zum Weißgerber gethan, gahr gemacht, und zur Kleidung, als Hosen, Wammes, Colleten, Handschuhen und andern gebraucht. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemacht. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben sie solche mit denen Ziegen gemein, als worauf man sich dieserwegen beziehenet.

Bock oder **Bock-Pfeife**, heisset man auch ein gewisses Musicalisches Instrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Instrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleich, als da ist der **Wiß-Bock**, **Feuer-Bock**, **Holz-Bock**.

Bockel, ist das Salz-Wasser und Lacke, oder auch eine besonders zubereitete Wasserung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch frisch und wohlschmeckend eine geraume Zeit beyhalten läset. Diese entsteht entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl ein-

gesalzen, und mit starkem Gewichte beschweret wird, daß es feste presse und das Salz desto eher zerfließe; oder sie wird, wenn der Lacke wegen Sparsamkeit des Salzes an dem Fleische zu wenig seyn wolte, von Salz, etwas Salpeter und fließendem wie auch klarem Brunnen-Wasser zubereitet, und weil das meiste auf gnugsames Maas des Salzes und Salpeters ankommet, so pflaget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lacke stark genug sey, wenn in selbiger ein frisches Hühner-Ey oben schwimmt, auch streuet man etwas Eghmian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleisch dadurch schmächthafter zu machen. Wenn die Bockel, so eine lange Zeit über dem Fleisch gestanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man sie waschen und abschäumen, und wenn solche kalt, wieder auf das Fleisch gießen.

Bockel-Fleisch, heisset überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beize verpfeiset, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und im Rauch aufgehangen wird, von welchem letztem siehe Rauchern; insonderheit aber wird darunter, weil zwischen dem eingefalzenen und dem Bockel-Fleisch ein merklicher Unterscheid, das nach erster Abicht eingelegte Rind- oder Ochsen-Fleisch verstanden, dessen Zubereitung solgender Gestalt geschieht: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichernes Faß, darein ein halber bis ganzer Centner Fleisch gehet, zur Hand geschaffet, und sonderlich das letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heissem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Salz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rindfleisch, das keine Knochen haben mus, auch nicht vom Hals genommen seyn darff, zu setzen und nach eines jeden Gefallen eingerichteten Stücken gesacket, und ein jedes davon ins befondere stark mit Salz eingeriehen, auch dergestalt ordentlich neben und über einander gelegt, daß die größten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwa noch Knochen haben, und bald verpfeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; hierbey pflaget man gemeinlich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Maß-Rannen Salz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu rechnen. Oder man leset, wenn Gefälze und Fleisch, wie erst beschrieben, mit Salz also bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rote Rüben, auf diese eine Lage eingefalzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch, und also wechfels-weise continuiret, bis das Faß voll, und die Species dem Beschluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zuverspundet, und auch wohl die Böden mit Wech an allen Seiten vergossen, daß keine Bröhe davon lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort geseket, und 3) alle Tage umgewälzet, und jedes mal abwechselnd das unterste zu oberst gestellet;

stellet; welches beste wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursacht einen solchen Gestank, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und harte ist, dennoch stinckend, und zum Essen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleisches von Weibspersonen vorgenommen wird, soll es alsdenn geschehen, da sie von ihrer Monatszeit frey seyn, weil die Erfahrung erwiesen, daß, wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelekten Fleisch handhret, dieses alsdenn umgeschlagen und verdorben. Weil auch das Fleisch, wie oben schon erwehnt, beständig in der Brüh liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, so wird der Deckel des Fasses, woraus man nunmehr ein Stücke nach dem andern verspeiset, immerzu beschweret, daß die Lacke über dem Fleische siehe, wie denn in eben dieser Absicht besondere Fässgen darzu verfertigt werden, daran der Deckel über alle passend sich auf und nieder schrauben läßt, siehe Fleisch-Fässgen. Wie dergleichen Fleisch zu räuchern, ist unter diesem Worte zu finden.

Bäckling, Bäckling, oder Bäckelhering, ist ein in der Luft getrockneter und geräucherter Hering, welcher gemeinlich roh gegessen, oder gebraten, oder in Eyeruchen gebacken wird. Die Holländer pfehen diejenigen Heringe, so sie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieselben einzufalzen und in den Rauch zu hängen, auch selbige hernach in gewisse Käffer oder in Stroh einzupacken und zu verfahren. Jene heißen Tonnen-Bäcklinge, und sind gar hart gesalzen; diese aber, so etwas besser und süßer sind, werden Stroh-Bäcklinge genennet; und sollen in einem Stroh achtshundert zu finden seyn. Die Bäcklinge sind Francken und zarten Leuten nicht dienlich, denn sie erfordern einen lauten Magen, dahero sie denen Leuten am besten bekommen, die tapfer arbeiten. Zu diesem Ende sind sie in einer Haushaltung sehr nützlich, weil sie theils rohe gegessen, theils in Eyeruchen gebacken, oder auch gebraten werden können. In diesem letzten Fall schneidet man sie auf den Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in eine Schüssel, gießet, wenn sie alskudürre seyn, Bier oder Cosent darauf; wenn sie nun dergestalt eine Weile gelegen, nimmt man sie heraus, beschmieret sie dicke mit Schmalz, oder recht ausaewaschener Butter, leget sie auf den Roß, und läßt sie ganz gemacht über Kohlen braten, wenn sie mit der Butter wohl durchzogen, werden sie entweder gleich also aufgetragen, oder man gießet vorhers noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, ist die siebende Arbeit, so der Winzer im Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stabeln vorzunehmen hat, da die Reben über den dabei stehenden Pfahl gebogen, und so denn mit einem kleinen Wiedgen ange-

heftet werden; der Pfahl soll viertelhalb, oder drey und drey Viertel, oder wer solche nicht so lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang seyn. Diese Arbeit soll absonderlich bey autem und bequemen Wetter geschehen, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürr, sondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und also feucht ist, das mit früh von fünffen an, bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längste böge, ehe die Sonne allzu hoch kommt, und die Böde spröde macht; denn wenn es um Mittag warm ist, gehen selbige mehrentheils entzwen, oder zerknirschen, wodurch die Weinstöcke sich sehr aneinander. Was auch Fünfkrige Böge genennet werde, ist unter dem Wort: Schnitt in Weinbergen zu finden.

Böhmlein oder Böhmerlein, siehe Seidenschwang.

Börnstein, siehe Aegstein.

Bocken, (die Ziege bockt) sagt man, wenn die Ziege aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bock läuft aufs Blat, siehe Aufs Blat laufen.

Bocksbart, Gauchbart, Haber-Milch, ist ein Kraut, welches seinen Nahmen von der haarichten Gestalt seiner Blumen bekommen, und dessen dreyerley Arten gefunden werden. Das erste Geschlecht hat einen geringen, doch langen, runden und glatten Stenael, fast zweyer Ellen hoch, mit etlichen Gleichen oder Gliedern abgetheilt. Seine Blätter sind den zahmen Safran- oder Knoblauchsraut-Blättern ähnlich, doch etwas länger und breiter als jene, und werden bisweilen kraus, bisweilen glatt gefunden. Oben an den Stengeln erscheinen große gefüllte Blumen, mit bleichgelben zerkerbten Blätlein, welche Sternweis beyammen gesetzt sind, fast wie am Mant, die sich den ganken Tag gegen der Sonnen wenden, am Abend sich zuschließen, zu früh aber, wenn der Himmel nicht gewölckelt ist, mit der Sonnen Ausgang sich auch wieder aufthun, daraus endlich haarichte Knöpfe werden, wie an den Pfaffen-Röhrlein, iedoch viel größer; auf deren Spitzen ein schwarzer Saamen siehet, der mit seiner Wolle verfleucht. Das ganze Gewächs ist voller Milch, und hat eine lange, runde und Fingersdicke süße Wurzel. Das andere Geschlecht ist dem ersten fast gleich; ausser daß es Purpur-braune Blumen trägt, welche iedoch nicht also ausgefüllt, auch nicht so breit sind, als die ersten. Aus diesen braunen Blumen werden bisweilen große Knöpfe, darinnen viel schwarzer Staub verschlossen, welches der Brand ist, und zu Zeiten, iedoch nicht so oft, auch am gelben Bocksbart gefunden wird. Die Wurzel ist lang und oft zweyer Finger dicke. Das dritte Geschlecht wird kleiner Morgen-Stern genant, dieweil es kleinere Blätter hat, als das vorige, den Blättern der wilden weißen Stein-Regelien fast gleich, schmal und spitzig. Die Wurzel ist denen vorigen gleich, oben mit vielen haarigern

Saamern

Fasern dichte besetzt, aus welchen runde dünne Stengel herfür kommen, an deren Gipfel runde schürzichte Knöpflein wachsen, gleichwie an den Korn-Blumen: Wenn sich dieselben aufthun, so kommen die weissen Blümlein herfür, dem andern Bocksbarts-Geschlecht etwas gleich, außer daß sie länger und spiziger sind; gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachsen von sich selbst an feuchten und ungebauten Orten; der gelbe wächst bey uns alenthalben in den Gärten und auf den Wiesen. Der mit braunen Blättern aber wird bey uns in den Gärten gepflanzet; und die mit weissen Blumen werden auf den hohen Gebirgen gefunden, blühen im Junio und Julio. Das obbeschriebene andere Geschlecht, nemlich der in den Gärten gepflanzte Bocksbart mit Purpur-farbene Blumen, ist eine von den guten, sowohl zur Speise als zur Arznei dienlichen Wurzeln, und muß im ersten Frühling in ein gut, tief umgearabenes und mürbes Land gesät werden; etliche pflegen ihn erst im Mayo zu säen, weil er sodann nicht so häufig und bald in die Blütze schosset: Denn die Wurzeln, so man zum Essen brauchen will, muß man eher ausgraben ehe denn er in den Saamen schieffet, sonst wird sie härter und holziger. Was man aber im Frühling davon essen will, muß man von Jacobi im abnehmenden Monden säen. Sie müssen fleißig gejätet, und wo sie zu dick stehen, überjogen werden. Wenn sie Blumen bekommen, so macht man ein Geländchen von Latten um die Beete, daß sie der Wind nicht unversehe, und den Saamen verstreue; diesen muß man, weil er bald ausreisset, behutsam abnehmen, und in einen Topf abbenzeln, ehe er bereanet wird. Die grossen Wurzeln werden in den Küchen verbraucht, überbrüht, die schwarze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Salat oder an stat der Petersilien-Wurzeln an Fisch und Fleisch geleeget, und mit geöltten auf die Tafel gegeben. Wo er einmal hinkommt, da ist er nicht leicht wieder zu vertreiben. Die Wurzel dienet sonderlich zu den Gebrechen der Brust, Lungen, Leber und Nieren, wider den Husten, schweren Athem, Schwind- und Lungenfucht, Seiten-Stecken.

Bocks-Blut, oder das getrocknete Blut von einem Bocke soll billig in der Haus-Apothek eines Landmannes gefunden werden, damit er seinem Gesinde, Tagelöhnern, oder andern armen Leuten und Nachbarn, die sich durch gewaltsames Heben, Fallen, Stossen, oder in andere Wege innerlich beschädiget, mit an die Hand gehen könne, denn es zertheilet das verflochte Geblüte, ist ein treffliches Mittel wider das Seiten-Stecken, Gift und schwere Noth; treibet auch, wenn mans mit Wein-Essig einnimmt, den Harn gewaltig aus. Der Bock, von welchem man das Blut aufsaugen will, soll gesund und über drey oder vier Jahr nicht alt, mithin also noch bey guten Kräften seyn; diesen soll man zu Anfang des Sommers bey den Hörnern aufhängen, und die Hinter-Köpfe mit den Hörnern zusammen binden, folglich demselben die Seilen ausschneiden, und ihn

also verbluten lassen. Das Blut muß man fleißig auffangen, und behörig dörren, da es denn so hart, wie Glas, und so schwarz als Bock wird. Wenn der Bock völlig ausabblutet, fan man denselben vollends schlachten. Hat man den Bock vorher vierzig Tage lang mit Mauer-Kauten oder andern Stein-treibenden Kräutern gesüßret, so soll dessen Blut wider den Stein und dessen Schmiersten gute Dienste thun: Wenn er zumal solche Zeit über mit weissen Weine getränkert worden.

Bocks-Bohne, siehe Hiber-Klee.

Bocks-Dorn, ist ein Stauden-Gewächs, so breite helziate Wurzeln hat, welche kleine niedere Zweige treiben mit kleinen Blättern, zwischen denen noch kleinere weisse Stacheln folgen, die kaum vor den Blättern gesehen werden. Wenn man in die Wurzel schneidet, gehet ein Saft daher aus, der wenn er getrunken, ganz weiß, durchsichtig und leichte gleich einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immassen es den Schweiß befördert, sonderlich aber vor Husten zuträglich, theils auch zu Plasteren gebraucht wird, da es die Schmerzen stillt, und entzündete küßige Augen heilet.

Bocks-Horn, fenugrec, Griechisch Keri, ist ein ausländisches Sommer-Gewächs, welches die Winter-Kälte bey uns nicht wohl vertragen fan. Es sind dessen zweyerley Geschlechter, das zahme und das wilde. Das zahme, welches durch den Saamen in den Gärten aufgezogen wird, hat einen zarten, runden, bräunlichen und hohlen, mit vielen Neben-Zweigen versehenen Stengel, welcher etwan zwen Ellen hoch, und mit vielen zerkerbten Kleeblättern besetzt ist. Die Blümlein sind bleich-weiß, aus denselbigen wachsen lanze, spizige, etwas krumme, mit einem starkriechenden viereckigten gelben Saamen angefüllte Schoten, deren zwey neben einander allezeit ein Bocks-Hörner vorstellen, daher auch dieses Gewächs seinen Nahmen bekommen. Die Wurzel ist lang, gelb und zasericht. Es will ein fettes Erdreich, und einen gegen Aufgang der Sonnen liegenden Platz haben, auch alljährlich im Frühling gesät seyn, da es denn im Junio und Julio blühet, und im August-Monat den Saamen zur Zeitigung bringet. Das wilde Bocks-Horn ist kleiner als das vorrige, und der Stengel bisweilen drey quer Hände hoch; die Blätter stehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beysammen, zwischen denen es seine krummen Blumen an dem ganzen Stengel trägt, die Schoten sind auch kürzer, jedoch breiter. Der Saamen ist kleiner, und die Wurzel lanze, holzig und schroffreich. Das zahme Bocks-Horn ist ein Stück, welches unter die mehresten Pferd-Arzneien mitgenommen, und daher mehrentheils gebauet wird, doch hat es auch in gewissen menschlichen Krankheiten und Zufällen, sowohl innerlich als auch und zwar mehrentheils äußerlich seinen besondern Nutzen.

Bocks-Hörner, ist eine Art der Haacken oder Thüren-Bänder, welche wegen ihrer Form diese Benennung erhalten, indem sie an

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmt sind, davon oben bereits unter dem Worte Bänder ein Entwurf gemacht worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschaft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe Erd-boden.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwerke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebäcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschließung seines Vorraths an Getraide, Malz, Heu, Grummet, und dergleichen gebraucht wird. Sie bekommen ihre Bezeichnungen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn-Boden, Haber-Boden, Gersten-Boden, Malz-Boden, Heu-Boden, Grummet-Boden, Heckerlings-Boden zc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter jedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Kasses, eines Korbes, eines Sackes zc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Brettern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch Boden genennet.

Boden-Bret, ist ein starkes Bret, so lang als ein Küst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vorder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Linterlage.

Boden-Kiß, Schrimppf, Fruchtshrimppf, **Einmaaß**, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, sowohl durch desselben Eintrocknung als Wegmessung, ereignet, und von denen Wirtschaftschaffts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünftigen Herrschaften gemeinlich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weizen, ein oder anderthalber, von rauhen Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert passiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pfleget, diejenige Laage genennet, welche zu allernächst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Pansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgestellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepanset, damit die Körner,

ehe sie ausgedroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe Mühlstein.

Boßst, **Posst**, **Bubenst**, ingl. **Wolfsfurg**, ist ein runder Schwamm, welcher einen ganz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-sarbig, und gleichsam als veräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürr ist, zu einem ungemeyn subtilen, strackenden, braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwanz gestukt worden, aufzulegen. Er wächst gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fusse umstößt, einen flüchtigen Staub von sich, welcher warden Augen höchst schädlich ist, hingegen aber alten fließenden Schäden desto heilsamer fällt, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in seinen Theilen fortgeht, sondern jedesmal ein ausgehauenes Stück eines Zirkels vorstellet. Es kommt dieser nach den Umständen, darinnen er sich befindet, und nach Beschaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterschiedene Bezeichnungen, als **Regen-Bogen**, **Schwibbogen**, **Bogen-Lauben**, **Bogenstellungen**, **Bogen-Zirkel**; so heisset er auch ein **voller**, **gedruckter** und **Creuz-Bogen**, von welchen an seinem Orte in dem Mathematischen Lexico weitläufiger gehandelt wird; so pfleget man auch iezuweilen nach gewissen **Bogen-Mustern** Krausen, Manchetten, Halstücher, Schürzen, mancherley Vordrungen u. s. f. zu nähen oder gar an den Seiten auszuscheiden, und nach Gefallen einzufassen. Insonderheit führet diesen Nahmen derjenige frumgespannete Theil an den Instrumenten und Maschinen, dadurch ein Pfeil, Volgen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewissen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieser Wissenschaft geübet, und mit dergleichen Rüstungen wohl umzugehen wissen, **Bogen-Schürzen** genennet werden. Weil auch ein Blatt Papier sich eher nach Gefallen biegen lässet, als ein fest auf einander gepreßtes Buch, so hat man vermuthlich daher Gelegenheit genemmen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papiers eben also zu nennen.

Bohlen-Holz, heisset eine Art Bauholz, aus welchem allerley Bohlen, das sind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücke Holz, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden. Bohlen sind demnach

starcke

starke einige mahl getrennete Stämme Holz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der hölzernen Gebäude inwendig verkleidet oder gedobelt, ja wohl gar ganze Wohnungen in den Holz-reichen Orten davon zusammen gesetzt worden. Die schwachen Sorten gebraucht man zu allerley Böden, nicht weniger zu Treppen-Stufen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfosten.

Bohnen, sind eine Art Hülsen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterschieden sind. Insgemein werden sie in Garten- und Feld- oder feig-Bohnen eingetheilt. Die Garten-Bohnen sind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faselen, Phaselen oder Phasolen genennet werden. Unter denen eigentlich so genannten Garten-Bohnen werden die grossen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachsen auf einem langen Stengel in grossen langen Hülsen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weissen, zum Theil Purpur-braunen, mit schwarzen Mählern besprennaten, und wie ein Hühner-Kamm formirten Blumen folgen. Die Wurzeln sind schlecht, holzigt und zähericht. So bald die Erde im Frühling sich öffnet, kan man die grossen Bohnen in wachsendem Lichte und luftigen Zeichen in ein mittelmässiges lockeres Erdreich pflanzen, wo sie die Sonne und Luft haben können, sie müssen allemahl einer Spanne weit von einander gepflanzt werden, worzu man denn gemeinlich einen eigenen Bohnen-Pfänger nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, so werden die Stengel fein erof, und haben bessere Luft zu wachsen, sie traagen auch desto grössere und vollkommene Früchte. Man kan auch ihbr zu unterschiedenen mahlen pflanzen, so wird man den ganzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn sie noch ganz jung und ohne Körner sind, so schneidet man sie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Faseln erst abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet sie in Wasser ab, und giesset dasselbe hernach davon, thut alsdenn Fleisch-Brühe, gefäzlene Butter, Pfeffer und Petersilien-Kraut daran, läst es durchkochen, so ist es ein gar gutes und gesundes Essen. Wolte man sie säuerlich machen, werden sie, wie nur beschrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaschene Butter daran gethan, nebst Muscaten-Blüthen und ein wenig ganzer Ingber. Endlich schläget man 3 Eyer-Doctern in etwas Ezig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, giesset etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beständig, daß es nicht zusammen lauffe, richtet es über die Bohnen an, und besprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlassener Butter. Man kan sie auch mit Ezig, Fenchel, langem Pfeffer und Salz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, sie wer-

den aber auf folgende Weise eingelegt: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angezehet, ziehet die Nadrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus, und wenn sie trocken, werden sie ordentlich im Fäßgen über einander geschichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Salz darunter gestreuet; wenn nun das Fäßgen dergestalt gefüllet, wird es zugeschlagen, und durch das Loch, so oben in dem Boden seyn muß, vermittelst eines Trichters Ezig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapfen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgestürtet. Oder es lassen sich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragouts von Schöps-Kalbs Lamm-oder anderm Fleisch, auch Schweinen-Wildpret davon machen, welches aber von den Kernen und Bohnen selbst ohne die Schalen zu verstehen, da sie wie grosse Erbsen ausgehüllet im Wasser einen kleinen Sud thun, damit sie schön grün seyn, und die weisse Haut leicht fahren lassen mögen, und endlich, wie kurz vorher beschrieben, in Ezig und Gewürz eingelegt werden müssen. So können auch gedachte Bohnen, indem man sie weich kochet, wie Erbsen durch einen Durchschlag gesiricht, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man schälet nur, wenn sie einen Sud gethan, die Haut davon, wirft sie alsdenn nebst einem Stücke Butter in einen Tiegel, und läst sie ein wenig rösten. Endlich wird gute Fleisch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn solche Brühe etwas dick eingekochet, das Essen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich siehet, kan wohl zwey Jahr alt zu pflanzen bleiben. Die Faselen oder Faselolen, Phasoli, sind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptische, kleine Welsche, kleine und grosse Garten-Faselolen. Diese letzten, so man auch Türckische, ingleichen Stein- oder Schminck-Bohnen nennet, sind bey uns die bekanntesten, und sehr anagenehm zu essen. Sie werden, wie bereits ausführlich beschrieben, entweder frisch weg verspeiset, oder aufgetrocknet, worzu aber nicht die weissen, sondern die zärtesten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Überzug haben, genommen werden sollen, oder auch wie Gurken eingemacht; und sind wieder dreyerley Art, nemlich die grossen, fleinen, runden und niedrigen. Sie wachsen alle bis auf die letzte Art hoch über sich, haben jarre Stengel, und winden sich rings um die Stämme, so darzu gestekt sind, wie der Horffien. Die Blätter sind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeinlich drey Blätter creuzweis, als ein Kleeblatt, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weis, etliche roth sind, und jarre Stiele haben, wachsen lange Schoten, in welchen die

die Körner oder Bohnen stecken, deren etliche roth, etliche Leibhart, mit schwarzen Flecken besprenget, etliche Leberfarb, gleichfalls besprenget, etliche schneeweiß, welche vor die besten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb &c. Diese Türkische Bohnen, oder auch alle Faselien nun wollen alle einen leichten Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben sie ein gutes, mittelmäßiges, lockeres Erdreich, und einen Sonnenreichen luftigen Ort, und müssen um die Hälfte des Aprils im wachsenden Monden, da keine Kälte mehr zu besorgen ist, weil sie dieselbe gar nicht leiden können, gepflanzet werden. Wenn sie in etwas erwachsen, so muß man lanax Stangen oder Ruthen dazu stecken, um welche sie sich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflanzet werden, wozu denn ein eigner dazu gemachter Bohnen-Pflanker gebraucht wird. Man kan auf ein fünf Schuh breites Beet drey Reihen pflanzen, und weil sie niedrig an der Erde bleiben, brauchen sie keines Stängeln. Diese lesten sind besser dürr, als grün zu essen, und hält sich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch oft nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. Feig-Bohnen sind dreierley Gattung mit weißer, blauer und gelber Blüthe. Die Feig-Bohnen mit weißer Blüthe, so auch von einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pfleget man zum Futter vors Vieh zu säen. Der Stengel dieses Gewächses wird zwey Fuß hoch, und drüber, ist mittelmäßig dicker, rund, und wächst gerade in die Höhe, um denselben herum stehen die Blätter, welche oben Meer-grün, unten aber weißlich und wollicht aussehen, und die Gestalt einer offenen und ausgebreiteten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äußersten Theilen des Haupt-Stengels und seiner Zweige hervor kommen, sind weiß und ohne Geruch, denen, wenn sie abefallen, die in langen und platten Schoten bestehende Früchte folgen, in deren idealer fünf bis sechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen stecken. Sie haben harte, weiße Wurzeln, welche untergeplüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man säet sie im Frühjahrs mit andern Hülsen-Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, besonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher sonst weder Haber noch Gerste trägt oder zu geil ist, und worauf das Getraide zu stark ins Stroh wächst. Sie bedürfen keiner sonderlichen Wartung und Ausarabung, indem sie wenig oder gar kein Unkraut neben sich wachsen lassen, sondern vielmehr dasselbe ausrotten, und das Ungeziefer vertreiben. Man muß sie nicht überreif werden lassen, sonst laufen sie aus, so darf man sie auch, wenn sie geschnitten, nicht so gleich einführen, sondern müssen noch acht bis vierzehn Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheune auf einander verschimmeln, daß weder Frucht noch Stroh ausser zum Mist zu

Oeconom. Lexic.

gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so leat man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil sie dadurch recht ausgetrocknet und vor denen ihnen sehr schädlichen Wärmern verhütet werden. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, und an die Wurzeln der Obst-Bäume egeleget, machet sie frisch, und vertreibt alles Unkraut und Ungeziefer davon. Das Wasser, so daraus abtrant wird, treibet den Urin, und mit selbigem den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Waich-Wasser zum Angefichte. Dasjenige Wasser aber, darinnen die Bohnen gekocht werden, soll die Wargen weanehmen, wenn man sie öfters damit anfeuchtet. Die Bohnen a-schroten und gekocht, geben den Ochsen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Mast-Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in großer Theurung von armen Leuten mit zum Brodte genommen, sonst aber zu allerhand Pflastern und Umschlägen gebraucht. Die Feig-Bohnen mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch sind, diese aber lieblich wie Pfirschen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er sehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn stecket, eingeweicht werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Rußbauit, schwarz oder bunt abeist, wie auch andern guten Pfund-Holz ausgeleget undourniret ist, dergleichen große Köthen, Schräncke, Schreib Tische, Servietten-Presen, Threior, Tisch und Fuß-Stelle u. a. m. mit besondern dazu bestimmten Lappen überfahren, poliret und glatt gemacht wird, so, daß ein solches neu-gebohntes Stücke wie die schönste Schale einer reifen Bohne sieget. Es werden aber hierzu von rechtswegen viererley Lappen gebraucht, als ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub aufs reineste abwischet, daß er sich in dem darauf folgenden Bohnen nicht anhängt, oder in das Wachs mischt; auf diesen folget der Wachs- oder eigentlich sogenannte Bohne-Lappen, mit welchem man sodenn deraischen Hausrath hin und wieder derb überfähret, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibet, welcher Lappen folgender Gestalt zugerichtet werden kan: Man schneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckig Tuch, ohngefähr drey Viertel Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tegel so viel des feinsten Wachses, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um sich davon recht vollziehen zu können, aiestet unter dieses Wachs ein wenig rein Baumöl, rühret es wohl durch einander, und leat den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit diesem warmen Wachs sich durchziehe, und nicht etwa an einer Seite vielfach zu liegen komme, endlich wird er mit einem spritzigen Holz heraus genommen, und wenn er kalt, aufs reineste aufgehoben. Wenn nun mit diesem eines von gedachten Stücken

übers

übers

überfahren, und gleichsam gewichset worden, solat der dritte Lappe, so aus dickem festen wollenen Tuch bestehet, mit welchem auf das stärkste und derbste, jedoch allezeit dem Strich nach die Sache gerieben wird, bis sie einen Glanz bekommt, da denn zuletzt mit noch einem weissen leinen Lappen dieses Stücke zu überfahren und also poliret zu einer Fierde hinzustellen. Alles dieses Bohren-Feug darf keine Naht bekommen, auch soll es in einer Schachtel oder andern Behältnis vor Staub, am allermeisten aber vor Sand und deraelichen wohl verwahret werden, weil sonst Risse in das gebohnte geschärfet werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht wiederum heraus zu bringen seyn.

