

Waschen, auf dreym Füssen oder verlängten Lauben stehend, welches ohngefähr acht Zoll tief, und am Boden sieben und zwanzig Zoll übers Kreuze weit, auch an solchem Boden mit einem Loch und Zapfen versehen ist, damit das unreine Wasser beim Butterwaschen dadurch nach Gefallen abgelassen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter gemeinet, welches nach einem gewissen Maas oder Gewichte, in der Form eines Becken, gemacht wird.

Bux-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verstanden 1) der Striegel; 2) die Kartärschen; 3) der Kamm; und 4) das Wisch-Tuch; 5) eine Ohren-Schere; und 6) ein Lappen.

Bux-Baum, Buchs-Baum, ist ein holzigtes Stauden-Gewächse, welches in den Lust-Garten gehöret. Man hat dessen zweyerley Art, nämlich den grossen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Baum. Der grosse oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächst, und dessen Stamm zum öftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelbliches, gleiches und deraufschal schweres Holz, das es im Wasser wie ein Stein zu Boden sinkt, und nicht, wie ein ander Holz, oben schwimmt; so hat man auch angemercket, daß seine Festigkeit und bey sich führender bitterer Geschmack keinen Wurm darin wachsen und aufkommen läßt. Es wird von Meissentmachern, Formschneidern, Tischern, Drechslern, und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Es hat eine weisse und rauche Rinde, und treibt sehr viel Aeste, Zweige und Blätter, welche immerzu grün, auch runder und fester, als die Myrthen-Blätter, dicke und glänzend sind, sie haben aber einen widrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geschmack; ein jedes Blätlein ist gedoppelt, also daß man es leicht mit einem Feder-Messerlein kan von einander theilen; das obere Theil ist grün und glänzend, das antere Theil aber subtil und gelblich. Die Blüthe ist grünlich und erscheint im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, sondern an einem ganz von derselben abgeforderten Orte hervorkommt, siehet röthlich, schier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieser Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck sowohl als die Gänge um die Partieren damit einzufassen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, so wird er zwey Fuß hoch, und einen breit dazu gezogen, und mit der Schere oben und an den Seiten nach der Schaur zugestuket; bleibt er aber einzeln, als ein Baum stehen, so kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Gestalt, nachdem man es vor gut befandert, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter sollen das Erdreich, sonderlich aber die Korn-Felder trefflich düngen; nicht weniger die Obst-Bäume sehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurzeln entblößet, sie mit den Abschnitten des Bux-Baum-Laubes belegen,

und mit Erden wieder zudecket. Den Bierren ist seine Blüthe höchst schädlich, dahero dieses Gewächse ja von ihrem Stande zu entfernen ist. Der niedrige Buxbaum, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfassung der Lust- oder Blumen-Stüchen gebraucht. Seine Vermehrung geschieht durch Zerreißung der Stöcke, worbey man fleißig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurzel gelassen werde, weil er alsdenn weit besser wächst, als wenn er ohne Wurzel gesetzt wird. Um Bartholomäi ist die beste Zeit denselben zu setzen; versäumet man aber ja die bequeme Herbst-Zeit, so kan es auch etwas zeitig im Frühling geschehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden ist, denn ohne dieselbe kömmt er nicht fort. Ehe man ihn einsetzt, so kan man ihn vorher etliche Stunden in Wasser legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile absondern, und alle Gras-Wurzeln, welche sich gerne darein flechten, und sonst nicht leichtlich auszurotten sind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, so einer Spannen tieff gemacht seyn müssen, also nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererst Gräblein, sondern bedienen sich nur des Sek-Holzes, womit sie zu jedem Sträuchlein ein besonderes Loch machen, und den Bux-Baum also hinein sencken, auch alsdenn die Erde etwas zusammen drucken. Im Anfange muß man ihn begießen, bis er zu wachsen beginnt. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beschneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbst Monat, jedesmahl gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergestalt kurz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieses Beschneiden ordentlich und zu rechter Zeit geschieht, so wird er sechs, acht, auch wohl bis zehen Jahr sein Laub schön grün, klein und jart erhalten; Da im Gegentheil, wenn solches nicht geschieht, selbiger in drey Jahren so groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und umpflanzen muß. Ausser erstbeschriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil sie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächse-Haus muß gebracht werden, und der vergöldete Bux-Baum genennet wird. Es ist dieses eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen vergöldet genennet, weil seine Blätter mit einem gelben Rand eingefasset sind, und also das Ansehen haben, als ob sie vergöldet wären. Der Grund darff nicht eben so absonderlich gut seyn, sondern er nimmt mit einem schlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreißung der Stöcke und von eingestekten Zweigen vermehret.

Bymstein, siehe Bimsstein.

Cabeliau, Cabliau oder Bolch, ist nichts anders als ein Stockfisch, der im Meere eben einen solchen Raub-Fisch abzieht, als wie in süßen Wassern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder frischen, und in

aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äußerlich wie Lorbeerern aussehn. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reif als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darf man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden: wurdurch die denen Arabern angedichtete Verschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedem die Bosheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder überm Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkauften, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflanzte, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünften verlieren möchten. Im allgemeinen Kaufmanns-Lexico findet man unterschiedliche Anmerkungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich sey, diese Frucht eben so wohl wie in Persien, Japan, Ceylon, Moeca, und erst neulich in Surinam häufig, in Europa aber hin und wieder, als zu Gorha, Dresden, Leipzig und in Schlesien, wie auch zu Grünigen bey Halberstadt nur zur Probe geschehen, wo nicht eben so gut, wie in Arabien, dennoch auf eine so gute Art als der schlechte Ost-Indische, den wir nunmehr nebst dem Levantischen oder Arabischen haben, gebauet werden konnte, wenn wir uns mehr darauf legten, das rechte Erdreich, dessen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen besser durch Versuche zu bestimmen suchten. So viel man weiß, so wird dieser Baum nicht durch Pfropfen, Dultren zc. sondern aus dem Saamen oder Bohnen selbst gezeuget, welche mit der ganzen Hülse in einem feuchten, am Hange, im Schauer vor großer Hitze verwahret liegenden, jedoch auch in einem warmen Boden geleeet, und alsdem erst in Baum-Pflanzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumen, fortgepflanzt und in eben solchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung verpflanzet. Wir haben also zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantische, so die besten, und grünlich, frisch, nicht zu groß, nicht schimmlich, rein und von harten Schalen gesaubert seyn müssen, 2) Ost-Indische, und zwar dreyerley Art, nemlich Javanische, so groß und weiß-gelb, die schlechtesten und ungesundesten; Moecische, welche klein und grünlich, die beste ist, und denen Levantischen fast gleich kommt, und endlich Ceylonische, die sehr klein und aelblich, aber ebenfalls schlecht sind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getränke, ist erst um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haushaltungen so gemeine worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einem eisernen länglicht-runden cylindrischen Gefäße, welches eine Caffee-Pauke heißet, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasierten irdenen Ziegel, über glühenden Koh-

len unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Castamen-bräune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlern, klein gemahlen oder in Mörsern zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeinlich zwey Loth zu einer Kanne siedendes Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee-Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlaufen will, das Gefäße von den Kohlen hinweg, gießet folglich, daß sich der Caffee bald sese und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trincket endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Ziegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen dary zu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trocknen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweifel Gelegenheit genommen, seine neue Art zu erfinden, zum den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmals wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gekelt, diesen Tranc, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kann, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit gesünder, und von einem anmutigern Geruch und lieblichem Geschmack, auch zu Stärkung des Magens, und Erleichterung des Kopfes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen

zugerichtet worden. So soll er auch die Schärfe des Urins dämpfen, und den langwierigen Husten curiren, nicht weniger nüchtern zu sich genommen, den Magen in einen solchen Stand setzen, daß man eine ziemlich lange Zeit der Speise entzathen kan, ohne davon einige Beschwerlichkeit zu empfinden. Wenn man diesen Caffee lange kochen läßt, so verändert sich seine Farbe, und das Geträncke wird so grün, als Kraut-Brühe, es bleibt auch auf dem Boden des Caffee-Kessels ein grüner Schleim sitzen, welches Merckmahle sind, daß man den Caffee, wenn man ihn auf diese neue Manier zürichten will, nicht zu lange kochen lassen soll. Es hat zwar ein anderer Französischer Medicus *Mr. Duncan* diesen Vorschlag verworffen wollen. Allein zuletzt muß er doch gestehen, daß diese Art des Gebrauchs bey unserm einge-rissenen Mißbrauch viel besser als die gewöhnliche, von der ihrer Schädlichkeit viele geschrieben haben. Siehe *Natur-Lexicon*. Herr D. Krüger hat ehuldünst auch in Französischer Sprache ein artiges Tractätgen davon, wie auch vom Thee geschrieben. Der ausgekochte wieder getrocknete Caffee ist ein gutes Zahn-Pulver, um die Zähne schön und weiß zu machen, und das Zahn-Fleisch vor Fäulnis zu bewahren. An irrt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weizen-Körner eben so rösten und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weise kochen. Eben dieses gebet auch mit Haier am besten an, welcher zugleich vor unsere Naturen sehr gesund, und wenn man ein klein wenig Caffee dazu thut, vollkommen so riecht und schmeckt.