Bohnen=Baum, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, welches bey uns über Winter eingesetzet, und vor der Kälte verwahret werden muß. Es ist zweyerley Art: Die erste kan durch Fleiß des Gärtners zu dem Ansehen eines Baumes kommen, hat gelbschwarze Rinden und ein bleiches Holz; Die Blätter sind drey und drey zusammen gesetzt, oben grün und unten grau, länglicht und zuespizt, dabey aber eines widerwärtigen, übeln und sinkenden Geruchs. Die andere Art stincket nicht, hat etwas breitere und rundere Blätter, und ein so hartes Holz, daß auch das schärfste Eisen daran stumpf wird. Das Holz ist auswendig gelblicht, inwendig im Mark aber schwarz, wie das Franzosen-Holz. Beyde Arten blühen im Mayo und Junio, tragen goldgelbe Blumen: nach diesen folgen Schötlein, welche in der Länge einem Finger, in der Breite aber einem Daumen gleichen, und worinnen gemeinlich vier Bohnen liegen, die erstlich weiß sind, alsdenn purpurfärbig und lestlich schwarzblau werden. Die Vermehrung geschiehet durch den Saamen, oder auch durch die Neben-Schötlein, welche nur schlechterdings von der Wurzel abgesondert werden dürfen. Der Saamen erwecket ein starkes Würgen und Brechen, dabey er zu meiden; Der aus der Wurzel gepresste Saft zertheilet, vertreibt und zeitiget; Die zerstoffene Blätter ausgeleget, legen die Geschwulst, und das Holz wird wegen seiner Schwärze bisweilen für Eben-Holz verkauft.

Bohrer, Neber, ist ein eisernes, vornen an der Spitze wohl verstähltes Instrument, womit man Löcher in und durch das Holz bohren kan. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von unterschiedlicher Gattung, Gestalt und Größe, siehe Natur=Lexicon, und werden deren nicht nur von vielen Handwerks=Leuten, als Tischern, Böttgern, Wagnern, Zimmerleuten und andern, sondern auch in Haushaltungen verschiedene Gattungen gebraucht, als Hahnen=Zapfen- und Antsch=Bohrer zu denen Wein= und Bier=Kässern; Schlauch=Bohrer oder Schlauch=Neber, den Wein vermittelst derselben aus den Fässern durch die Schläuche zu ziehen; Dörr=Neber, die Spünde damit

in die Fässer zu bohren: Allerhand andere kleine Hand=Bohrer, Hohl=Bohrer, Draht=Bohrer und deraelichen, welche in einer Haushaltung ganz unentbehrlich sind. Die gar langen Bohrer pflegt man zu Ausbohrung derer Wasser- und Brunnen=Röhren zu gebrauchen. Die Härte dieses Werkzeuges bestehet darinnen, daß es seine rechte Härte habe, denn wenn es allzusehr gehärtet, bricht und springet es bald wie Glas, ist es aber zu weich, thut es sich gleich biegen, wenn es durch öftters Umdrehen und Bohren erdiget wird.

Bohr=Mühlen, sind zu bequemer Ausbohrung derer Flinten=Wasser- und Brunnen=Röhren, entweder besonders gebaute, oder aber bey andern Wercken angebrachte Mühlen, welche sowohl am Wasser angeleget, oder auch wie Hand=Mühlen zugerichtet werden können. Besser aber und mit weit größerm Vortheil bringt man sie an das Wasser, und macht an die Welle des Wasser=Rads ein Kamm-Rad, welches viel oder wenig Kämme bekommt, nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad aber greift mit seinem Kamm, in einen nächst daran befindlichen Trillis oder Getriebe ein, und drehet also den mitten in demselben besetzten Bohrer mit herum. Der Bohrer wird mit einer Dreh=Docken eingeschlossen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pompan durchbohren soll, liegen auf einer Nuth-Nahne eingespöcket und besetzt, jedoch daß man dieselbe hoch und niedrig stellen, und auch gegen den Bohrer nachdrucken möge, welches entweder eine Person verstellig machen kan, oder es läset sich auch durch Gewichte zu wege bringen, wovon C. L. Sturm's Mühlen-Bau-Kunst, und zwar Tab. XXXVII. nachzulesen.

Bollen werden von einigen die Augen an den Bäumen und Weinstöcken genennet. Siehe Augen.

Bollen, heißet man auch die Knoten am Glasse. Siehe Glas.

Bollen abstreifen, siehe Küffelr.

Bollenbeißer, siehe Bärenbeißer.

Bologneser-Hündlein, ist eine Art kleiner zottlicher Schoß-Hündlein voss Franzosensimmer und zuerst aus Italien von Bologna zu uns gebracht worden, daher sie diesen Beynahmen behalten.

Bolus, ist eine Erde, die bald granlich bald röthlich gefunden wird, und in der Weidien guten Nutzen schafft, siehe Natur-Lexicon. Der Armenianschen, welcher rethzart und glatt ist, hält man vor den besten. Er wird auch dermahlen in unserm Deutschland an manchen Orten gefunden, unter diesem ist der Nürnbergische der beste, wie denn unsere gewöhnliche Roth-Steine einige Art des Bolus abgeben. Man bedient sich dessen zum Anstreichen und zum Vergolden.

Bombs oder **Bombus**, ist der laute Ton oder das Summen der Bienen, der Trommelschall, und endlich auch der starke durch den

Hintern ansgelassene Wind, welcher in den Gebärmern des Leibes vorhero umanonen und insgemein von Speisen, welche übermäßige Blutungen mit sich führen, causiret worden.

Boonen, siehe Bohnen.

Borcke, siehe Rinde.

Borck-Wurm, siehe Wurm der Bäume.

Bordin-Bret, heißet dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeschmitten Bret, so man sonderlich in einem Gemach als eine Zierat über die Thüren zu machen und die Curtinen daran zu hangen gewohnt ist. Es wird solches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht durch den Tapetier überogen und am Rand der Ausschweifung, wie auch sonst hier und da mit seidenen, silbernen und goldenen Tressen bebrämnet und besetzt oder mit Keisten eingefasset, so ganz vergoldet.

Bordiren, heißet im Garten-Bau, eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten-Platz, Parterren, Blumen- und andern Beeten, mit einer Einfassung von Burbaum, Salbey, Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächse abtöndern.

Borg oder Borck-Schwein, wird ein verschmittener Eber, Hauer oder Hackisch genennet.

Borgel-Kraut, siehe Buzgel-Kraut.

Borgen wird dasjenige Handlung genennet, da eine Person von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu seinem Gebrauch entweder umsonst, oder gegen Erlagung eines gewissen Zinses übernimmt. Ein ordentlich Haus Vater sucht so viel, als ihm möglich, alles dasjenige anzuschaffen, was er zu seinem täglichen Gebrauch oder bey dieser und jener Verriehrung jedesmahl von nöthen, damit er seinem Nachbar oder Freunde durch öftteres Vorkaen nicht beschwerlich fallen möge. Und so er diesen ja nicht Umgang nehmen kan, soll er das erborgte in gutem Stande und eben also wieder zurück geben, wie er es empfangen. Auch niemahls etwas am Gelde borgen, er wisse denn sehr wahrscheinlich, wovon er es wieder bezahlen könne.

Born, siehe Brunn.

Born-Kresse, siehe Brunn-Kresse.

Born-Wurz, siehe Cardobenedicten.

Borrage, Borrretsch oder Burretsch, ist ein gesundes Küchen-Kraut, wovon so wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn diese nemlich noch jung und zart sind) zum Kräutersalat gebraucht werden. Er hat eine weisse ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und süsse Wurzel, breite, länalichte, rauhe, am Rand herum stachelichte und runcklichte Blätter, und treibet einen runden, setten hohlen, und mit vielen kleinen Stracheln besetzten fast Ellen hohen Stengel, welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilt ist. Seine Blumen sind überaus annehmlich, in Gestalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Vurpur-Farb oder weiß, und bestehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünf Theile ausae schnitten ist, dergestalt, daß es allerdings das Ansehen hat, als ob jede Blume aus fünf besondern Blättern bestünde. Nach

einer ieglichen Blume kommen vier gestreifte Saamen-Körner, welche denen Mütter-Körnern gleich sehen, und wenn sie zu ihrer Zeitigung gelangen, schwarz werden.

Dieses Kraut, besonders aber die Blumen, haben eine sonderbare Kraft das Herz zu stärken, und die Lebens-Geister zu erquickern, und werden daher nicht nur obgedachter massen zur Speise gebraucht, sondern man kochet sie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erordert aber dieses Kraut ausser einer guten und wohlbedingten Erde, darein es im Frühling gesät wird, keines weitem Säens noch Pflanzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, so vermehrt es sich selber anugsam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man sich solches versiehet. Wenn die Pflanz zu dicke stehen, so werden sie überdaen und zum Theil auser ruft. Sie saanen gegen den Brach-Monat an zu blühen, und continüiren damit den ganzen Sommer durch. In den Arothbecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conserve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, bestreuet den Boden mit Zucker, legt eine Lage Blumen etwa Fingers dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechselt also ab, bis das Glas voll wird, so hat man eine treffliche Herz-Stärkung, dergleichen auch der Borrage- oder Burretsch-Syrup giebt, den man also verfertigen kan: Wenn aus dem frischen und annoch zarten Kraut der Saft ausgedrucket worden, so läset man denselben stehen, bis sich alles Grobe zu Boden setzet, nimmt sodann den geläuterten Saft oben ab, und desilliret denselben in Balneo Mariae so lange, bis daß von zwölf Pfund Safts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Diese drey Pfund giesset man folgendes über frisch geflossene Borrage-Blümlein, und läset es vier und zwanzig Stunden an einem warmen Orte stehen; Solches thut man sofort zum dritten mahl; drucket hernach den Saft wohl durch ein Tuch, läst ihn stehen, bis er klar wird; mit diesem klaren Saft vermischet man ferner drey Pfund gestossenen Zucker, und läst solches zusammen in einem wohl vermachten Glase eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte stehen, bis der Zucker wohl zeraangen ist, so hat man einen sehr guten Syrup, davon die Dosis in einem oder zwey Löffel voll bestehet. Das aus dem Saft durch das Desilliren herübergezogene Wasser kan man zum Theil besonders zum Gebrauch aufheben, theils aber mit dem Syrup zu einem Julep vermischen, und in der Haus-Apotheke verwahren.

Borray, Borax, Berg Grün, ist eine helle durchsichtige Materie wie Eis und Alaun anzusehen, wird in Venedia am besten geläutert, wiewohl vieles hierbey auf Vorurtheil und Unwissenheit ankommt. Der beste ist grob, weiß, schön, helle und durchsichtig.

Er giebt denen Metallen den Glanz, und wird zum Löthen, wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borsten, sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopf bis zum Schwanz über sich in die Höhe stehende harte Haare, welche von denen Bürsten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil sie noch auf denen lebendigen Schweinen stehen, ein gewisses Merckzeichen ihrer Gesundheit oder auch ihrer Krankheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borsten auf dem Rücken austrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hängen, so ist dasselbe Schwein nicht gesund: Im Gegentheile aber wo die Borsten unten an der Wurzel nicht blutig noch besetzt, sondern weiß und sauber sind, so ist das Schwein gewis frisch und gesund. Die Borsten, die man einem Schweine zwischen den Ohren oder hinten an den Hüften austrauffet, wenn sie unten an den Wurzeln, mit denen sie in der Haut stecken, blutig oder gelb-röthlich sind, geben ein unbetriüliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geschweigen, daß diese Borsten denen Schufern zu ihrem Drate stat der Näh-Nadeln dienen, so werden insonderheit aus selbigen verschiedene in gemeinem Leben ganz unentbehrliche Dinge verfertigt, dergleichen die mancherley Arten der Bürsten, auch Borstwische und Behrwische. Vor einiaen Jahren gab man einem gewissen Prinzen in einem gewissen Lande den Anschlag, eine besondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borsten zu erlangen. Weil es aber unter die ausschweifenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung so wenig schwer als ihren Erfindern rühnlich ist, gebörete, so wurde solches gar bald wieder aufgehoben.

Borst-Schilff, ist eine Art eines sehr schädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wiesen auf sumpfigten Plätzen manchmahl wächst, und der äußerlichen Gestalt nach, wie eine Hohl-Rlinge dreyeckigt ist, auch, wenn man ein Blatt von einander reißet, einen staubigten Rauch von sich giebet. Wenn ein Stück Rind- oder Vieh dergleichen Schilff frisst, so treibt es solchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht so geschwinde helfen kan, zerborsten und crepiren muß.

Borstwisch, ist ein aus Borsten bestehend nützlich Instrument in einer Haushaltung, womit so wohl die Wände und Decken von den Spinn-Weben und anderen daran hangendem Unroth zu reiniaen, als auch der Staub von den ausgefeylten Mobilien gar bequem abgekehret werden kan. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtschaft brauchet.

Borten, ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches einz oder zweyfarbig, schmal oder breit, am Rande scharff ausgebogen oder gesäcket, und bekom-

met nach Beschaffenheit der Sorte und Satzung allerley Beynahmen, als Sammet-Spiegel-Schlangen-Büschel-Pfennig-Borten u. a. m.

Bortel = Bier oder Bouteillen = Bier, ist eine Art gut veraghrnes Weiß = Bier, wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder alderne Bouteillen gezoaen, und ihm ein angenehmer Würz = Geschmack gemachet worden. Es bestehen aber die hierzu gebrauchlichen Ingredientien in folgenden, als in länglicht geschnittenen Citronen = Schalen, klein geschnittenem Caneel oder Zimmet, Würznelken, einiaen Cardemomen, und auch wohl etlichen Rosinen. Man thut in jede Bouteille nur etwas weniges von jeder Sorte, verwahret selbige sodenn sehr genau vor der Luft und Wärme, muß sich aber bey dem Aufmachen wohl vorsehen, daß es nicht einem in das Gesicht oder auf die Nasen der sprize.

Böttich, Boding, Boddung, Poding, ist ein grosses, von starcken eichenen Dauben zusammengezetes und mit starcken eisern = oder hölzernen Keiffen gebundenes rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürfnis grösser oder kleiner ist, auch seinen Beynahmen davon bekommt, worzu es gebraucht wird, daherv hat man Bier = Böttich, Sähr = Böttich, Mösch = Böttich, Stell = Böttich; deren Erklärung unter Bierbrauen gesucht werden kan.

Bötticher = Gefäss, hierunter wird verstanden alle diejenige Hausgeräthschaft von Holz, welche aus Dauben, Böden und Keiffen zusammen gezet ist, und zu vielerley Gebrauch nützet. Es bestehet aber dasselbe allzumeist in groß und kleinen Wannen, Käffern, Kannen, Selken u. s. f. die nach ihrem Gebrauch wiederum verschiedene Benennungen bekommen, davon in Abhandlung dieser Stücke jedes Orts die gewöhnliche Erklärung zu finden.

Bötticher = Holz, so die Bötticher, (Hüttner oder Fassbinder) so wohl zu Keiffen als zu den Dauben und Böden dert Bötticher = Gefässe brauchen, und soll bey Aus = oder Abholzung eines Gehauigs, vor Schlagung der Scheite ausgezogen, und dary kein Eisklüfftig = faulackig = oder knottiges, und von starcken Nesten unreines Holzes, auch von keinem verdorrtten Stamm oder Windbruch genommen werden. Siehe ferner Keiff.

Böttichs = Hefen, siehe Hefen.

Böttichs = Keiffen, siehe Keiff.

Borten oder Büchsen, nennet man diejenigen von Eisen-Blech meist 6 Zoll breite und wohlzusammen geschweibete Rincken, die an den Enden etwas scharff, in der Mitte aber stark und mit einem Ansatz versehen seyn müssen. Sie werden gebraucht bey denen hölzernen Röhren zu Wasserleitungen, da man selbige vor die abgebohrte Oeffnung schloset, und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnung an das aussenstehende Theil dieser Borten

ebenfalls anstöset, auf welche Art immer eine Röhre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder **Büchsen**, sind eiserne runde ohnnehr drey Finger breite, aber nicht völlig zusammen geschweißte Bleche, welche hinten und vorn in die Rade-Naben gesteckt werden, daß sich solche auf den Achsen-Bleichen nicht auslaufet.

Bouillon, ist eine aus gewissen Sachen ausgekochte kräftige Brühe oder Suppe, welche an die Essen gegossen wird, um sie desto wohlschmeckender zu machen. Sie wird auf mancherley, sonderlich aber folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleisch, und ein paar Marks-Knochen, oder auch alte Hüner, Kalb- und dergleichen, wäscht dieses alles auf das reineste aus, setzt es, nachdem es genugmal gewaschen, mit Wasser zum Feuer, und läßt es mit ganker Würke, als Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, zusammen kochen, darbey es denn sauber abgeseiht, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedächtem Gebrauch genommen und abgeseiht wird, wodurch eben die Bouillon sich von der Coulis unterscheidet, weil zu dem letzten das Fleisch in der Brühe zerbrühet, und durch ein Haar-Tuch gestrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen förmlich zusammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Französischer an die Brust zu stecken pfleget. Dieses ist auch gewöhnlich dergleichen auf die eine Seite des Kopfes zu stecken, und vielmahlen an stat der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmelzwerc nachgemachte zu gebrauchen.

Bouteille, heisset eine iede gläserne oder steinerne Flasche, die unten einen weiten Bauch hat, der sich oben her nach einem engen Halse zu einziehet, und siehet man deren zu mancherley Gebrauch unterschiedene Arten, die theils mit Flüssigkeiten und oben durch einen Deckel verschlossen werden können, wiewohl selbige als denn auch immer andere Nahmen bekommen. Am allermeisten werden unter dieser Benennung verstanden die nach unterschiedener Farbe gemachte gläserne enghalsige Flaschen, darauf man Wein, abgezogene Wasser und andere flüssige Materie zu füllen pfleget, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bottel-Bier, siehe Bottel Bier.

Brach-Acker, siehe Brachen.

Brach-Distel, siehe Mannstreu.

Brache, (die) darunter werden nicht nur alle brach-liegende Felder oder Brach-Acker, sondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens, selbst verstanden, also: wenn gebracht, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgerissen worden, so sagt man: Die Brache ist geschehen.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, so vorhergehenden Sommer Gersten und Haber getragen, und

nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das ist: unbesäet liegen gelieben, (als welche Zeit über man solchen Brach-Acker zur Viehhütung gebraucht) wiederum das erste mahl mit dem Pflug untreisset, davon er Brach-Acker heisset. Es geschiehet aber diese Arbeit darum, weil das Winter-Getraide, als Rüben, Weizen, Korn etc. zartere und bessere Eigenschaften hat, als das Sommer-Getraide, dahero es auch einen mildern, öfters geackerten und besser, als zur Sommer-Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Quecken in dem Erdreich zerissen werden, auch der Rasen sich wohl erliegen, und die Erdte-Zeit über faulen könne, nicht weniger, daß die Luft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denselben austrockne, und fein mürbe mache, damit er sich hernach desto besser arbeiten lasse. Man nimmet das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach-Monats vor, wenn die Winter-Feuchte völlig aus dem Felde ist, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht so balde wieder beraset. Man hat sich auch mit dieser Arbeit, welche eine von den schwersten und küglichsten ist, sehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, sonderlich in schweren, guten und harten Feldern, nicht allzugroße Stücke oder Schollen breche, in wilden und bösen, oder zähen und nassem Erdreich die Schaar nicht zu tief führe, (denn sonst bleibet der Acker ganz) noch in nassem Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld sonst durch einander schwimmt, und wiederum bald beraset und queckicht wird. Ueberhaupt ist davon zu merken, daß, wenn die Brache recht geschiehet, so folgen darauf gute Jahr-Arten, und wird diese insgesamt vor halbe Düngung gehalten.

Brach-Feld, wird dasjenige Feld genennet, welches aus Brach-Acker oder Brach-Felde bestehet. Siehe Arten und Brachen.

Brach-Monat, siehe Junius.

Brachsmen, **Brächsen**, **Brasem**, **Brasfen**, **Prachsen**, **Prassen**, sind Fische, die fast den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher sind, auch größere Schuppen haben, jedoch bey weitem nicht so wohlgeschmackt sind, als dieselben. Sie haben kleine Köpfe und vier Floss-Federn, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten sich gerne in langsam fließenden Strömen und grossen Land-Seen auf, leben vom Mergel und leimigter Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder seichten Orten wachsen. Man fänget sie so wohl im Sommer, da sie etwas magerer, als im Winter unterm Eis, da sie am fettesten; ihre Laich-Zeit aber ist im April.

Brach-Vögel, dieser sind dreierley Arten: 1) Die sogenannten Keil-Zaken und fasten: Schlter, ein Vogel an Größe, wie

eine verkielte Trutheune, und von Farbe als ein Trappe, mit langen Füßen, daher sie sehr schnell laufen, und in gewisser Zeit sich auch wiederum zu drücken und zu verbergen wissen. Sie haben auch einen Schnabel und Kopf, nach Proportion, in der Form wie ein Trappe; sind ungemein geschwinde im Flug, und pfeilen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbst- und Frühlings-Zeiten, brüten aber selten alhier zu Lande; doch hat man dieselben wohl ehe auf Brach-Neckern, und in Stein-Risen gefunden, da sie zwey Junge auf eine Brut nehat. Ihre Nahrung ist Gewürme, sonderlich Regen-Würmer, und sind nicht anders, als durchs Schießen zu bekommen. 2) Die andere Art wird Saat-Hüner genennet, welche so groß, als eine Taube, und von schönen bunt-farbiaen, und sprenglichen arnschilderigen Federn sind, und zu Herbst-Zeiten gerne auf den Saat-Feldern zu seyn pfeilen. Sie ziehen in Menge, wie die Kibise. Weilen ihre Brut nicht hier zu Lande geschieht, so kan man auch nicht wissen, wie viel sie Junge ausbringen. 3) Die dritte Art aber, welche die kleinste unter diesen dreyen ist, und schöne bunte Federn, jedoch am Bauch etwas weißere, als die Saat-Hüner hat, nennet man Ditzgen. Sie halten sich gleichfalls auf denen Saat-Feldern auf, und ziehen zu gleicher Zeit, wie die ersten beyden, brüten auch, wie jene, nicht hier zu Lande. Weil sie meistens in fremden Felde liegen, und sehr schlau sind, so kan man sie nicht anders, als mit Schießen, wiewohl schwer bekommen.

Brähnen, wird von den Sauen-Jähr-Müttern oder Mutter-Schweinen gesaat, wenn sie sich nach dem Eber oder Hacksch sehnen, und zukommen wollen.

Brätlinge, Brödlinge, sind eine Art Erdschwämme, einer braun- oder fast ziegelröthlichen Farbe, welche gerne in Wäldern wachsen, haben einen süßen Milch-Geschmack, und, wenn sie reine gemacht, entweder in Butter gebraten, oder sauer mit Eßig, oder auch mit Milch-Rahm zugerichtet werden.

Bräune, ist eine Krankheit, welche unter denen Schweinen sehr gemein ist, da in dem Halse eines Schweines sich das Röhrlin entzündet, wodurch die Luft-Röhre verstopfret wird, daß es endlich ersticken muß. Das Merckzeichen, wodurch man diesen Zufall erkennen kan, ist, wenn einem Schweine die Zunge geschwilt, und braun, blau oder schwarz wird. Solchem Uebel nun muß bald aufanfang mit Schlagana einer Ader unter der Zunge bezaenet, und darauf dem Schweine das Maul mit unter einander gemischtem Salz und Weizen-Mehl wohl gerieben werden; man kan es auch über Wurzel-Kraut und Haus-Wurzel oder über Mauer-Pfeffer trinken lassen. Wenn ein Pferd die Bräune hat, darf man nur 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album Græcum oder weissen-Hunds-Koth, und für einen Pfening Alaun wohl durch einander stoßen, und Honig darunter mischen, hier-

nächst dem Pferde die Zunge schaben, bis sie schier blutet, und darauf dieselbe mit einem rothen oder blauen wollenen Tuche abwischen, und dagegen obiges Pulver mit dem Honig darauf schmieren, so wird es bald besser werden.

Brahne, wird ein mit Laub-Holz bewachsenener Holz-Feld- oder Wiesen-Rand genennet.

Bram-Capern, siehe Capern.

Brand, wird gemeinlich derjenige schädliche Zufall genennet, welcher einige Gewächse, aus übler Disposition des Nahrungs-Saftes, zu betreffen pfeiget, und demnach ist derselbe eines Theils eine Baum-Krankheit, welche den Stamm inwendig um das Mark herum schwarz und anbrüchig machet, von außen aber die Rinde am Halse verzehret, daß sie von unten bis oben ganz schwarz ausziehet, auch der Baum im Gipfel gelb und welk wird. Es entstehet aber derselbe aus drey Haupt-Ursachen: 1) Wegen überflüssiger Feuchtigkeit des Saftes, welche in Entzündung des Saftes zwischen Holz und Rinde ersticket, sodenn die Rinde erhebt, dürrt und brandig machet. 2) Wenn der Baum beym Versetzen entweder aus Unbedachtsamkeit, oder aus Unverstand anders gesetzt wird, als er vorhero gestanden, nemlich, wenn die Wurzgen-Seite nicht wieder gegen Morgen, sondern etwas gegen Mittag oder gegen Abend, oder gegen Mitternacht zu stehen kommt. Und 3) wenn ein Baum mit einem Brot-Messer geschnitten oder gepflanzet wird. Dilem Uebel nun abzuhelfen, soll man, wenn der Brand aus der ersten Haupt-Ursache herrühret, einen solchen Baum bey Zeiten chroyren, und dem Saft solcher Gestalt Luft machen, damit die böse Feuchtigkeit heraus dringen könne; welches am besten im April und May, auch wohl noch im Junio und Julio zu geschehen pfeiget. Des Abends bey vollem Mond-Schein, zwischen der Abends- und Mitternacht-Seiten mittelst eines subtilen Vropf-Messers, womit man, nachdem der Baum groß ist, zween oder vier von den Aesten bis auf die Erden gehende, und gleich neben einander stehende Ritze machet, jedoch daß man nicht tieffer, als die äußerste Rinde ist, mit dem Messer komme; und also das Holz nicht mit angriffe. Wenn der Brand aus der andern Haupt-Ursache entstehet, und man gleichwohl die Bäume nicht erst gerne wieder ausnehmen will, so darf man nur Haber-Spreu, Leimen, Kuh-Koth und Asche unter einander mengen, und die Seite, so verhin gegen Norden gestanden, nun oder gegen Mittertag sich kehret, etliche Jahr sowohl im Winter, als im Sommer damit dicke bestreichen zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage giebt, solches davon nehmen, und der Rinde frische Luft zukommen lassen: Wenn es aber wieder heiß wird, die entzündte Stätte auch wieder beschmieren, so wird der Baum allgemach der Luft und Sonne gewöhnet werden, und sich wieder erbärten. Kommt aber der Brand aus der dritten Ursache her, so bedient man

man sich ebenfalls des Schröpfens; hätte aber der Brand bereits den Stamm angegriffen, so muß man das schwarze und verbrannte bis auf das frische Holz behend ausschneiden, und so denn mit einer guten Brand-Salbe verschmierren; man kan auch allenfalls, wenn etwan der alljudirre oder gar zu trockene Erdboden daran schuldig seyn sollte, das böse Erdreich um den Baum ausgraben, und fruchtbares an dessen Stelle schütten, den Baum unten an denen Wurkeln etliche mahl mit Menschen-Harn begießen, und Neben-Aische um die Wurzel legen, dabey aber auch des Schröpfens nicht verzeßen. Die Brand-Salbe, davon oben Meldung geschehen, wird auf folgende Weise zugerichtet: Nämlich man nimmet ein halb Pfund Baumöl, zwey Loth Wachs, und so viel Harz und Schmeer, läßt solches unter einander sieden; und wenn man den Baum von dem Brande wohl gesäubert, auch ein- oder zweymahl mit Spülwasser sauber abgewaschen, so kan er mit dieser Salbe nachgehends geschmieret werden.

Brand oder Brenner, in dem Getraide aber, als Gerste, Haber, und sonderlich im Weizen, den er am gewöhnlichsten betrifft, bescheht darinnen, daß die Körner in den Aehren schwarz wie Kohlen, und nach und nach immer weicher werden, so, daß sie sich mit den Fingern zu einem rechten Mehl-Staub zerdrücken lassen, bis sie auch endlich in solchem gedachten Staube von selbst verfliegen. Christian Wolff in der Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 4. §. 19 gänzlich davor, daß der Brand nichts anders als eine Mißgeburth wäre, denn er habe an allen brandigen Körnern einerley Figur gefunden, welche von der Figur der guten Körner gans merklich unterschieden, und sey durch das Fern-Glas klar abzunehmen, daß das brandige Korn sich gegen die Spitze oben in drey Theile theile, nicht anders, als wena drey Körner in eines gewachsen wären; er läßt aber annoch unausgemacht, woher es komme, daß die Natur in dem Getraide dergleichen Mißgeburten hervor bringe, und zeigt im übrigen, warum diese ungestalte Körner mit den andern guten nicht gleichen Wachstum haben können, weil nämlich allhier der Saft, der gewöhnlich in allen Pflanzen sich herum bewaget, durch diese ungestalte Figur in seiner Bewegung gehindert werde, und indem er stehen bleibet allda verderben müsse, wie alle andere flüssige Materien, wenn sie stille stehen. Doch dadurch erkennen wir zwar etwas, nicht aber alles. Denn es ist uns sonderlich daran gelegen, da die Ursache der Verstockung der Säfte diese Mißgeburth der Natur oder der verderbte Bau der Körner ist, auch zu wissen: woher dieser entsche, wenn wir uns in der Wirtschaft gegen dieses Uebel versehen wollen? In denen Leipziger Sammlungen oconomischer Sachen, wird p. 113. sq. sonderlich §. 11. des II. Theils, wahrscheinlich behauptet, daß diese Mißgeburth aus einer verwirrten, nicht aber gänzlich verderbenen Signatur des Saamens (denn dieser

letzte ist ein ganz todter Saame) entsche, diese Verwirrung aber theils im Acker, wenn das Wetter und Säen nicht recht in acht genommen wird, theils außer dem Acker in dem Saamen durch mancherley Ursachen erfolge. Es wird aber sonderlich s. 13. 14. als eine allgemeine Ursache alles Verderbens des Weizens, und sonderlich dieser Verwirrung der Signatur angegeben, daraus diese Mißgeburth, in solcher aber durch die Streckung des Safts, endlich der Brand hergeleitet. Ja aus diesem Grunde werden auch Präservativ- und Curativ-Mittel gegen diese Krankheit gezeigt. Zu denen ersten gehören, daß das Getraide auf dem Acker sein abtrockne, nicht naß eingebanset, das Saamen-Korn trocken auf den Boden gebracht, daselbst dünne aufgeschüttet, ferner trocken und kalt, endlich zwar dicke auf Hauffen geschüttet, dabey aber oft umgestochen, auch ein jähriger alter wohl abgetrockneter Saame in die Erde gebracht werden müsse. Wenn man aber befürchtet, daß eine Disposition zur Fäulnis der Hülse und der darauf in der Erde erfolgten Verwirrung der Signatur schon im Saamen aus der Vernachlässigung ietzgemeldter Dinge vorhanden sey; so wird zum andern angerathen, etwas zu brauchen, welches diese Disposition corrigiret, und also die Fäulnis zu verhindern und zu heben geschickt ist; so dennoch, wann die Disposition schon sehr weit eingedrungen, und das Mehl in der Hülse selbst angegangen seyn sollte, nicht viel helfen würde. Dazu nun schlägt man vor das reine Aus- und Abwaschen des Saamens: Man soll ferner Birn-Baum-Aische, darzu man etwas Salz thut, mit Wasser vermischen, und auf den Saamen, ehe man ihn säet, pressen; Ja die Aische überhaupt wird unter den Saamen 2 Tage vor dem Säen gemenget und mit gestet. Ferner, dienet auch den Saamen zu kühlen, womit man so verfähret: Man schüttet den Saamen auf der Tenne in einen Haufen, feuchtet ihn mit Wasser, wann der Acker mager, sonst aber mit bloßem Wasser, stark an, streuet eine Portion lebendigen Kalk, Holz-Neben-Aische, und so viel Hände voll Salz, als es Scheffel sind, oben drauf, führt den Haufen vielmahl um, wiederholt das Anfeuchten etliche Tage über den 2ten Tag so lange, bis der Weizen nicht mehr trocken werden will, und läßt ihn also wohl 8 Tage in dieser Weise liegen. Hierauf wird er wohl getrocknet und in die Erde gebracht. Es wird hiernächst ferner von andern in denen Wirtschaftsbüchern befindlichen Ursachen und vorgeschlagenen Mitteln daselbst weiter gehandelt. Denn in denselben giebt man gemeinlich den Brand zweyerley Sachen Schuld, entweder einem schädlichen Thau und Dampf, der unvermerkt bey stillen Tagen und Nächten auf die Saat, das Gras und Gewächse falle, und durch die etwa schnell darauf erfolgte starke Sonnen-Hize das Korn eben also verbrennet würde; oder man schreibt die Ursache dem verderbenen Saamen selbst

sten zu, welcher Saame wiederum theils aufser der Erde durch einen und andern Zufall verlohret werden könnte, theils aber erst in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an diesen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung bekätiget seyn sollen. Welche demnach die Verderbnis des Saamens durch eigene Unreinigkeit vor die Ursache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorher, ehe man ihn säet, auf das reineste in Fluß-Wasser gewaschen werde, die Säcke, darein er gesacket, sollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben seyn, ja das Sack-Tuch müsse ebener massen vorher rein ausgewaschen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgendes Mittel vor sehr gut an: Sie sieben unter den Saamen zwey Tage vorher, ehe sie ihn säen, Asche, und werfen ihn also mit der Asche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beste und sicherste Mittel wider den Brand, daß man alt-jährigen Weizen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der Brenner oder Brand in die Weinstöcke trifft, so pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man sie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuschrumpfen, das Holz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, also, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Winger, so bald sie nur den Brandschaden merken, Wurzeln von wilden Kürbisen und Coloquinten zu nehmen, im Wasser zu beissen, und darnach mit solchem Wasser die beschädigten Reben zu begießen; am besten ist es gethan, wenn alles durch den Brand verletzete und unsaubere glatt weggeschnitten wird.

Brand, ist ein gewisses Kennzeichen, so in berühmten und vornehmen Stätten, von denen Füllen an einen von den hinteren Bügen gemacht, und entweder mit einem heißen Eisen gebrennet, oder aber mit Scheide-Wasser, oder einer andern scharffen Materie geähet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Gestirte sie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand soll gemacht werden, ist am besten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Lthau desto lieber und schöner heile; mag man sie also gleich zuvor zeichnen, ehe man sie will auf die Weide lassen. So bald das heisse Eisen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl salben, welches der Brand, wenn er noch warm ist, sein annimmt, und nicht weiter um sich frisset; es schälet sich auch die Haut desto eher von dem Fleische, und fällt selbst davon ab, (Denn mit den Händen soll man sie nicht herab reissen) es bleibet auch das Fleisch gar schön rein und frisch, und wächst eine andere Haut, so keine Haare wieder trägt, an die stat. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzulassen, geschieht also: Erstlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen höl-

zernen Teller, oder sonst glattem Holze, daß die Kreide ziemlich dicke daran sey, drucket hernach dem Pferde auf dem Ort, wo das Zeichen hinkommen soll, so wird sich die Kreide anlezen; wäre es aber ein Schimmel, müßte das Zeichen mit schwarzer Farbe auf das Bret oder Teller gemachet werden: Wenn das Zeichen kenntlich ist, so nimmt man ein scharffes Scheerlein, schneidet die Haare, darauf das Zeichen ist, subtil heraus, und streicht mit einer Feder etwas von Scheide-Wasser darauf, so gehen die Haare aus, und stehet einem Brand gleich. Oder: auf die Art, wie in dem Oldenburgischen die Pferde gezeichnet werden: Erstlich wird weißer Vitriol und Alaun, jedes ein Pfund, das reineste Salpeters ein halb Pfund auf heißen Sand gesetzt, und durch das Balneum Mariae destilliret. Wenn man nun dem Kopf ein Zeichen brennen will, muß man es, so groß der Brand seyn soll, mit einem Scheermesser weggeschoren; wenn nun der vorher mit einer Kreide beschriebenen Zeichnung nach, das Haar weggeschoren, tünckt man hernach einen Veniel in oben gedachte überzogene Materie, und führet der Zeichnung nach, so wird das Zeichen schön und wohl sichtig werden, auch kein Haar mehr an selbigen Orte wachsen.

Brand, ist zum ändern eine nöthige Cur, so mit einem Pferde vorgenommen wird, wenn man demselben erwan den Spalt, Uiberbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Dieses soll im abnehmenden Monden, und auch wenn der Tag abzunehmen beginnt, geschehen, so bald der Brand einem Pferde gegeben, Leimen mit Eßig anfeuchten und dem Pferd ober- und unterhalb des Brandes überschlagen, so treibt es die Hitze vom Schaden. Man soll auch das Pferd um den Brand neun Tage lang, jeden Tags einmahl mit Schweinen-Fett schmieren, so erhebt sich der Brand und löset sich von der Haut, auch alle Tage frischen Leimen um den Brand schlagen, und das Pferd in kein Wasser gehen lassen, oder sonst necken; aber am zehenden Tage muß der Leimen abgewaschen, und das Pferd ganz gemacht in ein Wasser geritten werden. So bald der Brand und übriger Unrath heraus ist, so nimmt man ungeloschten Kalk, siebet denselben rein, und wüßt ihn in die Wunde, als welches das wilde Fleisch verhütet und heilet. Wird ein Kopf ohngefehr gebrannt, so nimmt ein Maas Honig, Wach, Grünspan, Serpentin und Zucker, jedes drey Loth, und ein wenig Eßig, laß es wohl unter einander sieden, doch daß es nicht überlauffe, so hast du eine gute Brand-Salbe, damit schmire den Brand. Eine andere gute Brand-Salbe ist auch diese: Nimme eine oder zwey Hände voll frischen Schaaf-Wist, röhr solchen in einem Pfunde ungesalzener Butter, geuß es beedes zusammen auf ein frisch Wasser und drucks durch ein Tuch, und schmire dem dem Kopf den Brand damit. Der

Kalte Brand an den Pferden ist ein gefährlicher und tödtlicher Zustand, wenn er einmahl überhand genommen, dahero man diesem Uebel

bel in Zeiten vorbauen soll: Wolte demnach zu einer gefährlichen Wunde Geschwulst kommen und der kalte Brand dazu schlagen, so muß der Schaden erst mit warmem Eßig rein gewaschen und mit Ziegel-Öl geschmieret werden. Hernach nimmt man ohngefehr vor einen Groschen weißen Bolus, Rosen-Öl vor zwey Groschen, und Gold-Glette vor einen Groschen, ingleichen das Weiße von drey Eiern, machet aus diesen allen eine Salbe und schmieret den Schaden damit. Wolte dieses nicht gleich anschlagen; so nimmt man eine Hand voll frischen Leimen, ein Glas voll Eßig, eines voll Brantwein, um einen Groschen Silber-Glette und das Weiße von drey Eiern, schmieret die Salbe davon des Tages drey mahl auf den Schaden und giebt zugleich dem Pferde die Schwarz-Wurz mit in dem Futter. Wenn der Brand zu einem Schaden schlägt, so nimm Tauben-Koth, brenn es aus in einem Kolben, und thue dasselbige Wasser in den Schaden, es löschet den Brand in einer Stunde, und ist keine bessere Lösung. Oder: Nimm ungelöschten Kalk, thue solchen in einen Topf, gieße Wasser darauf, rühre es wohl durch einander, darnach lasse es eine Weile stehen, bis es lauter wird, geuß das obere Wasser davon, und wieder ander frisch Wasser daran, rühre es wieder um, so wird es eine Milch, neße ein Lächlein darein, und schlage es über den Brand, es hilft. Oder: Nimm Hollunder-Blätter, zerstoße sie, drucke den Saft heraus, temperire solchen mit Wein-Eßig, und lege ihn auf den Brand: Oder auch ein wenig Milch in eine Lauge gethan, und ein damit gemetztes Lächlein übergeschlagen, ist ebenfalls eine gute Brand-Lösung.

Brand an den Menschen entsethet, 1) wenn man sich mit Feuer oder siedendem Wasser und dergleichen also verbrennet, daß davon grosse Blasen aufkaffen, die oft sehr in das Fleisch einfrissen und einen häßlichen Brand-Schaden zurück lassen. Bey diesem Zufall muß man alsobald bedacht seyn, die Hitze auszuziehen, und ist das allerbeste Mittel, wenn man den verbrannten Ort nahe gegen das Feuer hält, und immerzu Salz darüber streuet, ob es gleich empfindlich schmerzet; Hierauf macht man einen Umschlag von gekochter blauer Stärke, oder von guter Ziegen-Milch samt dem Rahm, ungelöschten Kalk und Honig; oder man streiche nur bloßen Zischer-Firniß darüber. Bey allen diesen aber nimmt man sich in acht, daß die aufgelauffenen Blasen nicht gleich und so zeitlich zerissen werden, weil dieses den Schaden ärzer macht. Es ereignet sich nächst diesen auch ein Brand, wenn 2) durch eine hefftige innerliche Entzündung an einem Theil des menschlichen Körpers, das Blut und der Nahrungs-Saft dergestalt ausgetrocknet wird, daß dieser Ort und die daran liegende Theile immer nach und nach unempfindlicher werden, und endlich ganz absterben, welches man den Falten Brand nennet. Diesem Uebel in der Zeit vorzukommen, machet man aller drey Stunden einen Umschlag von starkem Wein-Eßig, Campfer und frischem Rih-Niß: Solte

aber dieses oder andere Arzney-Mittel nicht balde anschlagen, muß durch Abnehmung des Gliedes dem daher zu befohrenden Tode des Menschen vorgekommen werden.

Brand in Wäldern, entsethet entweder in grosser anhaltender Dürre und Sonnen-Hitze, da ohne diß das von schwefelichter und harziger Fettigkeit zur Hitze und innerlicher Feuer bereits inclinirende Tangel-Holz leicht zur Flamme ausschlägt; oder wenn durch Unvorsichtigkeit der Köhler, Aescherer und Holzhauer, so nachlässig mit dem Neulerbrennen, Aeschern oder Tobackschmauchen umgehen, oder wohl gar aus Bosheit und Leichtfertigkeit gottloser Leute Feuer in die Gebölke gebracht wird, da es das dürre Moos, Gras, Reisig, und dergleichen Feuer fangende Sachen erareitet, also überhand nimmt, daß grosse Meiseren, und wohl oft auf etliche Meilen im Umfang ruiniret werden. Es giebet in solchen Bränden ein grausames Geräusche und Brausen, sonderlich bey dem Fichten- und Tannen-Holze, wann der grüne Tangel durch die Gewalt des Feuers in Brand kommt, und sind solche ausgebrannte Räume mit Schrecken anzusehen, wenn alles bis auf den Grund kahl abgebrannt, ja Holz, Rasen und Wurzeln zu Asche worden. Am meisten ist zu bedauern, daß auf solchen Brand-Räumen und Gegenden in vielen Jahren kein Holz wieder anfluegt, und der Erdboden so durchbrennet worden, daß er es in vierzig, funfzig und mehr Jahren nicht überwinden kan; Und obgleich vermittelst der Asche etwas Gras wächst, so kan doch der Baum-Saame keine solche Schärffe und Lauge von der Asche vertragen, und also auch nicht aufgehen, sondern es wird derselbe davon gänzlich zertrifsen. Wo nun ein solcher Brand in Wäldern entsethet, da werden die Angrenzenden durch Glocken-Schlag aufgefordert, und ganze Dorffschaften und Lemter aufgeboten, Rettung zu thun, da wird das Feuer mit Wasser gelöscht, oder mit grossen Lannen- und Fichten-Nesten ausgeschlagen, oder welches das sicherste, Gräben gegen das Feuer aufgeworfen und gezogen, das Moos und Rasen oben abgeräumt, das im Wege liegende dürre Reisig und Holz weggeschafft, damit das Feuer nicht darinne fortklauffe, sondern sich aufhalten müsse, iedoch brennet es, wo holzig und torfsicht Erdreich ist, unter der Erden, und in Wurzeln immerfortin. So hilft auch bey grossen Bränden das Graben-Aufwerffen nicht: Denn wenn dergleichen Tangel-Hölzer in der Nähe stehen, so fliegt die Luhe über die Gräben, ergreiffet die Aeste des Holzes, so auf der andern Seite sind, und gehet also ungehindert fort. Dahero man alle Behutsamkeit und Vorsicht gebrauchen, und abtöndlich bey dreyen Jahrs-Zeiten ein wachsamcs Auge auf die Holzer haben, auch denen Zimmerleuten, Holzhauern, Schäfern und Hirten, so darinnen zu arbeiten oder das Vieh zu hüten haben, das Tobackschmauchen im Holze, bey empfindlicher Strafe verbieten solle. Damit dergleichen Unglück nicht entstehen möge.

Brand und Feuer ist endlich das grosse Unheil, welches theils aus Boetheit, theils aus Vernachlässigung und Unvorsichtigkeit, theils durchs Wetter, Dörfer und Städte betrifft, und die Häuser und Güter jämmerlich verzehret, sehr arme Leute macht, und daher durch gute Land- und Stadt-Feuer-Policey-Ordnungen, Gesetze und Anstalten, theils vorher verhütet, theils dabey und darnach vermindert werden kan und soll. Zu dem letzten gehören auch die Brand-Cassen und dergleichen. Siehe Feuer, ingleichen die Leipziger Sammlungen von oeconomicischen Sachen, III Stück p. 211, it. die Art. allhier Brand-Giebel, Brand-Mauer, Feuer-Leiter, Saken, Spritze ic.

Brand-Bock, siehe Feuer-Bock.

Brand-fest, siehe Feuer-fest.

Brand-Flecken, werden diejenigen Orter gehalten, darauf in einem zureichteren Erdboden kein Gewächs aufkommen will, wenn man auch den möglichsten Fleiß deshalb anwendet, dergleichen sonderlich in manchen Weinbergen anzutreffen. Es liegt aber der Fehler allemal an dem untersten Boden, weil dajelbst ein solchem Flecke, wo nicht Stein-Brüche, doch sonst grob sandig Erdreich befindlich, welches keine Feuchtigkeit hält, sondern solche alle durch sich durchfallen lässet.

Brand-Fuchs, siehe Fuchs.

Brand-Giebel, sind starke Mauern, welche die Häuser zweyer Nachbarn, und an denselben die Dach-Stüle und Sparr-Werke von einander scheiden, und sodann nach der Forme des Dachs sich richten. Sie werden in der Absicht aufgeführt, damit in Feuers-Gefahr sich das Feuer daran hemmen, und man um so viel eher, dasselbe zu löschen, Zeit gewinnen möge. Zu diesem Ende werden sie auch angerathen, daß, wenn ein Gebäude sehr lang und in einem Dache fortgeheth, man in der Mitte desselben, oder wo sonst um diese Gegend eine Scheide-Wand befindlich, dergleichen Mauer bis unter die Dach-Ziegel aufmaure. Es müssen diese Giebel von Grunde aus fest und von dauerhaftem Zeug aufgeführt, auch, wo es nöthig, wohl verändert werden, weil sie sonst in und nach der Feuers-Noth, wegen der dabey umgehenden Leute durch das Einfallen einen noch weit größern Schaden verursachen können.

Brand-Kirsch, siehe Kirsch.

Brand-Lattich, siehe Zuz-Lattich.

Brandmahlen oder Brennen, ingleichen Einbrennen, heißet auf eine Sache mit einem eisernen beschmachten Zeichen ein Mereinahl brennen, daß man daran dieselbe erkennen möge. Also pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley hölzernes Geschir, eichene Pfäble und dergleichen, sondern auch wohl das Viehe dergestalt zu zeichnen, damit man sie vor anderen ihres gleichen desto eher unterscheiden könne, siehe oben Brand.

Brand-Mauer, ist diejenige steinerne Wand, welche sonderlich in hölzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführt wird, wo man die Feuer-Stätte hinbauen will. Es

soll diese genugsame Breite und Stärke haben, daß kein Holzwerk von der übrigen Wand dem Feuer so nahe komme, und sich von dessen starker Hitze durch Brennung der Steine oder sonst durch andere Zufälle entzünden könne. In großen ganz steinernen Gebäuden werden in dieser oft mit guter Bequemlichkeit und ohne den geringsten Mißstand in den Zimmern und Gemächern die Schläuche der Feuer-Mauern fortgeführt.

Brand-Ruthe, siehe Feuer-Bock.

Brand-Stäte, Brand-Stellen, werden eines theils diejenigen Orter genennet, wo vor dem ein Haus gestanden und durch das Feuer verzehret worden; Andern theils aber pflegt man auf dem Lande und an denselben Orten, wo wegen weiltäufiger Haushaltung, ausser dem Wohn-Hause, mehrere und verschiedene Gebäude, dergleichen Scheuren, Ställe, Schoppen u. s. f. in einem Bezirk beisammen stehen und einem Besitzer gehören, alle zusammen vor eins zu rechnen, und die Einwohner, welche dergleichen besitzen, darnach zu zählen; In diesem Verstand sagt man: Dieser Ort hat so viel Brand- oder Feuer-Stäte, das ist, so viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Hnd haben.

Brand-Schlange, siehe Schlange.

Brand-Stein, siehe Ziegel.

Branten, nennen die Jäger des Wären Tagen oder Füsse.

Brantwein, ist ein aus geringem umgeschlagenen verderbenen Wein, Wein-Hefen, Bier-Hefen, Aepfeln, Birnen, Getraide, Erd-Kerfeln ic. durch doppelt Feuer erzwingener und noch mit wenigem übergebenen Phlegmate vermischter Spiritus. Er wird aber hier wohlbedächtigt des doppelten Feuers erwähnt, denn dasjenige, so durch das erste Feuer aus der Materie gezogen werden, und gemeinlich der Lutter, das ist erst zu läuternder Brantwein, genennet wird, auch jedesmahl von gar unangenehmen Geschmack ist, kan nicht eher gebraucht werden, als bis es geläutert, nemlich von dem noch vielen bey sich habenden Phlegmate, durch das andere Feuer abgesehret und übergetrieben worden. Er kan gar süßlich in drey Sorten abgetheilet werden: Die erste ist der verschiedene mahl abgezogene, von dem bey sich führenden Phlegmate gereinigte, und daher so genannte rectificirte Spiritus Vini, dessen Gebrauch in vielen Fällen von großem Nutzen; Seine Eigenschaft muß seyn, daß er Schieß-Pulver ohne einige andere Zubereitung anzündet, so er darauf gegossen wird. Die andere ist so zur Arseney gebraucht wird, indeme man guten, oft auch reinen Korn-Brantwein mit allerley Gewürz, Wurzeln, Kräutern und Blumen ansetzet, und nach einer gewissen Zeit, wenn nemlich diese Stücke ihre rechte Gährung gehabt, solchen nochmalen davon abzietet, daraus folget denn ein Stomachale, wahres Aqua vite, in gleichem

gleiches das äußerlich vor gut befundene Schlag-Wasser entsetzet, siehe oben Aquavit. Die dritte Art ist die gemeinste und bekannteste, die vielen Menschen zu einem vielfältigen Getränke worden, und entweder in gemeinen und schlechten, der nemlich aus einer von den letzten Eingangs erwähnten Materien zubereitet, und überhaupt unter dem Nahmen Korn-Brantwein veraset; oder in abgezogenen eingetheilet wird. Dieser letzte ist derjenige, der zum drittenmahl abgezogen, von dem darinnen sich noch befindenden Phlegmate gereiniet worden, und zum theil eben der, davon in der andern Classe die Rede gewesen, zum theil aber ist auch darunter der Franz- und Rheinische Brantwein zu verstehen, ingleichen der Angelfen, Anis, Calmus, Citronen, Fenchel, Kirsich, Krauseminz, Petersilien, Pomegranat, Sellerie, Wachholder, Zimmet ic. welcher seine Benennung von dem Weine oder dem Ingrediens bekommt, davon oder darüber er abgezogen worden; wiewohl einige dieser Arten auch schlecht und gleich bey dem andern Feuer abgezogen werden, immassen man entweder dergleichen Species alsbald in den Lutter thut, und sie mit selbigen zugleich läutert, oder es werden gedachte Species wohl geschnitten und klein gemacht in ein reines leinen Säckgen gefasset, und in den gemeinen Brantwein also gehangen.

Brantwein-Brennerey, dadurch wird so wohl die Verrichtung verstanden, da man bemühet ist, aus verschiedenen Materien den Brantwein zu machen, als auch der Ort, wo deraichen Handthierung vorgenommen wird. Wie aber dieser am bequemsten und vortheilhaftigsten angeleget werden könne, wird sich aus diesen alsdenn am besten schliessen lassen, wenn wir zuörderst die Verrichtung so ein guter Haus-Vater in ihrer Ordnung darben vorzunehmen pfleget, betrachten, worinnen sie bestehen müsse vor, bey und nach dem Läutern. Vor dem Läutern erwählet und untersucht man das Gut oder die Materie, daraus der Spiritus soll gezogen werden, welches besteht aus Gettaide, Wein, Hefen und Obst. Wenn nun dessen genug zu einem Brennen vorhanden, muß solches in ein hölzern Gefäß geschüttet, und darinnen zu einer guten Gährung gebracht werden: Denn je besser diese ist, desto mehrern Spiritus kan man aus der Sache erhalten; Hierzu gehoret denn, daß die Körner vorher auf der Mühle geschrotten, und sodenn in einem oder mehrern Kübeln folgender Gestalt angemacht werden. Man läset nemlich einige Eimer Wasser in einer Blasen warm, aber nicht siedend machen, gieffet davon in eine Waune, und thut in selbiges gemeinlich einen halben Scheffel Salz, rühret es fein unter einander, und schüttet des Schwrots so viel als Salz hinein, rühret es abermahlen so, daß es nicht klumpich bleibe, sodenn gieffet man noch ein paar Eimer siedendes Wasser darauf und läset es feste zugedeckt drey bis vier Stunden stehen, da

es ihm denn aut ist, sonderlich im Winter, wenn es unter der Zeit höchst warm erhalten werden kan. Zu diesem Ende werden die Blasen, darinnen man brennet, am bequemsten an die eure Wand in der Brenn-Stube anagebracht, weil sie aut und besser als ein Ofen heizen. Hierauf wird dieses durch kaltes Wasser gemassam abgekühlet, nochmalen durcharbeitet, daß nichts klößiges darinnen bleibe, und sodenn bekommt es, wie das Bier, zur Gähre seine frische Hefen. In dieser Gähre bleibt es einen und mehr Tage stehen, bis sich solches wieder setzet. Daß der Wein und die Hefen dergleichen Gährung nicht nöthig, ist von selbst zu begreifen darneben aber zu behalten, daß diese einen proportionirlichen Zusatz von geschrottenem Malz bekommen; Das Obst herazogen weil man dessen eben nicht jedesmahl in grosser Menge hat, wird mit unter die Körner gemischt; solte aber dessen so viel vorhanden seyn, wird dieses gestampffet, hierauf nimmt man ein gutes Stück Sauer Teig und eine Schüssel voll Weizen-Kleien, rühret es in einem Gefäß mit ein wenig warmen Wasser wohl durch einander, gieffet noch mehr warmes Wasser darzu, schüttet jedann das gestampffte Obst darein, und läset es, wenn das Obst nicht sehr faul gewesen, drey Wochen, sonst aber nur ohngefähr vierzehn Tage stehen. Dieses eingebrachte Gut wird nachdem es vorher wieder wohl durch einander gerühret, in die Blase übergetragen, so daß oben bey nahe eine halbe Elle, bey Hefen aber noch mehr, in derselben leer bleibt, unter diese das Feuer gemacht, mit einem Rühr-Holz so lange herum gerühret, bis man dieses Holz am unteren Theile mit bloßer Hand, wegen seiner Hitze nicht anareiffen kan; Oder, so es Wein und Hefen, werden sie so lange gerühret, bis man siehet, daß es über sich steigen will; da es denn Zeit ist den Helm oder die Aube aufzusetzen, und die Blasen nebst den Röhren wohl zu verlutiren, oder zu verschmierem. So bald der Helm ansänzet heiß zu werden, wird der Ofen voll Holz gesteckt, das Ofen-Loch mit Steinen verfest, und mit Leim verschmieret. Dieser Ofen hat oben zwey Luft- oder Rauch-Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittlest dessen auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret: denn laufft es dicke, müssen diese Löcher auch verkehret und mit Asche überstretet werden, weil das ein Anzeichen daß das Feuer zu stark brenne; geht es aber mählig und sachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder gelüffret werden, bis das Phlegma wie ein Stroh-Halm stark laufft. Dieses wird vor der Röhre, die durch das Kühl-Faß geht, in einen Rezipienten, Vorlage und Gefäße gesamlet und heißet der Lutter, was aber nach dem Brand in der Blase bleibet, der Spülicht. Hat nun das Gut in Wein oder dessen Hefen bestanden, muß man in diesem Spülicht wohl acht auf den Wein-Stein geben, der sich gemeinlich auf den Boden der Blase zu setzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaschen und trockenem, alsdenn aber wird er mit gutem Nutzen in die Apotheken ver-

verkauft. Weil aber von der Blase, wenn sie groß, nicht alles herunter zu bringen, sondern noch was gutes zurück bleibt, wird solches aus dieser in eine kleinere darneben geworfen, und daselbst ferner abgetrieben. Bey dem Läutern muß zuförderst die Blase, der Helm und die Röhren sehr wohl gereinigt, sonderlich aber die letzten, von innen sauber ausgepuzet werden, welches daraus zu erkennen, so das durchgegoßene Wasser rein und klar heraus läuft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebranntem Salz, (einige hängen stat des Salzes ein Säcklein Weisene Nische hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die im Brantwein ist, wiedergeschlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege gebracht) und zuweilen auch mit einer specie, als Anis, Fenchel zc. in die Blase gethan, dieser der Helm aufgesetzt, und alles überall, wo es nöthig, verschmieret, daß kein Spiritus verfliehe, das Feuer darunter gemacht, und eben so, wie oben, durch die Luft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, ist solches etwas trübe, und blaulicher Farbe, dieses wird der Vorlaufft genennet, und so lange gesammelt, bis der Spiritus sehr hell und klar gehet. Sonst hat man hierbey hauptsächlich zu sorgen, daß das Feuer gelinde und immer emersley gehalten werde: Denn so bald dieses ein wenig zu stark, beginnet vornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da ist es hohe Zeit das Feuer zu dämpfen, und den Blasen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häufig heraus lauffe und anbrenne; Wie man sich denn nebst diesen auch wohl vorzusehen hat, daß man der Vorlage oder Recepten nicht keinem Licht zu nahe komme, massen der Spiritus daselbst wie Pulver leicht entzündet, und dadurch grosser Schaden verursacht werden kan. Endlich muß man darauf obdacht seyn, zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blase, probiret wird, ob es leicht anbrenne; wo das nicht geschieht, ist genug geläutert. Wenn denn abgelautert worden, schlägt man nach diesem den Brantwein in reine und saubere Gefässe, die wohl verwahrt werden können, und bringt das Wasser, so nach der Läuterung in der Blase übrig, unverjüget daraus zu dem andern Spüllicht, oder schüttet gleich hinweg, damit es selbiger durch sein Fressen nicht schädlich sey. Aus diesem ist nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantwein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum, einige Gefässe zu stellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu lassen; 2) An die innere Wand können zwey bis drey Blasen von unterschiedener Größe also gesetzt werden, daß, wenn sie von außen geheizt, sie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in diesem Fall ein oder zwey Luft-Löcher gelassen werden, dadurch den starken darbey entstehenden Windem auszujazen und zugleich

das benötigte Wasser vermittelst einer Rinnen dadurch herein zu leiten. Außen sind die Ofen-Löcher und das Kuhl-Fas befindlich, da es denn eine höchst nützliche Sache, wenn dieses so angelegt seyn kan, daß beständig durch Röhren oder anders zufließend Wasser dasselbe immerzu angefrischet, das überlauffende aber gehörig abgeführt werden könne.

Brantwein-Spüllicht, wird genennet, was nach geschehenem Aus- oder Abbrennen einer Blase Brantweins, an Schoten, Heften und Phlegmate in derselbigen überbleibet, und zu Mästung des Kind- und Schweine-Viehes, mit grossem Nutzen gebraucht wird. Auch pflegen die Köchinnen ihr kuppernes Küchen-Geräthe gar hell und sauber damit zu machen, wenn sie selbiges daraus scheuren.

Brasilen-Holz, ist mit seiner Rinde ein Americanisches Farbe-Holz, von grosser Härte, und kommt über Portugall, Hell- und Engelland zu uns, dienet zur Färberey.

Brassen, siehe Brachsen.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und bestehet aus einer eisernen Stange, die am obersten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er siehet. Tab. I. Fig. 9. A. Die Stange selbst, ist entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geschweißten Hacken Fig. 9. B a versehen, darinnen der Brat-Spieß ruhet und sich in selbigem bewegen lästet; oder sie hat, welches bequemer, einen einzigen Hacken A b, der sich in die auf der einen Seite schieff eingefellte Zähne wohl schüret und nach Gefallen hoch oder niedrig gestellt werden kan. In grossen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander benealiche Böcke, darauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können Fig. 9. B.

Braten, heisset ingemein dasjenige Fleisch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögel und dergleichen, welches am Feuer und starker Hitze zum Essen dergestalt gar gemacht worden, daß das Fleisch durch Ausziehung der darinnen sich befindlichen Feuchtigkeit, die nunmehr durch des Feuers Hitze nach dem äusseren Theilen gezogen, und sich samt dem an das Fleisch gewachsenen und ebenfals flüssig gemachten Fette vermengt, dadurch nicht nur ganz mürbe und safftig zubereitet wird; sondern es erwächset auch an dessen äusseren Theilen von solcher Feuchtigkeit und dem Fett eine Rinde, die, wenn das fleisige Begießen mit Butter dazzu kommet, dieses Essen nicht nur schmackhafter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe ansehnlicher machet.

Braten, nennet man auch die Verrihtung oder die Art und Weise selbst, wie nemlich ein jedes Fleisch nach seiner Art auf das beste in der Küche, nach kurz vorher beschriebener Manier zubereitet werden könne. Solches geschieht theils am Spieß, welchen man am Feuer bald

durch Menschen umtreiben, bald durch den Braten-Wender umdrehen läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Back-Ofen oder ein besonders darzu gefeierter Brat-Ofen seyn kan; theils in gewissen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit guten darauf passenden Deckeln versehen seyn, davon siehe unten Topff-Braten; theils auf dem Roß, da man kleine Vögel, Kalbs-Rippen, Lammshöfchen, dünne geschnittene und gepickte Stücke Fleisch, und überhaupt eine Speise, die bald gar werden soll, auf denselben über gutes Kohl-Feuer leget, und darauf abbrätet; Nicht weniger pflegen auch darauf die Fische gebraten zu werden, siehe Brat-Fische. Was aber im übrigen das sogenannte Occasions-Braten anlanget, da man vermittelst eines Lampen-Feuers und einer beweglichen blechernen Maschine, sonderlich kleines und zartes Vogelwerk gar machet; wie auch, wenn man auf gute Soldaten-Manier eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet, selbige über ein Feuer hängt, den Strick mittelst des Bratens fest zusammen drehet, daß er hernach von selbst auflauffe und eine Weile den Braten umdrehe, dieses will man an seinen Ort gestellt seyn lassen, und mehr Erzählungsweise, als zur Nachahmung anführen; wozu noch zu rechnen die Art der Brasilianer, welche eine Grube in die Erde machen, den Grund mit grossen Baum-Blättern bestreuen, das Fleisch, welches sie braten wollen, darauf legen, welches oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überschütten und zuscharren, ein grosses Feuer darüber machen, und es so lange im Brande erhalten, bis sie das Fleisch wohl gebraten zu seyn meinen. Unter allen sind die Spieß- und Topff-Braten die schmackhaftigsten, zumahlen wenn das Fleisch jung, und fett ist, wo es aber alt, muß ihm durch starkes Klopfen oder durch Weizen in Eßig zu Hülffe gekommen werden; wozu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet und ihn auf den am Spieß steckenden Braten abtiefen läßt, inmassen dieser so durchdringend, daß es bis auf das Innerste sich ziehet, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe macht. Daß man das Essen saftig, fein gelb und nicht allzu scharff ausbraten möge, pflegen die Köche sonderlich das Flügelwerk mit fingerdicken Blättern, aus Speck geschnitten, zu umlegen, oder wo man nicht so viel daran wenden will, an dessen Stelle nur einen Bogen reines Papier darum zu wickeln, und über solchen den Braten behörig zu begießen.

Braten-Meister, wird in den Hoff-Rüchen dertienige genennet, der einig und allein zur Aufsicht über das Gebratene bestellt ist, und sich sonst um keine Zurichtung, noch um das gekochte Essen bekümmern darf.

Braten Wender, heisset diejenige Maschine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben wird, und ist ein kleines, von eisernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerk, zusammengesetztes, und mit einer Urube ver-

sehenes Kunst-Werk, welches entweder durch eine stählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewicht gezogen, und dadurch der Umlauf des an der verlängerten Welle des größten Rades befestigten Brat-Spießes verurtheilt wird. Jene, nemlich die mit Federn, stehen gemeinlich unten auf dem Herde, und können sodenn, wenn man sie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an behörigen Ort gebracht werden; Diese mit dem Gewicht sind meistens oben an dem Schurz des Herdes Nagel-fest gemacht; doch können sie eben wie die erst beschriebenen gemacht werden, daß man sie auf den Herd stellen, und nach Gefallen wieder wezunehmen möge. Das allermeiste, so man nebst seiner guten Construction und Dauer insgemein von ihm verlanget, ist, daß er, wenn er einmahl aufgezogen, recht lange Zeit fortoehe und nicht sobald ablauffe, welches denn auch in den kleinsten und niedrigsten Rädchen zu bewerkstelligen, ja daß man ihn zu den größten und stärksten Braten nicht mehr denn einmahl aufzuziehen nöthig hat, wenn nur das Seil und die Klaven multipliciret werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelst der Hitze und des Rauches, so an einen beweglichen, und fast einem Parabol gleichen Deckel der Maschine anflößet, bewegt, und dadurch der Brat-Spieß herum zu laufen gezwungen wird; weilen aber diese Art mehrere Umstände, und sonderliche Wissenschaft in Dirigierung des Feuers erfordert, als die ersten, so wird sie wenig, und nur von Curiosis, gebraucht. So hat man auch abgerichtete Hunde, ja Katzen, welche vermittelst eines Tret- oder Tritt-Rades, darinnen ein Hand oder Kage läuft, den Braten wenden.

Brat-Fisch, heisset man bey uns insbesondere den grossen Weiß-Fisch, dem der oben beschriebene Brachamen ganz gleich kommet, unter welcher Benennung bey den Schweizern auch die Balche oder Blaulinge bekannt, und ist also dieses Wort ein blosser Bezeichnung eines Fisches, welcher am schmackhaftigsten zugerichtet werden kan, so man ihn auf dem Roß brätet; wiewohl auffer diesen sich auch die Karpffen, und einige andere Fische braten lassen, wie bey Erklärung eines Ieden, auch dessen Zurichtung, beschrieben wird. Ueberhaupt ist bey dem Braten der Fische zu merken, daß sie ausaeuidet, geschuppert, während dem Braten fleißig mit Butter oder Del begossen und bestrichen, wie auch endlich mit klar geriebener Semmel wohl bestreuet werden müssen.

Brat-Ofen, ist ein kleines auf, unter oder neben dem Ruchen Herde angebrachtes, und mit einer eisernen Röhre versehenes Oefelein, worinnen man allerley Gebratens und Gebackens bequem zum Verpeisen fertig machen kan. An einigen Orten ist man gewohnt, dergleichen in die Kachel-Ofen zu bauen, dieser aber muß alldenn sauber und rein gehalten werden, und daß er keinen übeln Geruch caufire, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellet einen

einen mit einem breiten Blech beleaten Kof dahinein, und auf solchen sodern erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Luft-Loch gelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperirt werden kan.

Brat-Pfanne, ist ein ablanges und am Boden platt ausgewöhltres Gefäße von Thon oder Topfers-Teug, verschiedener Größe, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen einsetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen Bleche mit zweuen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeinlich unter den am Spieß steckenden Braten gesetzt werden, damit sich das davon abtropfende Fett darinnen auffangen und sammeln möge.

Brat Kof, siehe Kof.

Brat Spieß, ist theils ein großer an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starken und oft sehr schweren Braten, der entweder mit dem spizigen Ende auf den Brat-Hock geleeet, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben und dahero auch ein Sand-Spieß genennet wird, theils aber sind mittlere Größe, und auch wohl ganz kleine von Holz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerk gebraucht, und schreibt man nebst dem Weinreben-Holz und dem Eschen- auch dem Hasel-Holz die Eigenschaft zu, daß, wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holz geklecket, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, sich von selbstn zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er ganz schwarz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen großen Hof- und Gar-Küchen werden gemeinlich, auf aus einander gespreitzten Brat-Böcken drey bis vier über einander gehende Spieße gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit beasosen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein großer am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerlegt werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurzen Hals Fleisch und Lenden Braten der Schweine alles unter einander recht klar, mengt würflich klein geschnittenen Speck darunter, würzet dieses mit halb gar gekoffenem Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Salz, so viel als recht ist. Hierauf stößet man, wenn zum Ueberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einen Wurst-Biegel in saubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein gepuzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten

Citronen-Würstlein sind, welche zusamt den erst beschriebenen nach diesem entweder auf dem Kof gebraten, und so trocken verpfeilet, oder mit folgenden Sossen zugerichtet werden können, wenn sie vorher fein safftig und nicht so gar sehr gebraten; nemlich man machet braune Butter, gießet Senff und sodern Wein hinzu, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt Citronen-Scheler hinein, und läßet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würste in einen Tiegel, gießet etwas Wein und Fleisch-Brühe daronf schneidet Citronen-Scheler und Citronen Scheiben hinein, thut auch eine ganze Zwiebel daron, und läßets also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieses nebst Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleisch Brühe mit wenigem Chia hinzu gegossen, Lorbeer Blätter, Rosmarin, Pfeffer und Ingber daron aethan, und alles zusamment kochen lassen, gießet man ferner ein Kösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würste in die Brühe, wie auch geschnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern, und läßets wohl durch einander dämpffen, so riecht dieses ein Essen von einem besonders annehmblichen Geschmack.

Brauen, siehe Bierbrauen.

Brauer siehe Bierbrauer.

Brau-Gefäße wird alles zum Brauen gehörig und benöthigte Beschirre genennet, als: Ein tiefer runder Kupfferner Kessel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden ganz glatt ist; zwey große starke holzener Bottiche, nemlich der Stell-Bottich oder Misch-Bottich mit seiner Zugehörung, und der Bier-Bottich. Ein Wirs-Trag oder Brand. Ein großer Gähr-Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlten; Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von und aus der Dampfe in den Brau-Kessel, oder in die Brau-Pfanne, und das heiße aus dem Kessel oder Pfanne in den Misch-Bottich, und den Misch wiederum in den Kessel, hernach das gefortene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und also von einem Beschirre ins andere führet, und lauffen läßt. Ein Hopfen-Korb, Schier oder Zug-Stock. Etliche starke Nährstrecken, zu Abmischung des Maltes, oder zu dem woffnen Biere zwey Schaufeln, die an der Seiten Ränfte haben; ferner ein paar Schöpfen oder Schöpf-Gelien mit langen Stielen mit welchen man das heiße Wasser aus der Pfanne in den Misch-Bottich, denn den Misch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühl-Schiffe schöpffet zc. Einen oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Stangen stecket, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel, und das Bier darinnen an behörigen Ort tragen mögen; wozu den gemeinlich nur an demjenigen Orten gebraucht,

gebraucht, wo das Brau-Haus von dem Keller entfernet ist. Endlich müssen auch vorhanden seyn Kull-Lager, die Bier-Käffer beim Kühlen oder Bierfassen darauf zu legen; Krücken und Besen, das Bier und was sich gefest hat, auf der Kühlen zusammen zu kehren. Auf dem Malz-Tenne der Weich-Bottich, das zum Brauen bestimmte Getraide darinnen einzuweichen; Schaufeln, das Malz mit zu arbeiten u.

Brau Haus, ist ein Gebäude, worinnen Bier gebrauet, und alles, was zum völligen Bierfieden oder Brauen vom Anfang bis zum Ende gehörig, angetroffen und aufbehalten wird. Es soll dasselbe feyn groß, raumig und weit, (damit man sich wohl darinnen regen könne) auch von Steinen und zwar also aufgebauet seyn, daß die Sonne nicht viel hinein scheinen könne, und es im Sommer feyn kühl darinnen sey, sonst werden die Biere leichtlich sauer und verderben. Der Platz soll etwas erhaben, und in keiner sumpfigten und morastigen Gegend, sondern rein und sowohl mit gesunder Luft, als mit gutem Wasser versehen seyn. Wo keine Steine vorhanden, oder die Kosten nicht hinlänglich, kan man nur Holz nehmen, und bey dessen Anrichtung dahin sehen, daß die Pfanne oder Kessel mit ihrem Camin oder Rauchfang, so weit von den Wänden abgesezet und aufgebauet werde, daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder, so man ja die Brau-Pfanne oder Kessel, wie in Wohn-Häusern oder in kleinen privat-Brau-Häusern öfters erfordert wird, an die Wand setzen muß, darf man nur an selbiger Seite eine steinerne Wand oder Brand-Mauer halten, daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugesaget werden möge. Die vornehmsten Requisita und Gelegenheiten bey einem Brau-Hause sind: 1) Ein fester, sauberer und gerammer Malz-Tenne mit dem dazu gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl angebrachte Malz-Darre. 3) Eine genugsam weite Brau-Stäte, worinnen der Brau-Kessel oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich, Bier-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer vorhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen, Kuhl-Stöcke und Kuhl-Schiffe, die Kull-Lager, und das zu einem Getränke nöthige Gefäße stehen können. 4) Eine Netz-Kammer. 5) Eine oder mehr Hopfen-Kammern. 6) Vorraths-Böden zu Gersten, Weizen, und gedörtem Malze. 7) Etliche Böden zu einiger Treugung des Malzes an der Luft, oder zu purem Luft-Malze. 8) Eine Gähr-Kammer, dergleichen aber nicht aller Orten bekannt oder gebräuchlich ist. 9) Gute und nicht an die Sommer-Seite oder gegen Mittag gebauete Keller. 10) Eine Holz-lege, nicht weit von der Unterfeurung des Kessels und der Darre entfernet. 11) Eine Schirz- und Gefäße-Kammer, oder vermachter Schuppen hierzu, und 12) eine wohl angelegte Pompe oder Plumpse, wodurch man das Wasser in das Brau- und Malz-Haus, auch anderer nöthiger Orten bequem hinführen kan, damit

nicht solches mit großer Mühe und Unkosten darzu erst bezalet werden müsse.

Brau-Kessel, ist ein von Kupfer verfertigter Kessel, oben etwas weiter als unten, welcher rings herum eingemauert, und unten her mit einem Ofen versehen ist, damit Feuer darunter gemacht, und das Bier in solchem Kessel gekocht werden könne. Ein Kessel, welcher fünftehalb Ellen Leipziger Maß weit, und dritthalb Elle tief ist, hält geraumig vier und zwanzig Viertel Bier, zu drey Schock oder hundert und achtzig Kannen das Viertel gerechnet.

Es wäre sonderlich zu wünschen, daß man sich insonderheit bey denen Brau-Kesseln und Pfannen derer verschiedenen guten Arten von Defen bedienenete, die das immer rarer werdende Holz sparen helfen; dazu insonderheit Prof. Lehmann, noch besser aber Herr Leutmann im Vulcano famulante Anleitung gegeben. Allein man bleibt noch an vielen Orten bey seiner alten verschwenderischen Art so sehr, daß man auch öfters nicht einmal das Feuer in besondere Defen, sondern frey unter die Brau-Kessel machet. Ubrigens giebt an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, solchen Brau-Kessel zu halten und denen Brauenden gegen einen Pfannen Zins zu leihen dem gemeinen Wesen oder auch gewissen Gütern und Herrschaften eine feine revenue. Und überdies hat es auch seinen Nutzen in der Policy und den Imposten.

Brau-Knechte, sind Leute, die das Bierbrauen ordentlich gelernt, und bey großen Brauwesen dem Bierbrauer oder Brau-Meister brauen helfen, auch im Fall der Noth deren Stelle vertreten können. Man nennet aber auch diejenigen Brau-Knechte, welche zwar das Brauen nicht gelernt, jedoch dem Brauer mit Plumpen oder Wasser- und Holz-Tragen, Möschen, Schopfen, und dergleichen Arbeiten bey einem jeden Gebäude an die Hand gehen, und entweder, als andere Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches gebräuchlicher, von jedem Gebäude etwas gewisses zu Lohne bekommen.

Brau-Meister, siehe Bierbrauer.

Braun, ein Braun wird insgemein ein Pferd brauner Farbe genennet, als welche eine von den vier Haupt-Farben der Pferde ist, und in die dunkel-braune und licht-braune überhaupt eingetheilet wird. Unter allen Braunen werden die Castanen-Braunen, ingleichen die Dunkel-Braunen, wenn sie gespiegelt, so, daß die Spiegel, ein jeder von dem andern abgesondert, können gezählet werden, vor die besten gehalten. Siehe Pferd.

Braun-Bier s. Bier.

Braunelle, Brunelle, Antoni-Kraut, Gottheil, ist ein wildes Heilkraut, welches einen viereckigten, braunen und rauhen Stengel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zeiten noch höher treibet. An desselben Gleichem oder Absätzen stehen allezeit zwey raube Blätter gegen einander über, zu oberst aber kommen blau und Purpur-farbene Blümlein, welche mit kleinen Blätlein unterwachsen sind.

Die

Die Wurzel ist klein und zersert. Dieses Kraut wächst auf Feld-Rainen, Wiesen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnehmlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbst hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blüthelein isset man an etlichen Orten, wie einen Salat; sonst aber ist es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äußerliche und innerliche Verlesungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurmel-Wasser mit genommen wird. Der Saft widerstehet der Mundfäule, und weil er auch ein ausserlesenes Mittel wider die Braune ist, so mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, ist ein gemeiner Vogel, der zu Herbst-Zeit auf denen Fincken-Herden oft gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er ist am ganzen Leibe braun, ausser daß er an der Brust fast eine Farbe hat, wie die Nebhüner an der Brust haben, doch etwas dunkler, die braune Farbe am Rücken ist fast wie die Hänflinge am Rücken sind. Seine Leibes-Gestalt ist ähnlich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht so hochbeinigt ist, so daß, ob es schon größer, als ein Rothkehlchen, es jedoch, wenn es neben demselben sitzt oder hüpfet, viel niedriger aussiehet als dasselbe, dem es sonst sowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, absonderlich aber dieser letztern dem Schnabel nach. Es bringt seine Jungen, und zwar mehrentheils fünf bis sechs, an bergigten Orten aus, und pfeuet seinen Strich im Herbst, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehlchen zurücke, und wird in Zimmern so kurre als dieses, da es denn mit gemahlten Hanff-Körnern und untermischter Semmel gesperret und erhalten werden kan. Das Weiblein ist in der Brut-Zeit so frech, daß, wenn es in einem Gemach eingesperrt ist, (ob es gleich kein Männlein bey sich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werk und was es erhaschen kan, hinweg nimmt, ein Nest davon machet, und sich darüber setzet, solglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verstehen aiebet. Dieser Vogel hat darinnen etwas besonders, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock aetragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden, sowohl Frühling als Herbst-Zeit, mit einem Reisenschlag, wie die Rothkehlchen.

Braune Mägdelein oder Feuer-Nöslein, sind annehmliche Blumen, davon man dreierley Gattungen hat. 1) Die gemeinsten sind die schönen Meinig-farbenen Nöslein, inwendig ein schwarzes Sternlein habend, welches nicht anders aussiehet, als wenn eine schwarze Kohle zwischen glühenden lüge. Ihr Kraut ist schier dem Fenchel-Kräutlein gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine länglichte, dreyfache und spizige Knöpflein, in

welchen der kleine schwarz-grüne Saamen verborgen lieget. 2) Die andre Art hat Pommeransen-farbene Blumen, und ist schon etwas seltener, als die erste, ausser der Farbe aber derselben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weiße Blumen, und ist die rareste; wird nebst der andern im April oder Majo gesäet, und blühet ziemlich lano. Das Kraut wird sehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böse kalte Feuchtiakheit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, siehe Kohl.

Braun-Wurz, sonst auch Sau-Wurz und groß feigwargen Kraut genannt, ist ein Kraut, welches aerne an Hecken und Bünen, hinter alten Mauern, auch an feuchten und wasseriaten Orten wächst, und im Majo und Junio blühet. Man hat derselben zweierley Art, die kleine oder das Männlein, so auch die stinckende Braun-Wurz genennet wird, hat eine weiße, große und fenülliche Wurzel, aus welcher viele eckiate, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Diese sind mit starken schwärklichten und ein wenig zerkerbten Blättern besetzt, welche etwas glätter als die Nessel-Blätter, ausser diesem aber denselben in allen gleich sind, und, so man sie zerzerbet, einen starken Geruch von sich aben. Auf dem Gipfel der Stengel und Neben-Zweige erscheinen braun-rothe Blümlein, wie ein Helm oder hohes Schnecken-Häuslein, so zu runden ausgepiketen Knöpflein voller Saamen werden. Die große oder das Braun-Wurz-Weiblein, ist dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterschied allein in der Farbe und an der Größe denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber sind Saart-grüner Farbe. Die Wurzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zapfen. Wer dieses Kraut in seinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbst von den Schößlingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund geset und gepflanzet werden. Das Kraut mit samt der Wurzel in Majo ausgegraben, gewaschen und gesäubert, giebt, wenn es gestossen und ausgespresst wird, einen Saft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten ennen Glase aufbebet, und denn mit Wachs und Baumöl, jedes gleich viel, vermischt, sollich alles mit einander auf einem Kohlentopf aufwallen lässe, und also zu einer Salbe machet, welche allerley böse Geschwüre, Brind und Räude heilet. Der Saame soll auch dem Gift einiger massen widerstehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Braun-Pfanne, siehe Braun-Kessel.

Braunstein ist ein Stein, der fast dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas ins Braune fällt. Er ist der Glasmacher ihre Seiffe, indem sie ihn zum hell und klar machen des Glases brauchen. Aus Piemont hat man

man bisher den besten bekommen. Allein er wird auch nunmehr schon im Erst-Gebirge und auf dem Harz gegraben.

Breche, ist die Eilffte von denen Arbeiten, so jährlich in einem Weinberge zu verrichten nothig sind, und welche folgendermassen ins Werk gesetzt wird: Nämlich wenn man befunden, daß der Stock auf alten Augen, so zum wachsen geneigt, wohl angegangen, so sollen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derselbe stark und kräftig ist, vier oder zum meisten fünf ganze Enden oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, abgebrochen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknippen werden; wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben soll man über zwey Enden nicht lassen, und sollen sonderlich die Winger diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demselben wohl an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch auf die Schenkel (wodurch dieselbe leichtlich vergehen) getrieben, und nach verrichteter Breche der Weinstock bald möglichst an die Pfäle gebettet werde. Das übrige Holz, wo nicht Wein daran zu befinden, muß bis auf zwey der stärksten, und zwey oder drey der Mittel Enden, und also aufs meiste vier oder fünf Enden oder gut getriebene Ruthen, nebst einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Höhe gelassen werden; welche gedachte vier bis fünf Enden, theils an der Wurzel, als etwan ein oder zwey starke; Theils aber an den Knöten, deren zwey oder drey, und theils auf Schenkeln, etwan ein oder zwey, zu befinden, daß man also dem Stocke nicht mehr, als seine fünf Enden, in gutem Boden, und wenn der Stock bey Kräften ist, lasse; hingegen, wenn er schwach, dieselben benehme. Diese Arbeit wird gemeinlich zu Ende des Mayens, oder nachdem der Stock fein getrieben hat, auch etwas eher verrichtet.

Breche, ist ein hölzernes Instrument, Tab. II. fig. 1. worauf der Glachs und Hanff gebrechet wird. Es bestehet solche oben an zweyen Stücken Holz, wovon das eine, so bey dem Brechen unbeweglich stehen bleibet, nämlich A, ohngefähr neun Viertel Ellen lang, viertelhalben Zoll breit, und dritthalben Zoll stark, auch, ausser denen an beyden Enden gelassenen Köpfen, mit zweyen durchaus gebenden Ruthen oder Falzen versehen ist, also, daß in der Mitte ein dünner Steg bleibet, welcher sowohl, als die beyden äussern Seiten, oben scharf ist; Zwischen diesen Ruthen gehet das bewegliche Theil B, welches zwey Scharffen und eine Rutze hat, auch bey c mit einem eingeschobenen hölzernen Nagel fest gemacht, und so hoch, oder in seiner Rutze so tief ist, daß seine Scharffen durch die untern Ruthen völlig durchgehen. Dieses heist nun eigentlich die Breche, welche auf einem mit zweyen von Stangen-Holze

Oeconom. Lexic.

gemachten Säulgen d d, versehenem Fusse E, so der Steg genennet wird, stehet.

Brechen heist, wenn man den Hanff oder Glachs, nachdem er geröset, und in der Fläche-Darre, oder an der Sonne dürr gemacht worden, Hüffen- oder Vosen-weis quer über das unbewegliche Theil A der kurz vorher beschriebenen Breche leget, und durch öftteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergestalt zerquetschet, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem andern unreinen Zeug sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu sagen, an stat wühlen: J. E. das Schwein hat im Holze oder auf der Wiese sehr gebrochen, das ist, gewühlt.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Malzes gesagt. Siehe Schroten.

Brechen, heist auch, sich entweder auf ein-genommene Brech-Mittel oder vomitiv, oder von selbst vermöge des Natur-Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speise von sich geben, solchergestalt aber den Maagen reinigen. Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verständigen Arztes schreiten, wie öfters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus Mittel sonderlich auf dem Lande in der Wirtschaft zu geschehen pfleat. Sonst aber ist rad. Ipecacuana das beste Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Arzt, ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen besten Haus-Mitteln und Curen der meisten Krankheiten kurz gehandelt ist.

Brech-Stange, ist ein runder oder eckichter Stab Eisen, der an dem unteren Ende etwas gekrümmet, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespalten und bey alle dem scharff zu lauffend gemacht ist, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verschiedener Größe.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied, hintlegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Fucharte oder Morgen, oder auch wohl ganze Hufen oder Hüben in sich hält. Es ist vor den Acker-Bau sehr dienlich, wenn man seine Aecker fein in ganzen Breiten zusammen liegen und nicht mit andern sich zu meliren hat.

Breme, ist eine Art grosser graulichter Fliegen, welche bey warmem Sommer-Wetter dem Pferd- und Rindvieh mit Stechen und Beißen sehr beschwerlich fallen; solches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Saft aus Kürbis-Blättern, oder mit Wasser, darinne ackosene Lorbeeren gesotten worden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff samt dem Kraut aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Saft daraus presset, Schmeer dazu that, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

D

so

so hat man eine Salbe, darein man einen wöllenen Haber werffen, und die Pferde an denen Orten, wo die Bremen gerne hinsitzen, als an dem Schlauch, hinter dem Schweiff, neben den Augen, und an andern Orten damit abstreichen darff, so kommt keine Brems noch Kliege darauf: Oder man kan auch Lann-Zapffen im Wasser sieden, ein Wisch=Luch darein tuncken, und die Pferde oder das Kind=Vieh damit abwischen.

Bremse, ist ein Instrument von Eisen, welches gleich einer Feuer-Zange ist, und aus zweyen langen und eingekerbten Theilen bestehet, so oben mit einer Charniere an einander hängen; mit diesen Klemmen die Schmitzenden Pferden die Nasen ein, daß sie stille stehen müssen, wenn man eine gewaltsame Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch hölzerne Bremsen, welche oben mit einem Leder zusammen gebunden sind, und eben dergleichen Dienste thun, als die eisernen, nur müssen diese keine scharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide und an Wein=Stöcken genennet. Siehe Brand.

Brenn-Erde, siehe Torff.

Brenn-Haus, wird ein a parte zum Brantweinbrennen aufgeführtes oder nur eingerichtetes Gebäude genennet, worinn Blasen, Kühl-Fässer, Einmach-Fässer und andere Gefässe und Zugehörungen ihre gewisse und bequeme Stelle haben. Es soll Feuer=steige gebauet, und entweder selbst mit einer Pumpe, oder wenigstens mit einem Ständer und Röhren versehen seyn, welche von einer nächstgelegenen Pumpe das Wasser durchs Pumpen empfangen, und solches wieder in die Blase und andere Gefässe, durch den Ständer=Schlauch von sich geben, damit man das benötigte Wasser nicht erst auf eine beschwerliche Art hinein schleppen dürffe. Siehe oben Brantwein= Brennerey. Auch heißt bey andern Brenn=Wercken das Haus, wo die Oefen sind, i. E. bey denen Töpfern, das Brenn-Haus.

Brenn-Holz, siehe Holz.

Brenn-Kolben, wird zwar insgemein das ganze Gefässe, darinnen man zu destilliren und die so genannte gebrannte Wasser oder sonst einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt, genennet, es heißet aber insonderheit nur eiaentlich dasjenige Stück also, darein die Materie, so abgezogen werden soll, gethan wird. Es ist solches ein rundes, mit einem weiten Bauche versehenes, oben aber etwas enger zusammenlaufendes, von Glas, Thon, Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefässe, mit einem Halse, damit der Helm, durch dessen Schnabel das gebrannte oder abgezogene Wasser in den davor gestellten Recipienten oder Vorlage ablaufen muß, darauf gesetzt werden könne. Die von Glas, und denn hiernächst die von Thon verfertigte und wohl verglaurte Brenn-Kolben, dienen am besten zu denen Chymischen Operationen, hingegen taugen die bleynen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die küppfernen, wenn

sie wohl verzinnet sind, zum gemeinen Wasser- und Brantweinbrennen am besten. Von denen küppfernen ist oben unter dem Wort Blase bereits Erwähnung geschehen. Die gläsernen Kolben werden durch heiß Wasser getrieben, und das heißet ein Marien-Bad, Balneum Mariae; Die bleynen und erdnen aber werden in Sand oder Asche gesetzt, und das wird sodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien, mit einem darunter gemachten Kohl=Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Veßel, siehe Veßel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel=Scheune genannet, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Ingleichen bey denen Töpfern. Siehe Ziegel=Ofen.

Brenn-Zeng, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blasen mit ihren Hüten, Röhren, Kühl=Fässern, Recipienten oder Vorlagen, nebst denen dazugehörigen Defen zc. verstanden.

Breit-Tusch, siehe Britsche.

Bret, ist ein dünnes, breites und langes Stücke Holz, welches auf einer Säge=Mühle aus einem dicken Baum geschnitten wird, und dessen Rahmen sich theils nach dem Baum, woraus es verfertigt worden, theils nach der Länge, Breite und Stärke richtet. Also sind die gemeinsten Breter, Fichtene, Tannene, Föhrene und Kiehn=Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Buchene, Küsterner und dergleichen. Auf dem andern Fall sind es entweder Spünde Breter, welche gemeinlich sechs bis neun Ellen, zwölf bis funffzehn und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl fünf Viertel bis anderthalben Zoll dick sind, damit sie nach Gefallen auf den ganzen oder halben Spund ausgezogen werden können; oder gemeine Breter, so man auch Beschlage=Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde=Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyviertel-Zoll dicke sind. Die Tischler oder Schreiner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herren=Breter nennet. Diejenigen aber, so auf den Seiten des Bret-Klozes abgeschritten werden, und folglich etwas von der Baum=Kante behalten, heißet man Schwarten=Breter. Von Eichenen Bretern werden Kästen, Laden, Schräncke, Thüren und Fenster=Rahmen gemacht. Von Buchenen und Ahornenen, werden schöne Tisch=Blätter, und aus Birkenen allerhand musicalische Instrumenten verfertigt. Die Eternen oder Erlenen Breter dienen zu immerwährender Nässe, als Fisch-Kästen, Ablängen und dergleichen. Die Küsterner Breter pflegen die Müller gerne zu ihrem Wasser=Rad=Schauffeln zu gebrauchen, wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie Lännene dazuy nehmen, welche auch sonst, weil sie leicht und zart, zu Reiter-Küffern, Laden, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aspen- und Linden-

denen geben hübsche Tisch-Blätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die sichtigere Breter dienen zu Fuß-Böden in Stuben, Kammern und Korn-Böden, worzu auch die Kleibern angewendet werden. Diejenigen Breter, so man in der Haus- und Land-Wirtschaft, in der Küche, am Wagen und Pfluge nöthig hat, und Back-Bret, Fisch-Bret, Topf-Bret, Boden-Bret, Mist-Bret, Mühl- oder Molsch-Bret und Streich-Bret genennet werden, sind unter eines jeden Benennung erkläret zu finden. Siehe Bret-Stamm.

Bret-Kloz, siehe Bret-Stamm.

Bret-Mühle, siehe Säge-Mühle.

Bret-Nagel, siehe Nagel.

Bret-Stamm, wird ein wohl- und zu Bretern dienlich erwachsener Schaft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret-Klözler, aus diesen aber auf einer Schneide- oder Säge-Mühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Es muß aber ein solcher Stamm nicht wammrig, knotig, eig-klafftig, faul-ackig, kernschällig, noch kern-ästig seyn, sondern die Lanne, in welcher am ersten die Reste bey dem Schnitt losgedrucket werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen; So ist auch kein durrer Stamm oder Wind-Bruch darzu dienlich, massen die vom Bruch geschnittene Breter, wenn sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen, indeme der Baum bey dem Bruche dergestalt erschüttert worden, daß er sich zwischen denen Jahren gleichsam losgeschoben, und dahero dieses knacken, so oft solch Geräthe ein wenig geschoben oder gereget wird, durch Widersehung von sich hören läßt. So muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben, welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in seiner Jugend zum Pech-Schaben gerissen oder gelochet, item wenn er abgehauen worden, und solcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, so giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausstießung des Saftes oder Harzes aus diesem Hiebe einen rothen oder gleichsam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret-Stämme oder auch die abgeschnittene Bret-Klözler sollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf bloßer Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verstocken, und also ganz und gar untüchtig zum Bret-Schneiden werden; Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen, am allerbesten aber ist es, daß man sie ganz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhafter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klözern geschnitten worden. Und dieses alles ist auch bey denen Klözern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in acht zu nehmen.

Bregel oder Bretsel, ist die Benennung eines Gebäckens, worzu der Teig auf unterschiedene Weise bereitet wird, dessen Form aber bey allen darinnen überein kommt, daß der Teig etwas lang und rund ausgewälget, so daß er an beyden Enden viel dünner als in der Mitte ist; Diese beyden Enden werden etwas lang durch einander geschrenckt, dergestalt, daß sie zusammen geschlagen und durch die Mitte gezogen, gleichsam zwey Ringe abgeben. Ihren Bey-Nahmen bekommen sie von der Art des Teiges, davon sie genommen, also giebt es Zucker-Butter-Sabnen- oder Milch-Fasten-Bregel, unter denen die letzten die allermühsamsten, indeme der Teig darzu nicht nur außerordentlich derb und durch das Brechen wohl gearbeitet seyn muß, sondern weil auch diese Bregeln gar verschiedene mahl durch die Hände gehen, und auch im Wasser gesotten werden müssen, ehe und bevor sie zum Verspeisen dienen.

Brey, siehe Mus.

Breyhahn, siehe Weiß-Bier, und zwar unter dem Wort Bier.

Brieken, werden die marinirten Neun-Augen genennet. Siehe Neun-Augen.

Brille, heisset man nicht nur das Instrument, so aus zwey in Drat, Horn, Schild-Kröten und dergleichen Materie eingefasteten Augen-Gläsern bestehet, und jedesmahl nach den Fehlern und Gebrechen der Augen eingerichtet seyn muß, daher es geschiehet, daß diejenige Brille, die dem einen Gesichte trefflichen Nutzen schaffet, dem andern hergegen gar nicht dienet, darunter doch die grünen Gläser allen Augen am zuträglichsten; sondern es führet auch diesen Nahmen der hölzernerne ausgeschnittene Sitz, bey den Secreten oder Abtritten.

Brinellen oder Brunellen, heißen sonst eine Art fürtrefflicher Pflaumen, welche zu Brignoles, einer Stadt in Franckreich, und zwar in der Landschaft Provence gewachsen, daselbst geschälet, aufgeschnitten, und nach herausgenommenem Kern, getrocknet, folglich in Schachteln oder Kistlein gepackt, und also weit und breit versendet worden; Heut zu Tage aber werden alle auf solche Art tractirte und getreugte Zwetschaen oder Pflaumen, wenn sie gleich weder Brignoles noch einen andern Französischen Ort gesehen haben, Brinellen genennet.

Britsche, so auch Breit-Tusche, Batsche oder Tennen-Batsche genennet wird, ist ein hölzernes Instrument, womit die von Leimen zu verfertigende Tennen eingeleicht und derb geschlagen werden. Es bestehet solches aus einem ohnaefähr fünf Viertel-Ellen langen, eine Viertel-Elle breiten, und drey Zoll dicken Stücke eichenen Holzes, oder Pfloste, welches in der Mitte oder von derselben etwas gegen der Hand zu, mit einem schräg nach der Länge herans gehenden, bey zwey Ellen langen Stiel versehen ist.

Britische, wird auch die Lager = Stat genennet, die man in den Back = Mühl- und Wach = Stuben antrifft, und bey dem Haupt-Ende etwas erhöheter ist, als bey denen Füßen.

Brodt, ist dasjenige Nahrungs = Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalt des menschlichen Lebens erschaffenen Speisen die vornehmste, nothwendigste und bey nahe unentbehrlichste ist, über welche sich der Segen des Höchsten dergestalt erstrecket, daß nicht nur die köstlichsten Speisen ohne Brodt nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden können, sondern auch, welches das hauptsächlichste, daß ein gesunder und desselben gewohnter Mensch es nicht überdrüssig wird, ob er gleich sonst aller andern Speisen, sie haben Nahmen wie sie wollen, müde und überdrüssig zu werden pfleget, und daher ist es auch gekommen, daß man dieses Wort zum öfttern vor die Nahrung und das Auskommen des Menschen zu nehmen pfleget, z. E. einem zum Brode, oder auch von Brode helfen: Sein Brodt suchen, erwerben, haben: einen ums Brodt bringen u. s. f. Es bestehet aber das Brodt eigentlich aus Mehl, Wasser, Sauer = Teig, oder Bier = Hefen, und wenigem Salz, welches unter einander gemengt, und in einem besonders hierzu erbauten Ofen, vermittelst der Hitze des Feuers, zu einem so trefflichen Nahrungs = Mittel zubereitet wird, und alsdenn bestehet es aus zwey Theilen, der Krume nämlich, von der eigentlich alles dasjenige zu verstehen, was vom Brode selbst gesagt wird, und der Rinde, so in die obere und untere eingetheilt wird. In theuren Zeiten aber, und bey grosser Hungers = Noth, müssen auch wohl die puren Kleyen, Eichen, Castanien, Buch = Eckern, zarte Baum = Rinden, Wicken, ja wohl gar das Klein geschnittene und in der Sonne gedörrete Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brode behalten; Ja es gebrauchten diejenigen Völker, welche kein Getraide oder Mehl im Ueberflus haben, oder nicht die Wissenschaft besitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brodt zu backen, stat dessen, gleichwie die Grön = und Isländer, hart gedörreten Stock = Fisch, oder wie einige Americaner allerhand Wurzeln, die Dalekarler in Schweden gestossene Baum = Rinde, vid. Bauhini L. 3. Pinac. botan. Sect. 1. ingleichen Rugerini lib. II. Rei cibar. Cap. 25. welcher allerley andere Arten der Gewächse erzählet, die den Menschen an stat des Brods dienen müssen. Die Körner, woraus ordentlich das Mehl zum Brodtbacken gemahlen wird, sind Weizen und Roggen, auch wohl Gersten, welche letztere von Leuten, die die beeden ersten nicht haben, noch bezehlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geschehen pfleget, mit unter den Roggen gemengt wird. Man kan auch aus gemahlenen Erd = Nüssen Mehl und Brodt backen. Die meisten halten ein

reines Roggen = Brodt vor das gesündeste, wie wohl auch viele das Weizen = oder Semmel = Brodt vor das beste halten. Alles Korn, so in leichtem und trockenem Erdreich wächst, soll besser zum Brodtbacken seyn, als was in schweren, fetten und feuchten Feldern gebauet wird, und je frischer das Korn gedroschen, je besser, weisser und wohlgeschmackter wird das Brodt davon. Wenn das Brodt aus dem Dien kommt, muß es nicht so fort eingeschlossen, sondern erst an einen freyen Ort geleyet werden, und zwar am besten in die Back = Schüsseln, das unterste zu oberst gefehret, bis es völlig abgekühlt ist. Die verschiedenen Sorten des Brods nennet man entweder nach dem Getraide, wovon man es bäckt, als Weizen = Brodt, Roggen = Brodt, Gersten = Brodt zc. oder von der Art, wie oder vor wen es gemacht wird, z. E. Backen = Brodt, Commiß = Brodt Gesinde = Brodt, Haus = Brodt, Herren = Brodt, Milch = und Eyer = Brodt, Sunde = oder Kleyen = Brodt, und dergleichen. Sonderlich ist das Beden = Brodt in grossen Weisen = oder Roggen = Brodt und Semmeln unterschieden. Hiervon siehe Semmeln. Von dem Aberglauben, so der gemeine Mann in Ansehen des Brods heget, und unter Christen nicht geduldet werden sollen, hat der Abt Schmid, in einer Dilende Pane weislaufftig gehandelt; So kan auch Henr. Nicolai Tract. de Pane 1651. 4to nachgeschlagen werden. Vor grosse Haushaltungen will es nicht wohl gethan seyn, das Brodt beym Becker zu kaufen, sondern einem Haus = Wirthe ist besser gerathen, vor sich und sein Gesinde zu Hause das

Brodt backen zu lassen, welches folgender Gestalt geschieht: Erstlich wird aus der Hälfte des zu einem Gebäcke bestimmten Mehles, und dem in gewisser Masse darüber geschütteten Wasser, dessen man gemeinlich eine Wasser = Kanne voll auf ein Viertel = Mehl rechnet, (welches im Winter so warm, als die Hände leiden können, im Sommer und den übrigen Jahrs = Zeiten aber von mäßiger Wärme seyn muß), ein dünner Teig, unter welchen ein wenig vom Sauer = Teig gekommen, gemacht, solcher mit der Hand wohl unter einander gerührt, und wenn Mehl darüber gestreuet, zugedeckt, und also über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Morgen muß man die andere Hälfte des Mehls mit dem Gesäuerten, so inzwischen vom Sauer = Teig wohl aufgelauffen, behörig kneten und durcharbeiten, nachgehends noch einmahl aufgehen lassen; Wenn es nun so weit kommen, brinat man den Teig auf einen Tisch oder Wick = Band, scharret ihn mit der Trog = Scharre wohl zusammen, und muß man ihn hierauf rechtchaffen auswickeln, daß der Teig fein feste werde, denn je weicher der Teig, desto leichter wird das Brodt und desto weniger hält es wieder, und wird dabero um so viel eher verzehret. Folglich soll man die Brode eintheilen, formiren und in die mit ein wenig Mehl vor

hero bestreute Back-Schüsseln, darinnen dieselben noch einmahl aufgeben, legen, sie an einen warmen Ort stellen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdessen gebührend geheizet, so wohl die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an gehörigen Ort geschafft, als auch der Ofen-Herd mit dem Lebr-Wisch reine gemacht, nicht weniger die erst allzu grosse Hitze des Ofens vorher gelassen worden, solche mit der Brot-Scheibe, oder Back-Schaufel einschleusen oder einsetzen, folhergestalt, daß die größten zu hinterst, die kleineren aber vornen bey dem Ofen-Loch zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen, wird das wenige Feuer, so man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme zur Ausbackung des Brotes, unzertheilt beifammen behalte, überall feste zugemacht und alle Luft-Löcher mit nassem Lumpen verstopfet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brot heraus gethan, welches man sodenn mit einem in warmes Wasser, Osent oder Bier getunkten Borsten-Pinsel oder Federn an der obern Seite befreicht, und wenn es sich wohl erkühlet, an behörigem Ort in Verwahrung bringet. Weil aber nach dem gemeinen Sprichwort das Backen und Brauen nicht allemahl geräth, so pflegen erfahrene Haushalter sich darbey des Vortheils zu bedienen, daß sie solches Brot bey dem Herausnehmen, jedesmahl auf diejenige Seite setzen, wo es am besten gebacken, z. E. wo es allzuviel Ober-Rinde, legen sie das oberste zu unterst; ingleichen legen sie es an eine Wand, und setzen es auf das Ende, da es am besten gahr gebacken; nächst diesem essen sie die übel gerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater fest darüber, daß allezeit ein altgebacken Brot, bey dem, so eben neugebacken wird, in Vorrath vorhanden.

Brot-Becker, siehe **Becker.**

Brot-Sänge, siehe **Brot-Schragen.**

Brödlinge, siehe **Brätlinge.**

Brodem-Röhren, sind in Pferd- und Rüh-Ställen eine sehr nützliche Sache, welchen dadurch der von dem Vieh besonders zur Winters-Zeit entstehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mauer, ausgeführt wird. Sie sind auch nichts anders, als hölzerne Aufkässe, die nach der Form derer Feuer-Mauern, über ein oder (nach der Größe des Stalles) mehrere in die Decke eingeschnittene vier-eckigte Löcher, mit einem von Brettern ins gebierte zusammen geschlagenen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch, durch die übrige Boden des Gebäudes, bis an die Kehl- oder Hahne-Valcken, von dannen aber bis über den Forst hinaus, wie ordentliche Feuer-Mauern von Ziegeln geführt werden, und dem Gebäude, über ih-

ren innenwendigen Nutzen, noch von außen kein unartiges Ansehen geben.

Brot-Pfeffer, heißen die Köche folgende Zubereitung, wenn sie nämlich von einem Brot etliche ganze Schnitte nehmen, solche auf einem Roste bräunen, dasselbe hernach zerbrocken, in Fleisch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerquirlen, durch einen Durchschlag streichen, und wenn es gehörig gewürzet, mit dem Fleisch, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen.

Brot-Scheibe, siehe **Back-Schaukel.** Jedoch nennet man auch eine **Brot-Scheibe,** welche man aus der Ober-Rinde eines Brotes schneidet, und auf verschiedene Weise mit Gewürz und Wein zurecht machet, auf den Leib leget und es als ein Haus-Mittel vor das Brechen und andere Zufälle brauchet.

Brot-Schimmel, ist eine Art vieler der allerkleinsten und subtilsten Schwämme, die da erwachsen, wenn ein Brot nicht wohl ausgebacken, und folglich viele Feuchtigkeit an sich ziehet, da denn die äussere warme Luft und darzukommende Feuchtigkeit, zusamt der innern Ausdünstung dergleichen Materie hervor bringen. Einige sagen, der Schimmel im Brote soll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Wasser, womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig selbst thut. Vor das beste Mittel wider dergleichen Schimmel, halte ich, wenn der Teig aus untadelhaftem Mehl gnugsam ausgewürcket, und behörig das Brot ausgebacken wird.

Brot-Schragen, Brot-Sänge, ist ein ablang viereckigtes aus vier langen und vier kurzen Latten-Stücken, und eben so viel Säuligen zusammen gefestetes Gerüste, welches in dem Speise-Gewölbe, oder in der Speise-Kammer frey in die Höhe gehänget, und das neugebackene Brot darein geleyet wird, damit die Mäuse und ander Ungeziefer nicht dazu kommen, und demselben Schaden thun mögen.

Brot-Schrank oder **Brot-Köthe,** ist ein mit grossen Fachen unterschiedener Schrank, worinnen das Brot, so täglich gebraucht und angeschnitten wird, verwahret lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Luft-Löcher, und versiehet solche mit durchlöchereten blechernen Deckeln.

Brödlinge, siehe **Gesinde.**

Brümmer, siehe **Brummer.**

Brombeere, sind rundliche Früchte, welche wie kleine Maul-Weere aussehen, und gleichsam aus lauter kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein, (so anfänglich eine rothe, nachmahls aber, wenn sie reiff, eine schwarzbraune, ja auch blau-schwarze Farbe bekommen) zusammen gesetzt, und mit kleinen Saamen-Körnlein versehen sind; sie wachsen auf der

Brombeer-Staude oder **Brumbeer-Strauch,** welcher in Wäldern und Bräunen gefunden wird, und vortreflich zu lebendigen

gen Zäunen und Hecken sich gebrauchen läßt. Es treibet lange und schwache Stengel oder Ranken, welche mit unter sich gebogenen Harten und spizigen Dornen dergestalt dichte besetzt sind, daß auch die Stiele oder Haupt-Rippen der Blätter bis an die Spizen hinaus dergleichen haben. Er blühet im Junio und Julio, seine Früchte aber werden gegen das Ende der Erndte oder auch des Sommers reiff. Die Blätter und Zweige im Wasser gesetzt und getruncken, stillen den Bauch-Fluß, das Laub allein in Lauge gekocht, macht schwarze Haare. Die unreiffe Frucht trocknet und stöpffet, wenn sie aber reiff, dienet sie wider das Erbrechen, Blut- und Bauch-Flüsse. Die Blätter gedörret und zu Pulver gestossen, heilen die Schwären am Niebe. Das Schieß-Pulver, worzu die Kohlen von dem Holze dieses Strauches genommen werden, entzündet sich hurtiger, und hat eine weit stärkere Wirkung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweifel daher also genannt, weil sie sich aerne an solchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebt, aufzubalzen pflegen, sind fast noch einmahl so groß, als die Hasel-Hüner. Der Hahn hat grosse, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein versehene Augenbraunen, am Halse blaulich schielende, am ganken Leibe schwarze, an beyden Flügeln aber mit etwas weissem vermischte Federn, einen kurzen, dicken und schwarzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwarzen und gleich getheilten Schwanz, rauhe Schenkel, woran die Federn schwärzlich, aber mit weissen Flecken besprenget, und ist etwas grösser und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Falz-Zeit geschossen, oder mit Fellen und Schleißen gefangen.

Brosamen oder eigentlich Brotsamen, sind die bey Verpeisung des Brotes entstehende Abendäue und überbliebene Stückaen, so nicht allemahl ganz aufgegessen werden. In einer ordentlichen Haushaltung sollen dieselben nicht in diesem und jenem Winkel herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungeieffer von Ratten und Mäusen nur an dergleichen Orten häufig gelockt wird; Sondern man samlet sie in einem besonders dazu bestimmten Geschir, und giebt sie, wenn derer eine Menge beyammen, dem Hüner-Ent- und Gänz-Vieh, indem sie vorher in Wasser oder auch wohl Bier eingeweicht worden: Oder die größten Stücke davon werden auf das reineste gedörret, im Mörser klar gestossen, und sodenn in einer Schachtel zu den Bier-Müsen und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus sie bestehet, nicht mehr so genau verbunden seynd, sondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander gerissen worden, insonderheit aber verstehet man dadurch wenn durch Rencung oder einen Riß im Darm-Fell, das Netz oder ein Ge-

därm, auch sonst ein fleischiges, wässeriges und dergleichen Wesen, sich an den Unter-Leib und dessen Theile einsetzet, schwillt, und daselbst die Haut heraus presset. Es geschieht unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekömmt, und ihm das Gedärme heraus drinet; solchem abzuhelfen, muß man erslich den Darm mit den Fingern also bald sachte wieder hinein schieben, hernach Obergemennige, Schell-Kraut, Maushorn, das Kraut von der Schwarz-Wurzel, Bepfuß, Garten-Pappeln, Kettich-Kraut und Käse-Pappeln, jedes eine Hand voll nehmen, solche in einem Topffe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit bähnen, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaster auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen lassen; Alsdenn soll man ihm diesen Wund-Brand eingiesien: Nimm Osterluzey, Tormentill, Heidnisches Wund-Kraut und Drachen-Blut, jedes zwey Loth, alles dieses soll gestossen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Ros alle Morgen nüchtern vier Löffel voll davon eingeossen, und der Schaden mit obigen Kräutern wohl gebähet werden. Hernach soll man aus folgenden Stücken, nämlich sechs Loth Honig, weiß Gänse-Fett, weißes Lein-Öel, Kamm-Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althea, von jedem vier Loth, unter einander gemischt, eine Salbe bereiten, und den Schaden alle Abende damit schmieren, so wird es bald besser werden.

Bruch, heisset bey denen Köhlern (wenn sie ein zugebrannt Stücke anbrechen, und die nunmehr verfertigten Kohlen mit einem Spreiß-Haken ausgestossen), der Ort, wo sie diese heraus gezogen. Ein solcher Bruch wird jedesmahl mit Gestrübe wieder zugemessen, damit das übrige zugebrannte Stück immer ersickt bleibe. Siehe Kohle.

Bruch, heisset diejenige Stäte, wo man die letzte Spure eines Thieres gesehen hat, und wo dasselbe sich folglich befinden muß.

Bruch, wird bey der Jägeren auch ein Stücke Eichen- oder Buchen-Reiß samt dem Laub genennet, dergleichen sich die Jäger nach vollendetem Jagen auf die Hüte sieden. Das gefällete Wild wird auch auf dergleichen Brüche geleget.

Bruch, siehe Stein-Bruch.

Bruch-Band, ist ein Reiß oder Gürtel, mit welchem die im Bruch ausgetretene Gedärme gefasset und gehalten werden, daß man allerhand starcke Bewegung ertragen kan.

Bruch-Stein, siehe Beinbruch.

Bruch-Stein, werden von denen Steinern, die in den Stein-Brüchen zu finden, diejenigen Steine vornehmlich genennet, welche von den Stein-Brechern, aus den Stein-Brüchen und Stein-Gruben ausgebrochen, und weil sie theils zu klein und Schichtweise, wie etwa der Schiefer, aber weit stärker brechen, theils aber wegen ihrer Härte sich nicht zu Werk- oder Quader-Stücken

verarbeiten lassen, nur also rauh und ungeworret, wie sie aus dem Bruche kommen, vermauret werden. Die Stein-Brecher setzen sie bey ihren Brüchen in Nutzen, und verkaufen sie darnach. Eine Ruthe solcher Bruch-Steine aber ist eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch-Weide, ist eine Art von Weiden, welche am allerersten ihr Laub, so in langen, schmalen und etwas wenig ausgekerbten Blättern besteht, mit vielem Safft treibet, dergestalt, daß solcher häufig aus dem Holze dringet und abtreufft, wie denn dieses Holz in solcher Safft-Zeit, von der gar zu vielen Mastzeit, so brosch und brüchig als eine Rube wird; daher sie sich nicht wie die Krebs- und Köber-Weide verarbeiten läßt.

Bruch-Wurz, siehe Odermennige.

Brüche, sind morastige Darter und Gehölze, so meistens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen-Holz, Eschen oder Bircken, Weiden, Rohr und Schilff verwachsen, darinnen gemeinlich grosse Verhältnisse vor Sauen, Wolfe und Füchse zu finden, und man ihnen vor Wasser und Morast nicht wohl bekommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu nasse Erde niemanden sicher stehen läßt, sondern aller Orten einbricht. Siehe Albzüge.

Brücke, ist ein gemachter breiter Weg von Holz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegsamem Ort, daß man über denselben ungehindert fortkommen kan. Es können dieselben in gemeine und besondere eingetheilet werden. Die ersten bestehen, wie sie vor dem Land-Mann hin und wieder selbst gemacht werden, aus zwey oder drey starken Bäumen, die man quer über einen nicht allubreiten Fluß leget, und Brücken-Ruthe zu nennen pfleget, über diese leget man ferner starke Pfosten oder Schwarten, und überschüttet selbige wohl noch mit Erde, daß sie desto länger dauern sollen, ja wenn der Fluß so breit, unterstützet man selbige mit eingestossnen Pfählen und Jochen. Zu denen besondern seynd zu rechnen die Aufzieh-Brücken, Roll-Brücken, Schiff-Brücken, wie auch alle auf künstliche Art zubereitete Wege über das Wasser, davon eine feine Nachricht im Leipoldischen Theatro Pontificali beyfamren anzureffen. Der Landmann braucht indessen auch bisweilen nur kleine schmale Brücken, die mit wenigen Kosten verfertigt, an Ort und Stelle hin, und wieder weggeführt, daselbst aber von einem einzigen Menschen über einen tiefen Graben, Fluß, Schleuffe, und dergleichen, welche 6, 7, 8, 9, 10 Ellen breit ist, geschlagen, und auch so fort wieder herüber genommen, sonst aber doch so breit seyn kan, daß eine Person darüber nebst einem Schubefarn zu gehen und zu fahren Raum hat. Diese sehr bequeme Art von Handbrücken werden folgender gestalt verfertigt: Man nimmt zwey, 12, 13, 14 Elngte dünne trockene Bäume, die doch aber in

der Spitze nicht gar zu schwach seyn müssen, füget solche Steg- oder Brücken-Ruthe mit 3 bis 4 harten und etwa 5 viertel Ellen langen und starcken Balken oder Speichen feste, wie eine Leiter zusammen, siehe Tab. XXI. fig. 3. Nur muß die andere Spitze sub a von dem dicken Ende der Bäume an sehr dicke und stark, über dem aber unten mit einem eisernen Bande, welches auf beiden Seiten die Bäume mit faffet und zusammen hält, beschlagen seyn, welches Band in der Mitte mit einem eisernen runden, unten kolbigt und glatt gemachten, etwa einer Spanne langen und anderthalben Zoll im diametro starcken Zapfen fig. 4. dergestalt versehen ist, damit dieses Gerüste, wenn es auf diesem Zapfen oder dieser Angel ruhet oder herum gedrehet wird, in Ansehung der breiten Wage recht stehe. Auf dieses Gerüste nun werden hierauf leichte Breter genagelt, so ist das Hauptstück fertig. Hiernächst nimmt man einen eichenen gesunden Klotz etwa eine halbe Elle hoch, und ins Gevierte eine Elle breit, läßt in die Mitte der Breite ein Loch, und darein zu obgemeldeter Angel sich in Ansehung der Weite und ihrer folbigten Glätte accurat, doch aber räumlich schickende und um 2 Zoll weniger tiefe Mutter, (als die Angel lang ist) sencken und durch die daran befindlichen Bänder an den Klotz befestigen, siehe fig. 5. Will man nun diesen Dreh-Steg brauchen, so führet man Klotz und Steg an das eine Ufer, setzt den Klotz gewiß, hebt die Angel in die Mutter, schmiert sie mit etwas Del, legt auf das kurze und dicke Ende des Steges b in fig. 3. einen schweren Stein, damit ein Mann, wenn er sich darauf lehnet, den Steg nun auf seiner Angel desto leichter dadurch in die Höhe heben, und das lange und schwächere Ende des Stegs über den Fluß hinüber an das andere Ufer schwencken oder drehen könne. Er kan hierauf hinüber auf und in seinen Acker, Garten, Werder, Insel zc. fahren und gehen, nur muß man Acht haben, daß die schwache Spitze des Stegs auf dem andern Ufer gleich gewiß und nicht so knapp zu liegen komme. Wenn er nun nichts mehr drüben zu thun hat, so mag er diesen Dreh-Steg eben so wieder herüber schwencken und selbigen entweder an eine festbemachte Säule sub c bey dem schwachen Ende anschließen, damit kein anderer den Steg hinüber drehen könne, oder aber nach Gefallen, sonderlich im Winter, wenn nichts mehr darüber zu thun ist, die ganze Brücke, die mit der jetzt gedachten Säule aus 3 leichten Stücken besteht, hinweg fahren oder von ein paar Leuten tragen, solche aber bis zu weiterm Gebrauch im trocknen verwahren lassen.

Brücken-Joch, siehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde-Ställen diejenige Fuß-Böden genennet, woran die Pferde in denen Ständen stehen. Man legt nämlich unten auf den Boden quer über

den Stand ein Stück aus dem größten beschlagenen Eichen-Holz neben das andere, stößet selbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahrt es an den Enden dergestalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichter werden könne. Diese Brückungen sind nicht nur darzu dienlich, daß sie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gouche oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden stehen lassen, wie auch wärmer als Steine sind, sondern sie sind auch denen mit grobem Kiez überschütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eisen, womit die Pferde beschlagen, nicht so leicht stumpff getreten werden.

Brüche, heißen die Köche den aus einer Sache, aüermeist aber aus Fleisch gekochten, und in Wasser, Wein oder dergleichen, gleichsam aufgelöseten Saft, der nach diesem gewisser Maassen eingefokten, und zu einer ziemlichen Consistenz gediehen, welche Brühe sodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. Dergleichen gute und alleraewöhnlichsie Brühe giebt ein recht schön Stück Rind-Fleisch, in-gleichen Schaaf- und Kälber-Hälse mit etwas Rindfleisch-Fett, wenn dieses bald gahr gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haarsieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verstanden, alle bey dieser und jener Nation, sonderlich aber der Französischen eingeführte Sossen, welche aus unterschiednen Inredientien bestehen, und einige Eigenschafft einer Brühe an sich haben, im übrigen aber nach dem Unterscheid des Essens und dessen Natur vielfältig variiert werden müssen, deßhalber bey der Beschreibung eines jeden Essens, auch zugleich die Zurückung einer darzu gehörigen Sosse erwähnt wird. Folgende läset sich zu allerley Speisen gebrauchen: Man setzet nämlich Butter übers Feuer, läset sie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darin, röstet sie Costamen-brann, und giesset Brühe und Wein darauf, würset dieses mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schellern und Scheiben, läset es zusammen ein wenig dick einkochen, so ist sie gemacht. Siehe *Bouillon*.

Brühen, heist die abaeschlachteten Schweine mit siedend heißem Wasser begießen, damit die Borsten desto leichter abgehen mögen. So werden auch die abgekochenen Hühner gebrühet, indeme man sie in einen Topf voll siedend Wasser stecket, damit die Federn desto geschwinder ausgerupfet werden können.

Brühen, (die Wäsche) heißet die schmutzichte und ungeweichte Wäsche, mit Lauge und siedendem Wasser begießen, selbige zu decken, und in der Döse oder Waschwanne eine Zeitlang stehen lassen, ehe man selche heraus wäschet, damit die Unreinigkeit desto besser erweicht.

Brüh-Futter, beargreift alle Siede oder zu Heckerling geschnittenes Futter = Stroh,

Spren, Uiberkehr, Grummt, Kraut-Blätter, Küberkrutig und dergleichen, so mit heißem Wasser eingebrühet, zur Winterszeit vor das Melck-Bieh, und die jungen Kälber verfüttert wird. Das Brüh-Futter vor die Schweine bestehet in gar kleiner Rocken- oder Gersten-Spren, Lein-Knoten- oder Hirsen-Spren, Kleben, Schir von Eicheln oder allerhand geringem Getraide, gekampfften und mit der Spren vermengtem Lein-Ruchen und dergleichen.

Brüh-Käse, siehe Käse.

Brüll Ochse, siehe Brummer.

Brüstgen, sind kurze, von weißer Leinwand, Kessel = Tuch, Coten, Schwäbisch oder Schleyer verfertigte Ober- Leibler mit Ermeln, welche das Weibs-Bolk über die Unter-Hemden zu ziehen pfleget.

Brüten, wird von allen Vögeln und Gesfügel weiblichen Geschlechts gesagt, welche so lange auf denen Eyeru sitzen, bis die darinnen befindliche Frucht von der Wärme lebendig wird, und aufkriecht. Siehe Ausbrüten. Hiervon hat man folgende Deconomische Anmerkungen: Wenn 1. E. von Hünern, Enten, Gänsen, einige brüten, und es entstehet ein stark Donner = Wetter, so soll man zum Neste ein Faß voll Wasser setzen, so fällt darein der Schall und werden die Eyer nicht taub, welches auch nicht gänzlich zu verwerfen. Etliche wenige Gesfaylechte der Vogel giebt es, da das Männlein sein Weiblein im Brüten ablöset, 1. E. die Tauben, die gemeinen grossen wilden Enten, die Habichte 1c.

Brüt-Eyer, sollen schöne, grosse und im wachsenden Monden gelegte, auch wenigstens acht, auß höchste aber zwoßlf Tage alte Eyer seyn. Unnütze, faule, schlotterende, und die im Abnehmen des Monden gelegte Eyer, inleichen die ersten Eyer von jungen Hünern, nicht weniger die Bind-Eyer, so die Hühner, ohne Zuthun des Hahns gelegt haben, soll man keiner Brut-Henne unterlegen, welches alles auch von denen Gäns, Enten und Trut Hühner-Eyeru zu merken ist. So meine Brut- und Trut-Hühner brüten auch andere ihnen untergelegte Eyer aus. Siehe Ausbrüten.

Brüt-Ofen, ist eine schon vor langer Zeit bey den Aegyptern, und sonderlich zu Aleair bekannt gewesene Maschine, worinnen man mehr als tausend Hühner auf einmal, vermittelst des Feuers, ausbrüten lassen kan; man findet sie von dem Herrn Baron von Rosenroth folgender Gestalt angegeben und beschriben: Erstlich lasse man einen faulen Heinrich oder Heinsen (ist eine sonderliche Art eines Distillir-Ofens, da mit einem Feuer unterschiedliche Wärme in beliebigem Maas kan erhalten werden) nach der Kunst, so hoch, als man will, verfertigen, und zwar den Thurm viereckigt, also, daß man an drey Seiten gehörige Neben-Ofen anschiffen kan, ieden mit denen dazu nöthigen Registern, durch welche die Wärme aus dem Thurm in die Brüt-Ofen könne ge-

lassen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schube breit seyn, daß man nämlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und also die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe desselben aber kan von drey bis vier Schuben seyn. Dieselbe muß mit drey eisernen Matten in vier Theile abgetheilet werden. Das erste Theil oder Fach bleibet zum Aschen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Asche durch einen nahe am Thurm gelegten Rost dahin abfallen können. Das andere Fach ist etwas höher als ein Schuh, und wird an das Register des Thurms zu sehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls nach Gutachten einzeln abgeseget werden. Ein Fach muß sein eigenes Thürlein, oder Loch mit einem Stöpsel haben, daß man den Arm wohl hineinbringen, und sie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber kan ein Deckel gemacht werden, dadurch das oberste Fach wohl bedeckt wird. Die andere und dritte Platte müssen hinten an dem Thurm gehörige Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und so laug, als die Löcher unten am Thurme gehen, damit dadurch die Wärme aus dem Register des Thurms in die Höhe treten, und dieselben Fächer erwärmen könne; auch kan man diese Löcher mit eisernen Schiebern zu- und aufziehen, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber soll man Säge-Späne oder Heckerling streuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein wenn sie ausgekrochen, gehen und treten können. In jedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das stumpfe Theil unten, und das spizige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas stärker seyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut-Zeit etwas stärkere Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder drey-mahl Achtung geben, ob die Wärme zu schwach? ob sie recht? oder ob sie zu groß seye? welches man an den Eiern prüfen kan: Denn wenn ein Ey so heiß ist, daß es einem ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß merken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eiern sizet, welches man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der bloßen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Anfang zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne besehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läßt man sie liegen, ist aber ein lauterer darunter, so kan man solches weathun, und ein anderes unterlegen. Conf. Ausbrüten. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gefehret werden. Nach neunzehnen oder zwanzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünf bis acht und zwanzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinführet, da-

selbst Deckung thun und helfen, damit nur der Kopf heraus komme, so wird es hernach von sich selbst auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschaft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu bebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschriben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hühner- und Tauben-Nist aus allerley Eiern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, wirklich junge Brut hervor bringet, diese sind eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesucht, daß man nach Erkenntniß ihrer Geseze derselben es in vielen nachzu-thun vermagend. Wir unsers Orts bedienen uns der Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hünlein Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm-Ochse, so auch Brömmmer, Stier, Spiel-Reit-Brüll-Spring-Sammel, Farr-Bull- oder Heerd-Ochse genennet wird, ist ein ganzer und ungeschuntzener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Verspringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starker Leib, starker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwarze Augen, gutes Gesicht, haarigte Ohren, weite Nasenlöcher, schwarzes Maul, breite Schultern, buckligter Rücken, weite Seiten, kurze und ebene Füße, kleine und starke auswärts gewandte Hörner &c. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfte nicht unter die Kühe gelassen werden nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und wenn er nachmals wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkaufen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihr an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben genießen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nützen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zweyen, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine ganze Gemeine vor ihr Vieh einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe Braunelle. Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen), siehe Brimellen.

Brunft oder Brunst, wird die natürlich: Begierde, und der hüzige Trieb genennet, de: das rotthe und schwarze Wildpret zu gewisser

Jahres-Zeit gleichsam zwinget, dem weiblichen Geschlechte seines gleichen nachzugehen, und seinen Liebes-Appetit bey demselben zu stillen, als welches man

Brunsten, oder in der Brunst seyn, nennet.

Brunst-Plaz, grosse Herren halten viel von wohl situirten Brunst-Plätzen, woselbst hin sich das Wild gerne ziehet, und da sie also Gelegenheit haben, desto häufiger zu hören und zu sehen, was auf der Brunst vorgehet. Ein solcher Plaz nun soll auf räumlicher, etwas erhabeter Gegend liegen, etwas mit Mast und wilden Obst-Bäumen, jedoch nicht zu sehr, damit er nicht verdunkelt werde, bewachsen, ja dajelbst auch nebst Linden und Nasen, auch etwas mit Saar, Haber, Wicken und anderer Artzung besetzt seyn. Er muß fein in freyer Gegend und Aussicht liegen, jedoch auch mit Dichtung fein umgeben seyn. Siehe **Hirsch-Brunst**.

Brunst-Zeit, ist eine gewisse, von der Natur in ordentliche Schranken gefetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung seines Geschlechts auf die Brunst gehet, und Vollust pfelet. Die Brunst-Zeit des Hirschen gehet um Egidii, des Rehe-Wocks um Weihnachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andrea an, davon bey der Beschreibung ieglichen Thieres ausführlicher gehandelt worden.

Brunn, Brunn, Born, Bohn, ist ein Ort, darinnen sich das Wasser von einer oder mehr Quellen sammler, daß man sich desser daraus nach Nothdurft erholen kan. Man hat derselben verschiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Gestein oder Boden sie laufen, dem Geschmack und der Wärme nach sehr viel unterschieden: als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süsse, theils Saure, theils Wärme. Von den ersten wird in dem bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen, derer man sich allein zur Gesundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo sie am besten gefunden werden, unter denen der Egrische der bekannteste; die Warmen hingegen anlangend, ist dasjenige davon nachzulesen, was oben unter dem Wort **Bad** erwähnt worden. Wer ein mehrers, ausser diesen erzählten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von besouderer Eigenschaft sind, zu wissen verlanget, findet solches in dem Philosophischen Lexico unter eben diesem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenselben machen sich selbst, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen, oder nur allein Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunst und Menschen-Hände verfertigt, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weise, auf welche das Wasser heraus an das Tagelicht gebracht wird, nämlich Schöpf- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müssen behörig gefasset, und wohl verwahret werden, damit nichts schädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch ge-

schehen möge. Je öfter ein solcher Brunn geräumt wird, und je fleißiger man Wasser daraus holt, je besser quillt er nach, und versiehet sich desto weniger; doch giebt es Quellen, die, wenn sie voll, nicht stehen bleiben, sondern überlaufen, und dahero vor besser, als jene gehalten werden. Hieraus ist demnach leicht zu schliessen, daß die Tiefe derer Brunnen sich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer sonderlich in Gebirgen, auch viele über dem Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, so muß man dargegen an anderen Orten sie oft desto tiefer in der Erde suchen. Diejenigen, so die Schöpf- oder Zieh-Brunnen heißen, müssen so tief ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Wasser fehlen, sondern dieselben jederzeit wenigstens fünf bis sechs Fuß tief frisches Wasser haben mögen. Darzu taugen am besten die Quellen, so etwas tief liegen. Wie diese Arbeit anzustellen, was vor Instrumente und Werkzeuge darzu erfordert werden, und wie sich ein Brunn mit einem besonders darzu inventirten Röhrer graben und verfertigen lasse, solches kan weitläufftig in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum cap. VI. p. 52. & seq. nachgelesen werden. Insaemem werden diese Brunnen, nachdem das Erdreich beschaffen ist, mit Gerüsten, oder auch ohne dieselbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Wasser genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Woos ausgemauert, als welches an stat des Kalches, dessen Geschmack sonst das Wasser an sich nehmen würde, zwischen die Steine gelegt, und diese damit verbunden werden. Wenn dera gleichen Brunnen nicht tief, so wird das Wasser daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eimer aus freyer Faust geschöpft, bey tieffern Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eisernen Gliedern an einander hängt, oben an dem sogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Säule vermittelst eines eisernen Bolzen beweglich ruhet, angemacht, und also durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Wasser eingeschöpft, da man denn den Eimer mit der Stange zurücke herauf ziehet, welcher Zug durch den niedergehenden schweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemacht wird. Oder man machet ein hohes, aus zweyen oben mit einem Balcken zusammen gefügten Säulen bestehendes Gerüste, in Gestalt eines Thurns Gerüstes, schraubt oben in der Mitte des Balckens einen Kloben ein; und ziehet über denselben eine gnugsam lange Kette, oder Bast-Seil an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer angehänget ist, also, daß wenn der eine voll herauf gezogen wird, der andere leer dagegen hinuntergehe, und wenn der volle oben ausgegossen wird, dieser inzwischen unten sich mit Wasser anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein ganz niedriges Gerüste ein Rad, Rolle, Winde oder Ziehbaum angebracht, und

und über oder um dieselben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geschlagen ist, welcher daran niedergelassen und wieder aufgezo-gen werden kan. Die Köhr-Brunnen bekommen ihr Wasser von einer davon entlesenen Quelle unter der Erden durch Köhren, und geben solches durch einen perpendicular auf die liegende Köhren gepapfften Ständer oder andern Auf-fas wieder von sich. Diese Art ist zwar wohl be-quem, aber auch ziemlich kostbar. Diese wer-den noch von den Spring-Brunnen, so eine Art von Köhr-Brunnen sind, übertroffen. Denn aus demselben springt das Wasser durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunst getrieben, aus gewissen Aufsägen, in die Höhe, und wird wieder in grossen Becken oder Bassins aufgefangen; wiewohl daru nicht allemahl Quell-Wasser auch, und zwar mehrentheils Fluß-Wasser gebraucht wird. Wie solche Spring-Brunnen anzulegen, inaleichen was man vor Arten in diesem und jenem Falle ge-brauche das Wasser aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hy-draulicar. P. I. & II nachgeschlagen werden. Sie sind eine vortreffliche Zierde der Lust-Gär-ten, aber darbey nicht jedermanns Werk, der-gleichen anzulegen und zu unterhalten, wer-den also billig nur solchen Personen überlassen, welche nebst einer guten und zu dergleichen Wercken bequemen Gelegenheit auch ein hin-länglich Vermögen, und solche Einkünfte haben, die mit denen Kosten, so man auf diese und andere Lust-Gebäude wendet, in einer ge-messenen Proportion bleiben. Noch eine Art von Köhr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpf-Brunnen, iedoch aber etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerk versehen werden, siehe Pumpe. Das Brunnen-Graben ist am besten in denen dreien Monaten, dem Julio, Augusto und Septembris, das Räumen aber im April, Maio und Junio vorzunehmen, und soll, so bald ein Brunn ausgegraben und das erste Wasser ausgeschöpffet worden, ein Pfund gutes Sal-zes, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeschöpffet, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben so viel soll man auch, so oft der Brunnen geräu-met wird, jedesmal hinein in denselben werfen.

Brunnen-Hafen, wird ein zwey-drey- und wohl mehr zänkiger Hafen genennet, wel-chen man in die gefasteten und verdeckten Quell-Brunnen zu oberst an die Decken fest zu machen pfleacet, um Sommers-Zeit in der größten Hitze das Geträncke in einem Gefässe daran zu hängen, und es dergestalt ganz frisch zu erhal-ten. Dessen ganze Beschaffenheit kommet mit dem so genannten Fleisch-Hafen sehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr **Brunnen-Leber-Kraut**, siehe Leber-Kraut.

Brunnen-Kresse, siehe Kresse.

Brunnen-Meister, **Köhren-Meister**, ist ein auf die Brunnen, Wasserleitungen und Köhrwerke bestellter Mann, welcher dieselben fleißig in Acht nehmen, die Köhren gangbar erhalten, und öfters vermittelst der Plump-

Stöcke reiniagen, die beschädigten und versauten Köhren weanehmen, und frische einlegen, vor Winters dieselben, wo sie hoch oder am Tage liegen, mit langem Miste bedecken, die Ständer mit Stroh verbinden, und auf alles, was Mangel hat, bey Zeiten Achtung geben, und solches ausbessern muß.

Brunnen-Köhren, oder **Wasser-Köhren**, siehe Köhren.

Brunnen-Seil, siehe oben Brunnen.

Brunn-Quelle, siehe Quelle.

Brunn-Stube, ist ein einmangener, ge-nugsam räumlicher Ort, da eine oder mehr Adern einer Quelle, als in einem Gemach zusam-men gebracht werden, von denen sie wieder ordentlich auslaufen. Es wird aber eine Brunn-Stube auf unterschiedliche Art zubereitet. Auf schlechteste wird sie, wie ein Brunn, mit auf ein ander gelegten Steinen rings herum eingefangen, und die erste Köhre mit einem durchlöcheren Bleche, Seiber oder Durchschlag vor demselben, darcin gelegt. Oben lieget ein breiter Deckel darüber, der, wie ein ander Brunnen-Deckel mit Bändern gefasset, und in Angeln lieget, oder es wird nur ein Bret neben dem andern hingelegt. Wegen böser Nachbarschaft und muthwilliger Huden aber beschliesset man sie billia obenher mit einem guten steinernen Gewölbe, welches, nachdem es wohl ausgemauert, mit gutem Thon oder sonst starkem Wasserhältigen Leimen, damit es der Regen und die anlauffenden Wasser nicht durchdringen und beschädi-gen mögen, überschlagen wird, darauf ferner die übrige Erde kommt. Darcin wird auch eine liegende Thüre von Eichen- oder Erlens-Pfosten gemacht, und ordentlich bey dem Schloß mit einem Überleg-Bretlein ver-sehen, darauf sodenn frische Erden und Rasen geschlagen wird, also, daß man selbigen Platz von einem Hügel, den die Natur aufgewor-fen, nicht unterscheiden kan. Wer die Unkos-ten nicht scheuet, der läset diese Brunn-Stube fast wie sonst ein Gemach im Hause räumlich wölben, und Tisch und Bäncke mit einem über der Quelle erhöheten Boden hinein machen, um zu Zeiten eine zuläßige Ergözung darinnen haben zu können. Zu solchem Ende wird auch manchmal die Brunn-Quelle abson-derlich überbauet und die Brunn-Stube wieder absonderlich, und werden beyde mit einer Mauer und Thüre unterschieden. Unter der Mauer laufft die gefaste Quelle durch in einen steiner-nen Wasser-Trog, so mit einem Einlauff ver-sehen. Und in demselben Trog ist ferner das Haupt-Köhr mit dem durchlöcheren Bleche oder Seiber eingelassen. Unten am Boden der Brunn-Stube, wo die Quellen heraus bringen, müssen breite Steine und unter demselben, gleichsam als Füße, starke Kiesel-Steine geles-get werden, damit der Quelle Löcher nicht ver-siopffet werden, und gleichwohl die mit aquel-lende Erde einen Anstos habe. Die Seitenmau-ern müssen den Quellen auch nicht hinderlich, u. aufwärts gegen der Erden zu dergestalt wohl verwahrt werden, daß keine fremde oder wilde Wasser dazu schlagen mögen, welche das gute betrü-

betrüben und verhindern. Wo die Quellen gar tief liegen, müssen sie mit zulänglich hohen Muren gefasset, und so viel sich thun läßt, empor getrieben oder aufgeschwellet werden. Liegt der Quell-Brunn so hoch, daß ohne sonderer Beschwerde und Unkosten ein Abfluss an dessen Boden maq gerichtet werden, kan solches durch eine Röhre und Zapfen, oder durch diesen allein geschehen. Durch dieses Mittel könte die Brunn-Stube alljährlichen, oder auch in zwey Jahren einmahl völlig gesäubert werden. Die Selber, oder durchlöcherete Bleche, müssen nicht von ungeschäfft, und etwan von einem alten Reib-Eisen hergestaffet, sondern durch eines geschickten Schlossers oder Kupferschmidts Hand wohl bereitet werden.

Brunst, siehe Brunnst.

Brunst, siehe Zirsch-Brunst.

Brust, heisset theils die Höhle, in welcher vornehmlich das Herz und die Lungen eingeschlossen liegen, welche durch den mittelfsten Theil des menschlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurzen Rippen gehet, ausgemachet wird; theils versteht man darunter die zwey an eben diesem Ort aus den allereyndlichsten Milch-Gefäßen bestehende, und zu äußerst in eine Rundung erhabene Theile des weiblichen Geschlechtes, wodurch ihren neu-geborenen Kindern die erste Nahrung mitgetheilet wird; theils aber wird unter diesem Wort von den Köchen auch verstanden derjenige Theil an dem vordersten Kalbs-Quartel, welcher unter dem Bug zusamt einigen Rippen, darzu gemeinlich 8 an der Zahl abgekochen werden, sich befindet, und in der Köchen insgemein auf die schwachhaftigste Art, entweder zusamt dem Bug gebraten, oder auch alleine und auf folgende Weise gefüllet wird: man nimmet nämlich eine Brust, löset sie zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, machet aber das Loch nicht allzugroß, und bereitet die Fülle darzu: In zerlassene Butter thut man geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Petersilie und ein wenig Safran, rühret es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, füllet solches in die Brust, und machet oben das Loch mit einem Speiler zu, salzet sie ein wenig ein, steckt sie hernach an einen Brat-Spieß, und bringet sie so zum Feuer: Oder man nimmet ein Stücke derben Kalbs-Braten, hacket solchen recht klein, setzet ihn in einem Tiegel mit einem Stücke Butter, wenigem würflicht geschnittenen frischen Speck, gebackter grüner Petersilie, kleinen Rosinen, Citronen-Schalen, eingeweichter Semmel, Muscaten-Blüten und Nieren-Stollen über ein Kohlfener, schlägt 3 bis 4 Eyer darein, gießet auch ein paar Löffel dicken Rahm daran, rühret es zusammen ab, salzet es gehörig, und verfähret wie zuerst erwähnt: Oder man hacket ein Stücke Kalbs-Leber ganz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, röset solches in Butter, schläget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer, und etwas klar geschnitte-

nen Speck darzu, salzet es abe, und rühret es über einem Kohlfener, bis es dicke ist: Oder man stößet in einem Mörtel 6 harte Eyer-Dottern, von zwey Kälbern die Milch und ein Stücke Butter, schüttets hernach in einen Tiegel, thut annoch zwey ganze Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien und Muscaten-Blüten daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und gießet, wenn es zu dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet sich einer unten beschriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine also gefüllte Brust bey gelindem Feuer gemächlich, und läßet sie niemahlen treuze werden, sondern bestreicht sie heisig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen und etwas geriebene Semmel gestreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebraucht.

Brustbeere, ist zweyerley Art: Die rothen sind Früchte, so unter das Stein-Oß gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Größe und Gestalt nach gleichen; Denn sie sind ablang oder oval rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn sie überreiff sind, etwas bräunlicht, oder dunkel-roth, inwendig aber gelb, fleischig, zart, und eines süßen und angenehmen Wein-Geschmacks, haben eine ziemlich harte Haut, und inwendig einen harten runglichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer röthlichten Haut überzogenes Körnlein ist. Sie wachsen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum ist. Derselbe hat einen gewundenen, mit einer schwarz-rothen, rauhen und gleichsam schuppichten Rinde bekleideten Stamm, große und harte, mit starcken Stacheln besetzte Aeste; die Blätter sind länglicht, stumpf zugespizt, einer schönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwischen diesen Blättern kommen auf kurzen Stielen die Blüten hervor, welche aus fünf Rosenförmig zusammen gesetzten bleich-gelben Blätlein bestehen. Nach denenselben folgen die abbeschriebenen Früchte, welche in Brust-Beschwerden, Husten, Seitenstechen, Nieren- und Blasen-Versehrung, Hals-Geschwüren ic. sehr wohl zu gebrauchen sind. Man bringet sie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Frankreich, doch hat man den Baum nunmehr auch an vielen Orten Deutschlands, welcher einen mittelmäßigen Grund, und die Mittags-Gegegend haben will, außer diesem aber keiner sonderbaren Pflege und Wartung bedarff. Er wird nicht so leicht von den Kernen, als von den Schößlingen vermehret, welche man erstlich in Scherben oder Käbel, und wenn er erkantet, in das freys Erdreich setzet, in welchem sie zu einem schönen Wachstum gelangen.

Brustbeere, die schwarzen, sonst auch Sebesien genannt, sind schwarz-grüner Farbe, denen kleinen Zwetschgen nicht ungleich, inwendig

Inwendig aber mit einem dreykantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichen und angenehmen Geschmacks, als die Injuben oder rothen Brust-Beerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesen-Baum genennet wird, ist schier einzin Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen Jurge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und stark sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Escherigen- oder Speyerling-Baum soll diese Frucht am besten zu pflöpfen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopfung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Klüße, Heiserkeit, Husten, Seitensfischen, Enbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleisch, welches an den Rälbern unten schlechweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht kernicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefähr fünf Viertel-Ellen lange, an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemacht ist. An dieser Brust-Kette hängt die so genante Halt- oder Hemm-Kette, welche an die Deichsel gespannt wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, seidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volk unter die Ober-Kleider zu ziehen, oder ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verfehlet darunter auch, theils eine starke und oft ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hemde vor der Brust herunter hangende am Halse mit einem tiefen Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürzerer Theil über den Rücken gehend mit den vordersten auf der einen Seite zusammen genähet, auf der andern aber mit Bändern oder Heften geknüpffet oder fest gemacht wird; oder es ist solcher nur ein kleines nach der Brust geschnitten, und insgemein von weißem Barchet oder Damast gemachtes Flecken, welches den kleinen Kindern über die Brust gelegt wird, da die erstgedachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Brust vor den Anfall der Kälte.

Brust-Lehne oder Brüstung, ist die Mauer von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenster, darauf man sich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenster hinaus siehet.

Brust-Neze, ist ein besonders kleines Stücke vom Fliegen-Neze, welches vor der

Brust des Pferdes am Kummte angeschleiffet wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vorderzeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derselbe nicht hinter sich rücken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistol-Hulstern stecken, weil aber, wo dieselbe aufstiegen, gemeinlich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stück von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeugt werden; in gleichen der Saamen der fische genennet, wenn solcher, nachdem die Streich-Zeit vorbei, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Sas erwachsen, die gefischten Teiche wieder besetzt werden. Siehe Strich.

Bryonien, siehe Jaun-Reben.

Bubensiß, siehe Bostiß.

Buben-Kraut, oder frühiger Managold, wächst auf Wiesen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äußerlich damit gewaschen vertreibt sie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, ist ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zusammen geheftetes und um allerhand hinein zu schreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weise in Pappe, Papier, Pergament, Leder &c. eingebundenes höchst nütliches und bequemes Werkzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weise zum Lesen und Erkennen vorzulegen. An dieser Waare arbeiten viele Leute, ehe sie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in diesem Verstande wird. Der Gelehrte und Schriftsteller, der Papiermacher, der Schriftgießer, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldschlager und Girtler &c. Von dieser Manufactur ernähren sich also viel Leute. Sonst aber heißt auch nur ein in Bogen zusammen gelegtes und aus 20 solchen Bogen bestehendes Paquet Papier ein Buch.

Buch-Ampfer, **Buch-Brot**, **Buch-Klee**, **Sasen** oder **Sauer-Klee**, ist ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an schattigten Orten in Wäldern, an Felsen, und auf wässerigen Plätzen wächst, und eine lange knopffigte und braun-rotte Wurzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf jedem derselben stehen oben drey Herz-förmige, weiche, safftige und grüne Blätlein, welche erslich, ehe sie sich ausbreiten,

breiten,

breiten, gefalten und zusammen gelegt sind. Neben diesen Klee-Blätlein kommen weiße Blümlein herfür, jede auch besonders auf einem Stiel, diese Blümlein sind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein unterger; wenn dieselben verblühet, werden kleine spitze, mit gelben Saamen angefüllte Knöpflein daraus. Dieses Kraut blühet vornehmlich im April und zu Anfang des Mayen, wenn der Suckack zu schreyen beginnet, dabero es auch von etlichen der Suckacks-Klee genennet wird. Man bauet es bisweilen in den Küchen-Gärten, da es sich leichtlich vermehret, und so wohl Blüthe als Kraut zum Kräuter-Salat dienet. Es wird hauptsächlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder gebraucht, wie denn nicht nur das daraus gebrannte Wasser, sondern auch der aus den Stengeln gepreßte und mit Zucker abgefottene röthliche Safft, eine treffliche Labung in hitzigen Fiebern, und ein gutes Mittel wider die Bauchflüsse aiebet. Die Blätlein werden gekostet, und Wasserweis über Entzündungen geleat. Die alten Hauswirte haben aus launer Erfahrung angemercket, wenn dieses Krautlein stark blühet, und viele Blumen bringet, daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Plag-Regen kommen; wenn es aber wenig blühet, soll hingegen ein dürres und truckenes Jahr folgen.

Buch-Baum, Buche, ist ein starcker und hochstämmiger Wald-Baum, der unter das harte Holz gezählet wird. Man hat dessen zwenley Arten, davon die eine den Nahmen der Roth- oder Trage-Buche, die andere aber der Stein-Buche, Weiß-Buche, Hayn- oder Sagen-Buche führet.

Die Roth-Buche oder Trage-Buche wächst in ebenen und platten Feldern, sowohl als in Thälern und auf Bergen, sie kommet auch, wo sie einen fetten oder nassen Boden antrifft, sonderlich in Winter-Laiten und Tiefen viel mastiger und völliger hervor. Dieser Baum ist auf denen Schläsen nicht nur wegen seiner Frucht, die für das Wildpret und Nahrung der zahmen Schweine sehr dienlich ist, sondern auch, weiln das Holz zu allerhand Geschirre, als: Rade-Felgen, Achsen, Wurf- und Korrschaffeln, Radebergen, Streich- und Muhl- oder Molch-Bretern, Glash- Brechen und dergleichen gut gebraucht werden kan, sehr wohl zu dulden. So können auch die Wurkeln zum theil, wenn man sie recht ausaräbet und lösmachet, hernach mit dem umgefallenen Stamme ausbricht, zu reinen Schlitten-Kuffen ausgeschnitten werden. Librianius dauret dieser Baum nicht so lange, als eine Eiche, massen derselbe, so hart er sonst ist, vom Wetter brüchig und stockig wird, dabero pleacet auch, wenn man einen Ast von demselben abhauet, solcher Hieb in wenig Jahren mulmigt zu werden, da denn die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Er wächst am besten von seiner Frucht der Buch-Ecker in die Höhe, wiewohl er auch gerne vom Stamme wieder ausschläuet. Die Stein-Buche, (Weiß-Buche, Hayn-

oder Sagen-Buche) wächst sehr wommerig und knorrig, mit einem niedern und kurzen Stamm, auch zwieselig und struppig, wie ein Besem, und ist dabero, ob sie gleich in dem harten Gehölzen vielfältig gefunden wird, nicht wohl zu Laß-Reisern zu nehmen, weiln sie so wohl oben in denen Aesten sich sehr ausbreitet, und Schaden verursacht, als auch in der Wurzel weit um sich greiffet, und den Unterwuchs entkräftet und verdrucket. Es hat dieser Baum ein hartes, festes und weißlichtes Holz, und wird, wenn er wohl gewachsen, zu Deistampffen, Nappn, Kernen, Keilen, Mandeln, oder Rolle, Schrauben, Kelttern, und Pressen zc. zc. verarbeitet, im Feuer aber der Eiche gleich geachtet, weil es dauerhaftig in der Kohle, und länger, als sonst ein Holz, die Hize hält. Er wird vom Saamen (deme die auf dem Zuge etwan zurüch bleibende Kernbeisser Herbst- und Winters-Zeit fleißig nachgehen) gezeuget, und läst sich unaemein schön in Hecken und Spalteren gebrauchen, weil er nicht nur ein Laub von einer anenehmen arünen Farbe hat, sondern sich auch trefflich unter die Scheere schicket. Zu Schlag- und Unterholze zu ziehen, ist sie sehr dienlich, denn sie wirfft viel Sommer-Latten, unerschädlich und wieder auf dem Stoc und der Wurzel auch, wenn sie abgehauen werden, und weil sie auch viel Saamen träuet, der leichtlich aufzuehet, so ist fast kein Holz zu finden, das leichter anzubringen, und von welchem der Wiederwachs schleuniger zu erlangen wäre, als dieses. Wenn er im Frühling sein Laub, so in mittelmäßig grossen lang- und breiten, spitzen und am Rande herum zerferbten Blättern bestehet, heraus treibet, so bekommt er zugleich an den Aesten kleine blätterichte ablanglichte Zapflein, so dichte mit langen zugespizten weißgrünlichen Blättern umgeben sind; der Saamen aber hängt zwischen vielen dicht in einander stehenden Blättern träublich in Pyramidal-Form. Das Holz giebt endlich die beste Ache, sonderlich zum Potasch-Stieden, und weil es im Brennen nicht so um sich strücket, als das weiche Holz, so ist es auch gut zum Kochen, denn es fallen nicht so leicht Kohlen in die Asche, als von diesem.

Buch-Ecker, oder Buch-Eichel, ist die Frucht von der Roth- oder Trage-Buche, welche dreyeckiger Form, und von aussen mit einer Castanien farbnen Schale inwendig aber noch mit einem dünnern und lichtern Hälalein versehen ist. Sie dienet dem wilden und zahmen Schwein-Vieh vortrefflich zur Nart, es wird aber der Speck, den sie davon anleuet, nicht vor so gut gehalten, als der von der Ecker-Nart, auch die Krammers-Vögel und Staher, so ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fett und leibig davon; Hingegen, sollen sie armen genossen, dem Menschen sehr schädlich seyn, und denselben ganz dumm und dämisch, ja aleichsam trunknen und voll machen; wiewohl man dahin achtet seyn lästet, ob der allzuwilde und unmaßige Genus, der auch bey den edelsten Speissen narbeitig ist, nicht die erwähnte Wirkung haben könnte, zumahlen bey einem

einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch-Eckern lange behalten will, so muß man solche Eickeln um Burchardi lesen, sein dünne auf einen Boden schütten, und also mag man dieselben, wenn sie vor den Mäusen sicher sind, übers Jahr behalten, damit man, wenn sie nicht geriethen, künftigt einen Vorrath hätte. Bedarff man sie aber nicht, kan man die alten auf einer Mühle schrotten, und das Rind-Vieh damit mästen, oder Del daraus schlagen lassen, welches ausser dem gemeinen Dienst zum verbrennen, auch zum Wollen-waschen in den Manufacturen gebraucht wird; ja es wollen einige dieses frischgeschlagene Del, dem Florentiner-Baum- und Oliven-Öel, dem Geschmack nach noch vorziehen, und gebrauchen es demnach zum Essen.

Buchen-Öel, siehe Buch-Ecker.

Buch-Fincke, so auch Berg-Fincke, Tögler, Quecker, Vückawitz oder Zehrling genennet wird, ist ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Größe und Gestalt sehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich schöner ist. Denn das Männlein ist an dem Kopffe schwärzlich, und scheinen die Federn mit dunkel-weißen eingefast zu seyn; wenn er aber alt wird, gehen die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlschwarz, welche schwärzliche Farbe sich auch ein wenig über das Genicke an Hals hinunter erstreckt, hernach werden die Federn heller, daß sie bräunlich aussehen, und sind mit graulichsten eingefast, bis hinunter zu den Härkeln, allwo diese braune Federn von denen schönsten weißen Federn abgelöst werden; der Schwanz ist ganz dunkelbraun und schwärzlich, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weißen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, so gleich von der Kehle an, ist er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und diese Farbe nimmt die ganze Brust ein; wo sich aber dieselbe endiget, folglich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechselt, bis hinunter zum Schwanz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die schöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber sind dunkelbraun oder vielmehr schwärzlich, so sind auch an denen Flügeln quer über gelbe Striche. Der Schnabel ist meistens auch Ziegel-gelb, doch vornen etwas bräunlich, und die Füße sind erstlich schwarz, verändern sich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieselben Farben als das Männlein, jedoch viel blasser, und siehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben sie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb sind, nichts gelbes, sondern nur etwas wenig bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an stat der gelben Quer-Striche, so die Männlein auf denselben haben, zu sehen ist. Dieser Vogel bleibt den Sommer über nicht bey uns, sondern nimmt im April seinen Abschied, und läßt sich nicht eher wieder sehen, als bis in den October; alsdenn fällt er, unter die Fincken vermengt, in die Herde ein, und wird, wann es beginnet kälter zu werden, mit groß-

sen Hauffen gefangen, so daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu solcher Zeit, sonderlich wenn der erste Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vögel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, sie den ganzen Tag, ohne hinzugehen, daselbst lassen, und nahe dabey auf der Erden einen Plaz mit Hanff, und andern Futter bestreuen, so wird man den dritten oder vierten Tag, woserne anders dieser Vogel in selbiger Geand durchirechet, einen großen Zug thun können. Er ist übrigens ein Vogel ohne Gesang, von dessen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er solche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt sich in der Wildnis zu Zeiten an unsere Fincken zu gaiten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einem Quecker-Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von sehr schöner Farbe, aber sie taugen nicht zum lernen, sondern bloß zum Ansehen.

Buch-Alee, siehe Buch-Ampffer.

Buchs-Baum, siehe Burbaum.

Buch-Weizen, siehe Seyde-Korn.

Bug, wird von den Rächern bisweilen derjenige Theil genennet, der sich an einem Vieh um den Vorder-Lauft oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kamm an gerechnet bis an die Brust, worzu bey dem Schwein-Vieh die ersten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh macht diesen allein das Schulter-Blat selbst aus; bey den Schöpfen und Kälbern hergegen, wird dieser mit zu der Brust gerechnet, und stößet man zu den ersten gemeiniglich sechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner Bugschwinden.

Bug-schwinden, ist ein übler Zustand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenkeln, so hart an der Brust sizet, und Bug genennet wird, zu schwinden anfänget. Sobald man solches gewahr wird, so lasse man ihm die Haare am Bug und Schenkel auf das genaueste hinweg scheeren, pfele ihm sodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Wasche den Ort, wo es schwindet, mit einer scharffen Laugen und Benedicther Seiffen gar rein; wann es wieder trocken ist, so schmiere ihm mit folgender Salbe den Bug und Schenkel bey einer warmen Blut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieselbe aber wird folgender Gestalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, laffet sie eine Nacht in einem neuen Topff stehen, daß sie sich reinigen, darnach thut sie in einen andern glazurten Topff, der unten im Boden viel Löcher hat, und setzet ihn alsdenn in einen andern neuen Topff; wenn der Schnecken zehen oder zwölff, so thut eine Hand voll Eals darzu, vermachet sie wohl, daß keine Erde oder sonst nichts darein komme; setzet den Topff sodenn in einen Keller, oder in die Erde, wie es sich schicket, lassets acht oder neun Tage stehen, so wird obgedachte Salbe daraus. Ders: Nehmet acht Loth Camfer, ein Pfund Hunds-Schmeer, ein Pfund alt Schmeer,

ein Pfund Hirschen-Unschlitt, ein Pfund Lein-
Del, ein Pfund Serpentin und ein Pfund
Wachs. Den Campher reibet klein und stößt
denn alles zusammen, darnach lasset es
zergehen, und rühret es so lange durch ein-
ander, bis es kalt wird. Lasset denn dem Ros
die Haare abschneiden, und schmieret ihm den
Bug mit der Salbe, halter auch iederzeit ein
heißes Eisen daran, damit es wohl einziehe,
und wiederholt es, so oft es die Noth er-
fordert.

Büchse, siehe Boren.

Büchse, heißet man ofte auch die Pfanne,
darinnen der Zapfen einer Welle gehet, da-
von das Wort nachzuschlaen. Es wird aber
auch überhaupt vor ein Behältniß von Holz,
Blech oder einer andern Materie gebraucht,
z. E. Geld-Büchse.

Büchse, ist ein Werkzeug oder Rohr, des-
sen sich die Jäger zum Schiessen des Wildes
bedienen, und entweder gezogen, mit Haar-
oder Schnecken-Fügen oder nicht ist. Siehe
Jäger-Haus, u. Pürsch-Büchse.

Büchsen-Kuchen, ist eine Art Butter-Ge-
backens, so auf folgende Weise zubereitet wird.
Unter ein Rosel Milch rühret man eine Par-
tie Mehl, daß es ein dünner Brei werde, her-
nach schlägt man zwölf Eyer hinein, folget
es und würzet es mit ein wenig Muscaten-
blüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf be-
streicht man eine Büchsen-Kuchen-Form mit
Butter, füllet diese ganz voll mit diesem ab-
gerührten Teig, steckt oben den Deckel fest
darauf, thut diese in einen Topf voll siedend
Wasser, bis der Teig in der Büchse hart
worden, und so wird mit dem übrigen Teig
eben verfahren. Ist aber dieses geschehen, so
schneidet man diesen gefotenen Teig etwa
eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und
bäcket solche aus heißem Schmalz gar lang-
sam, aber nur nicht allzubeiß.

Buchhalten, ist eine künstliche, ordentliche
und richtige Beschreibung, welche bey aller
und ieder Einnahme und Ausgabe von Einneh-
mern und Ausgebern, in denen dazzu gehörigen
ordinären Büchern, als Manual- Jour-
nal- und Capital- oder Haupt-Buche und ver-
schiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher,
Factor-Buch, Cassen-Buch u. c. bey einem ieden
Nahrungs- Gewerbe überhaupt zwar ge-
macht und gehalten werden kan, gleichwohl
aber nur in Handlungs- oder Commerciens-
Sachen, sonderlich nach dem Exempel derer Ita-
liäner dergestalt eingerichtet wird, damit
man daraus die ganze Handlung erkennen,
und so fort sehen könne, ob man gewinne
oder verliere, und wornach man also ferner
seine Einrichtung hauswirthlich und nach Ge-
legenheit des Negorii machen muß. Eine
kurze, iedoch ganz seine Nachricht und An-
weisung zu diesem Wirtschafft- = Geschäfte
kan man im allgemeinen Kaufmanns- Lexico
unter diesem Titel finden.

Bücher in der Wirtschafft, davon siehe
Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-
Buch.

Büchling, siehe Böckling.

Büffel, siehe Auer-Ochse.

Bügel, wird dasjenige Stücke Holz oder
Eisen genennet, welches in die Krümme ge-
bogen, und wie über die offenen Wagen ge-
spreizet zu einer Decke, also auch in andern
Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; des-
alichen heißet auch bey dem Vogel-Fang eine
kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Run-
dung beugt, und die zwey Enden über einan-
der zusammen bindet, oder sie also in die Erde
stecket, daß sie gleichsam eine runde Wirt-
formiren.

Bügel, siehe Steig-Bügel.

Bügel-Dohren, siehe Donen.

Bügel-Eisen, wird dasjenige Instrument
genennet, womit man starke wollene Sachen,
so gefalten und zusammen gerähet worden,
weil diese eine hefftige Hitze erfordern, glatt
zu stossen, und als mit einem Matt-Eisen zu
überfahren pflegt. Es bestehet aus einem
ganzen Stücke Eisen, dessen unterste Fläche
glatt, an einem Ende breit, an dem andern
aber in die Mitte hinauswärts spitzig zulauf-
end gemacht, oberhalb hergegen mit einem
eisernen Bügel versehen, so stat eines Stie-
fes dienen, und bey dem Gebrauch mit die-
cken vielfältig über einander gelegten Laven
angegriffen werden muß, daß man sich nicht
verbrenne. Es ist dieses Schneider-Werkzeug
von der Platte und dem Matt-Eisen des
Frauenzimmers zu unterscheiden. Siehe diese
Artikel.

Bündel, nennet man an einem gerissenen
Karpfen das innwendige Gedärme, welches in
dem Bauche des Karpfens mit dem Roem
oder der Milch verknüpffet ist, heißet auch das
Gebütze.

Bürgel oder Burg-Stall, ist ein Zei-
chen, welches der Hirsch in seiner Fahrt
vor dem Thiere besonders thut, indem er
mit dem Ballen die Erde vor sich drückt,
und im Fortschreiten durch ein anderes Zei-
chen, der Zwang genannet, solche wiederum
an sich und aufwärts zwinget, daß es mit-
ten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder
Berglein giebet.

Bürgel-Kraut, siehe Burzel-Kraut.

Bürsch-Büchse, siehe Pürsch-Büchse.

Bürste, ist ein aus starcken Borsten zu-
sammen gefestetes Instrument in einen höl-
zernen Stiel gefüßtet oder in Drat einge-
flochten, zur Reinigung dienlich, welches in
einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch
zugerichtet wird, und dannhero auch unter-
schiedene Ben-Nahmen bekommet, als da ist:
Glas-Bürste, Haar- oder Kopff-Bürste,
womit das Frauen Volk ihre linaen Haare
aus einander zu theilen, und wieder anzufle-
cken genohmet; Kamm-Bürsten, welche weit
kleiner und subtiler, den Schweiß und Staub,
der sich zwischen die Zähne des Kamms le-
get, damit heraus zu bürsten; Kebr- oder
Kleider-Bürsten, Schuh-Bürsten, Wa-
gen-Bürsten, Zahn-Bürsten. Einige dar-
von werden auch aus denen stärcksten Zie-
gen-Haaren verfertiaet, dergleichen die Sam-
met-Bürsten. Noch andere färbet man und
senkt

setet sie den Pferden auf die Bäume, daß sie als eine Zierath oben zwischen den Ohren zu stehen kommen, von welchem einem und dem anderen Theil an seinem Orte weitläufige Erwähnung geschehen.

Büffel- oder Flachsbüffel- (oder Posen, Pufen) machen, heisset, wenn man des geräufften Flachses, nachdem er fein durre worden, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh absonderlich zusammen bindet, und damit so lange fortführet, bis aller Flach in Büffel, Büffel oder Posen aufgebunden ist.

Bullen-Beißer, siehe **Bären-Beißer**.

Bull-Ochse, siehe **Brummer**.

Bund, heisset derjenige schmale und doppelt eingeschlagene Streiffe, womit ein Stück Wäsche daselbst, wo es in Falten gereithet, eingefasset und davon zusammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürzen; Wird dieser aber ganz schmal gemacht, wie bey den Ermeln und Manschetten, nennet man dieses alsdenn ein Bündgen oder Aufsatz, welche entweder stark übersteppet, oder geholnädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genädet sind. Auch kan man dergleichen antizo auf das feinste nach unterschiedenen Mustern und Breiten gewircker kaffen.

Bund, dieses Wort wird auch bey verschiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein **Bund Zeu**, wird gemeinlich vor so viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häusern pflegt man um Profits willen, die Bunde sehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey grossen Haushaltungen, wo man selbst den Werde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde stärker, und gemeinlich acht Bunde schwer gemacht, also daß ein paar Zug-Rosse alle vier und zwanzig Stunden zwey solcher Bunde nächst Haber und Heckerling bekommen. Ein **Bund Stroh** ist so viel, als nach Ausdrusch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe **Schütte**. Nachdem nun die Garben groß oder klein am Gebünde gewesen sind, so bekommt man aus einem Schocke derselben etwan dreyßig, auch wohl nur zwanzig bis vier und zwanzig **Bund Stroh**, und acht bis zehen **Wirr-Bunde** oder **Wurm-Gebände**, welche von dem kurzen oder abgeschlagenen Weisen- und Roggen-Stroh gemacht werden. Von den Holz-Bunden siehe insonderheit **Reiß-Bunde**. Was ein

Bund Feder-Lappen, und ein **Bund Tücher-Lappen** heisse, davon kan man unter denen Wörtern **Feder-Lappen** und **Tücher-Lappen** die verlangte Nachricht finden.

Wurzel-Kraut, **Borgel-Kraut**, **Portulac**, ist ein Küchen-Kraut, welches aber seinen Nutzen so gut in der Arzney, als in der Küche hat. Es giebt dessen zweyerley Geschlecht, nämlich zahmes und wildes. Das zahme **Wurzel-Kraut**, hat eine schlechte Wurzel, die aber mit desto größerer Verbundung viele dicke, runde, safftige und braun-

rothe Stengel einer Spanne hoch, manchmal auch noch höher über sich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden, weißlicht-grünen und glänzenden Blättlein besetzt sind. Die Stengel tragen zwischen den Blättern und an den Stiften bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hütlein voller kleinen schwarzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April und im Wachsen des Mondes gesäet, weiln aber derselbe sehr klein, so muß man ihn weit von einander streuen; und mit einer Gartenschauffel fein platt in die Erde einflopfen, auch hernach recht fleißig begießen, denn dieses Kraut kan durchaus keinen Durst leiden. Man säet ihn auch wohl frühzeitig in ein Mist-Beet, um desto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflanzen etwas erstarkt, wollen selbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflanzet seyn, weil nicht nur die Stengel davon viel größer, stärker und besser werden, sondern auch ein vollkommener Saamen davon zu gewarten ist. Der Saamen hält sich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten, sondern sobald er anfängt zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er sich schwarz zu färben beginnt, denselben mit samt dem Stengel abschneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyseits bringen, so wird er vollends zeitig und fällt von sich selbst aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit gesäubert, und verwahrt werden. Wo dieses Kraut einmahl an einen ihme anständigem Ort hingesäet worden, da pflanzet es sich selbst fort, und ist nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge **Wurzel-Kraut** wird mit Eßig, Pfeffer, Sals und Del zugerichtet und gegessen, wie der andere Salat; Die erwachsenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Köblein braucht man auch absonderlich zum Salat, oder überbrühet die Köblein, gießt Eßig und Baum-Del daran, und isset sie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Sals, wie die **Wurken** einmachen; Wenn man sie aber brauchen will, muß man dieselben vorher, die übrige Schärffe des Salkes zu mildern, in warmen Wasser oder Wein auswachen, und hernach mit Del und Eßig aufsetzen. Dieses Kraut ist eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuständen und Cholerischen Flüssen, benimmet die übrige Hitze des Magens, stillt den Sod, und ist in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut sehr dienlich. Das

Wilde Wurzel Kraut, so auch zum Unterscheid des zahmen, als welches man seinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das große heißt, das kleine **Wurzel-Kraut** genennet wird, wächset von sich selbst an feuchten Orten, in Weinbergen und auf fetten

Neckern, und ist zur Küchen und Arzney gleich so gut, als das grosse oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, sind nicht nur kleiner, zarter und schmaler, sondern die Stengel sind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, ist ganz schlüpffrig, safftig und ein wenig sauer, als wäre es gesalken. In der Sommers-Hise giebt es eine angenehme Abkühlung; Viele essen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, seine Räfte zu mäsigigen, wer aber einen hitzigen Maagen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglassen.

Busch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche einzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aspen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Gefräuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Busch aber heist derjenige, der absondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, sondern nach des Bodens Gelegenheit, Hafel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden sind; und öfters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Rosen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeschlachten Gebüsche bestehet, so man sonst eine Hecke zu nennen pfleget.

Busch-Bäume, siehe Zwerg-Baum.

Busch-Holtz, wird alles dasjenige Gebölzke genennet, so keinen hohen Stamm treibet, sondern nur in dem niedrigen bleibet, und so wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäumungen, nicht weniger, wenn es zu gedriger Zeit abgehauen wird, in Keiß-Bündel zum Brennen gebraucht werden kan. Es ist aber zweyerley Busch Holtz: Denn etliches treibt gar keinen, oder doch gar selten einen ordentlichen Stamm, als der Kreuz-Dorn, der Drosselbeer-Strauch, Hahne-Hüftens-Anis oder Zwack-Holtz, der Hafel-Strauch, Hertern, Hollunder, Karulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schiebbeer-Sträucher, Schwarz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn etc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächst aber auch im Busch, und wenn es abgehauen, so schläget es unten aus der Wurzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen ist das Aborne, Aspene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Ellerne, Eschenbäumene, Kirschbäumene, Lindene, Maß-ellerne, Pappelweidene, Küsterner etc. siehe Schlag-Holtz.

Butte, ist ein grosses Gefässe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnet, oder von Lauben zusammen geseket, und durch den Böttcher mit Keiffen gebunden ist, plattrunder Form, tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen platten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man sich nichts aus der Butte auf den Hals giesse oder schützte, sind Trage-Bänder fest gemacht, vermittelt deren man dieses Gefässe auf dem Rücken und darinnen eine gute Quantität Wasser tragen

kan. Man braucht sie auch in der Wein-Lesse zum Trauben-Eintragen, ingleichen zum Wasserholen, Biertragen, und andern dergleichen Berrichtungen. An einigen Orten aber können sich die gemeinen Leute nicht dazu finden, sondern brauchen Eimer oder Hosen. Daher es auch in diesem Stück in der Wirtschaft auf des Ortes Art und Gewohnheit ankommt, darnach sich ein Hauswirt in solchen Dingen freylich zu richten hat, wenn er nicht Hinderniß in seinen Geschäften haben will.

Butte, siehe Halb-fisch.

Butten, siehe Sagebutten.

Butter, ist die bekannte dicke und fette Materie, welche aus dem besten Theil der Milch, nemlich dem Rahm, (Rohm, Raum oder Sahne) in dem Butter-Kesse gelassen und bereitet, nicht allein zur källichen Speise und Kost, sondern auch vielfältig zur Arzney innerlich und äusserlich für Menschen und Vieh nützlich gebraucht wird. Denn sie widerstehet dem Giff, erweicht den verstopften Leib, und ist in der Lungen-Sucht und Seiten-Weh dienlich zu gebrauchen, den jungen Kindern das Zahn Fleisch damit besrichen, und ein wenig Honig darunter gemischt, wehret dem Jucken und Schmersen, und hilft den Zähnen heraus. Sie reiniget und heilet alle offene Schäden, wird zu Esfirungen gebraucht, vor rothe Ruhr und Colica; doch ist zu merken, daß dieses alles von frischer und ungesalzener Butter zu verstehen. Zu dem Ende wird allemahl in einer Land-Wirtschaft, wenn gebuttert und die Butter ausgewaschen worden, von selbiger, ehe man sie saltet, zu einer guten Vorrage an einem reinen Ort etwas aufbehalten, damit im bedürffenden Fall jedesmahl dergleichen vorhanden. Vor Augen-Gebrechen, als trieffende, flüssige, rothe Augen und dergleichen, ist der Nus von der Butter sehr heilsam, welchen man also machet: Brennet einen starken Docht in ungesalzener Butter an, wie etwa sonst eine Lampe, über die Flamme stellet einen Trichter oder sonst löcherlichen Schirm, so hanget sich oben der Nus daran, solchen schabt man ab, und hebt ihn auf zu vorgedachtem nöthigen Gebrauch. Wie sie gemacht, gewaschen und gesalken werde, siehe unter dem Wort Buttern. Die Mayen-Butter, das ist, die Butter, so im Monat May gemacht wird, hält man für die allerbeste, ohne Zweifel, weil das Vieh die besten Kräuter und gesundensten Blumen in diesem Monat genießt, davon sie auch eine natürliche gelbe Farbe bekommt. Die Stoppel-Butter heisset, wenn nemlich nach der Erndte das Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, und in denen Ställen die darauf folgende Zeit mit Heu und Stroh unterhalten wird, ist nicht so schmackhaft, fett und schöner Farbe, ob schon einige bemähet seyn, derselben auf allerley Weise eine Farbe anzufreuchen, und unter andern im Früh-Jahr die gelben Kuck-Blumen häufig eintragen, und sie dem Vieh frisch oder Winters-Zeit geboret mit andern

Greßen vorwerfen. So die Butter frisch verpeiset werden soll, wird sie wenig oder gar nicht gefalzen: Weil sie solcher Gestalt nicht lange dauern kan, so hat man zweyerley Arten dieselbe lanze zu erhalten. Die erste ist, daß sie etwas stärker, als ordentlich gefalzen, und in Butter-Hosen, oder Butter-Töpfe eingelegt und eingedrucket wird; wobey zu merken, daß die Butter in erdenen und töpfernen Gefäßen, als Butter-Töpfen oder Butter-Büchsen, sich weit besser hält, als in denen so genannten Hosen oder andern hölzernen Gefäßen, und solches aus dieser Ursache, weil das Salzwasser im Holz sich mehr verzehret, und das Holz auch nicht so frisch ist, als die feinneren oder erdenen Gefäße. Die andere Art, die Butter lanze zu erhalten, ist, wenn man sie an einem ganz gelinden Feuer zerschleichen und zergehen, hernach aber, wenn sie zerlassen, einen quer Finger, oder auch, wo man das Schmalz lanze aufbehalten will, noch etwas mehr einfüeden läßt, währendder Zeit es fleißig abschäumet, endlich von dem Feuer hinweg setzet, und wenn es ein wenig abgekühlet, daß es laulich ist, in hölzerne oder töpferne Gefäße gießet. Dieses so genannte Schmalz, Ancke, oder Schmelz-Butter muß so wohl, als die gefalzene Butter Sommers-Zeit in einer luftigen, jedoch frischen Kammer stehen, damit sie nicht rinne: in dumpfige und feuchte Gewölbe oder Keller aber darff man sie nicht bringen, weil sie sonst schimmelt. Sie wird auch mit gewissen andern Dingen zubereitet, dergleichen die grüne und rothe Butter in den Apotheken; Die Krebs- Pistacien- und Mandel-Butter ic. in den Küchen, welche letzte mit gestoßenen Mandeln wie ein Marzipan-Teig gemacht, durch ein Haar-Sieb getrieben, und durch eine besonders dazu gemachte Sprize, welche am Ende viele Löcher hat, Faden-weis also auf den Teller in der Form eines Berges gedruket, und zur Verpeisung aufgesetzt werden kan. In Ermangelung der Sprize darff sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedruket werden. Ueberhaupt aber ist die Butter bey dem Backen, Braten, Kochen, Breckeln, Rösten, Sieden u. s. f. in der Küchen ganz unentbehrlich. Den Unterscheid aber zwischen der geläuterten Butter, wissen die Köche mehr sich zu Nus zu machen, als ihnen davon gesagt werden kan. Endlich ist sie entweder Rüh-Schaf- oder Ziegen-Butter, welche sonderlich in der Medicin gut ist. Sonst aber ist die Rüh-Butter die beste.

Butter-Blumen, siehe Schmalz-Blumen.

Butter-Büchse, ist ein ganz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckiges mit einem Deckel versehenes Gefäße, worinnen man die Butter auf den Tisch zu geben pflegt.

Butter-Faß, so auch Rühr-Faß an etlichen Orten genennet wird, ist ein von hölzerner Tauben verfertigtes, ohngefehr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes, unten weit und oben enges Kegelförmiges Gefäße, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es ist oben mit einem hölzernen Deckel, der eine tiefe, unten und oben vorstehende Einfassung hat, bedeket, in der Mitte dieses Deckels aber ist ein Loch von solcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter-Sterl commode und ohne Zwang und Aufstoß auf- und niedergehen kan. Man macht diese Fässer nach der Größe der Haushaltungen von verschiedener Höhe und Weite. Siehe Butter-Rolle.

Butter-fliege, siehe Sommer-Vogel.

Butter-Hose, wird ein länglichtes und eisiges, von weichem Holze gemachtes, und etliche Mess-Kannen haltendes Fäßlein genennet, worein die zum Verkauf bestimmte Butter, auf dem Lande geleyet, und also in diesen Hosen zu Märkte gebracht wird. Man pflegt sie in viertel, halbe und ganze Hosen einzutheilen. Sie sind aber von verschiedenem Maße, gemeinlich hält eine ganze Hose 12 Dresdner Kannen.

Butter-Gebackenes, siehe Gebackens.

Butter-Klumpgen, werden die kleinsten nach verschiedener Größe in die Runde formirte Portiones Butter genennet, welche in solchen kleinen Theilen nebst den Butter-Wecken, welche länglicht sind, auf dem Markt zum Verkauf gebracht, daselbst auch wohl überhaupt aufgekauft und sodenn wiederum Stückweise verhandelt werden. Sie sind vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite sehr ausgefchlagen, damit sie groß aussehn, wenn man sie aber recht betrachtet, äuffert sich gar bald der Betrug.

Butter-Milch, wird das Ueberbleibsel von der Sahne genennet, welches im Butter-Faß bleibt, und bey dem Ausbuttern nicht zu Butter worden ist. Wird so wohl kalt genossen, als auch warm, zu einer Suppe zugesetzt verpeiset.

Buttern, (oder, wie es auch einiger Orten genennet wird, Rühren) heißt, aus denen fetten Theilgen der Sahne oder Milch-Rahms, durch eine ohnunterbrochene und heftige Schlag- und Bewegung derselben, diejenige dicke und fette Massam machen, welche man Butter nennet. Es geschieht aber solches folgender Gestalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch geseiht worden, geußt man sie in besondere Gefäße, als Milch-Aesche oder Milch-Fäßlein, die nicht tief, aber sein weit sind, und nimmt sie im Sommer am andern, dritten oder vierten, oder, wenn es kalt Wetter, am dritten, vierten, sten, ja 6ten Tage ab, das ist, man schöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem arrosen eisernen Löffel, so der Rahm-Löffel genennet

nenmet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapfen, so nächst an dem Boden im Milch-Nische oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgelaßener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe lauffen läßt oder giesset, so der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wöchentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geschieht. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Hälfte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne anaefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf- und niedergefahren, bis sich die fetten Theile von den wasseriaten absondert, und mit einander zu einer schönen reinen, weissen, süßigen und balsamischen Masse vereinigt, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter-Kasse heraus lanat, in dem Butter-Waschfasse so lange und oft auswäschet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spüren ist, und das letzte Wasser ganz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einem gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesalzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen diensam ist, alsdenn wird die Butter nach Erordern gesalzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klumpffen oder Wecken gemacht. Dieses Einsalzen soll nun in gewisser Manse und sonderlich mit dem Unter-scheid geschehen, daß die frische, und auf den Luch zu verpessende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Salts bekommen möge; Daher rechnet man in erstem Fall auf eine Kanne drey Loth klaren Hällisches Salts, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefähr vierzehn Loth.

Butter-Rolle, ist eine hölzerne Maschine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II. fig. 2. in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eisernen Nindern und Zapfen versehen ist, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Säule D in Pfänlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefähr drey Zoll starker Balken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A rück-

wärts, und das Theil bey F gehet in die Höhe, den Butter-Sterl in dem freygehenden Butter-Fasse K gleichfalls mit in die Höhe ziehend; W aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, so gehet der Butter-Sterl in dem Fasse auch wieder nieder, welches Hinstieben und Herziehen so lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierbey wird ein verständiger Haushalter von selbst leicht schlüssen, daß, wo man in sehr grossen und starcken Wirtschaften auf einmahl in zwey Butter-Fässern zu buttern nöthig haben solte, man nur die Welle A mit ihren Zapfen durch die Säule D verlängern, und auf den den Schwengel I anbringen dürffte, an dessen Stelle aber könne sich bey dem andern Ende des Balkens E noch ein Butter-Sterl zum andern Butter-Fasse befinden; Daher wenn so gestalteten Sachen vermittelst des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere bergehen in die Höhe gehoben werde, und man also mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl so viel Butter zuege bringen kan.

Butter-Stecher, ist ein von Holz oder Eisen langes und hohl gefertigtes Instrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln versehen, womit man die Butter von unten heran und von dem Boden eines Gefässes und einer Hofe oder Butter-Löffles heraus lanzen kan, um selbige zu kosten, ob sie gleich durch einerley Güte und Geschmack habe, weil hierbey mancher Betrug vorgehet.

Butter-Sterl, bestehet in einer runden, mit etlichen Löchern versehenen hölzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürzerer Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden soll, mit einem schmalen durchlöcherten Eisen, soß einem Banck-Eisen gleich oberher beschlagen seyn muß. Dieser Butter-Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelst der Butter-Rolle auf- und niedergezogen, die Sahne damit gestampft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennet, welchen man zu allerley Butter-Gebäckens, Pasteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher also zubereitet wird: Man nimmet so viel Schmalts als Mehl, und zerreibet dieses durch einander, schlägt hernach drey bis vier Eyer darein, giesset Wasser zu, oder an dessen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch seker als zum Blätter-Teig, so hernach sich nach einmalden Gefallen verbacken läset.

Butter-Topff, ist ein rundes und hebes erdenes Gefässe, so nicht glaziret, sondern hart gebrennet und feinern seyn muß, wie das Waldenburgische Gefässe, worinnen die gesalzene Butter verwahlich aufbehalten wird.

Butter-Wasch-Faß, ist ein von Butter-Stercher-Arbeit gemachtes Gefässe zum Butter-

Waschen.