Caffee-Mühle, ist eine kleine runde oder viereckigte, bewegliche oder an einem Ort festgemachte Maschine, welche in einem cylindrisch ausgehöhlten und inwendig nach flachen Schrauben-Fügen geschnittenen Eisen besteht, darein ein aussen herum gleichfalls also geschnittener eiserner Cylinder oder Welle dergestalt gepaßt ist, daß ein geringer Raum dazwischen bleibt, in welchem die oben in die eiserne Schüssel oder das hölzerne Fach gethane Caffee-Bohnen, durch Umdrehung der an die Welle oben befestigten Leyer, nach und nach fallend gebrochen und klein gemahlen werden. Unten ist ein hölzernes Fach oder Schubelkälein, darein der klein zermahlte Caffee fällt.

Caffee-Paucke, **Caffee-Trommel**, wird diejenige Maschine genennet, darinnen die Caffee-Bohnen bequem und zu gut gebrennet werden können. Es bestehet dieselbe in einem eisernen hohlen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß sie mehr denn noch einmahl so lang als diese, durch sie gebet ein eiserner Spieß, der an dem einen Ende getropffet ist, oder eine Leyer hat; Mit diesen beyden Enden wird die Maschine also aufgelegt, daß unter derselben ein hartes Kohl-Feuer Raum bekommt; wenn nun die Bohnen durch das an dem dufferen Um-

fange sich befindende Thürlein hinein gethan und die Maschine über dem Feuer herum gedrehet wird, läßet sich darinnen der Caffee, sobald das Blech erhizet, nach Gefallen brennen, nur muß beständig die Trommel umgedrehet, und wenn sie zu rauchen anfähet, fleißig nach den Bohnen gesehen werden, weil von diesem Brennen der Geschmack des daraus zubereiteten Getränckes allerdings dependiret.

Caffee-Tisch, ist gemeinlich ein vortlicher Tisch, der auf einem gedrechelten Fuße ruhet, und auf selbigem also gemacht, daß sich das Blat auf- und niederzuschlagen läßet. Weil aber gedachtes Blat iederzeit einen schmalen Raum auf dem Fuße bekommt, darauf es unten ruhen soll, so will selbiges alda nebst dem gehörigen Schloßgen in allen Stücken fest und genau verbunden seyn, wenn es nicht, wie bey den meisten geschieht, hin und wieder wancken soll. Da dieser Tisch zu zweilen nach aufgehobenem Caffee-Trinken auch zu einem Spiel-Tisch dienen muß, so pfleget man ihn, daß er bey dem Caffee nicht unrein werde, oder auch, wenn er lieber ausgeleget oder laquirt, nicht Schaden leiden möge, mit einem bunten Cattunen oder weiß damastenen Tuche, welches besonders darzu gemacht, und mit einem ordentlichen geblühten Mafser versehen, zu überdecken; dahero dieses Tuch, indem es allein zu dem gleichen Gebrauch bestimmt ist, ein Caffee-Tuch genennet wird.

Caffee-Zeug, darunter verstehet man alle diejenige übrige Geräthschaft, welche bey dem Caffee seiner Zubereitung und der Genießung desselben vorkommet; Dazzu werden nun gezählet: 1) Die Caffee-Schälgen und Näßpfggen samt dem Spül-Näßpfg, so alles gemeinlich von Porcellan verfertigt get, und aus den ersten der Caffee pflegt getruncken zu werden; Der letzte aber dienet die Köpfggen von dem auf dem Boden sich zuwetlen gesetzten Caffee zu reinigen, daher derselbe etwas geranne und jedesmahl mit wenig laulichem Wasser angefüllt seyn muß; Die Köpfggen sind bekannter massen kleine und runde Näßpfglein, die Schälgen aber sind weiter flach und rund. 2) Caffee-Löffel, welches kleine silberne oder Pring-Metallene Löfflein mit langen Stielen sind, womit der Zucker in die Caffee-Köpfggen gebracht, und alsdenn umgerührt wird. 3) Caffee-Teller, so kleine runde von Stroh geflochtene Teller sind, worauf die Caffee-Schälgen gesetzt werden. 4) Caffee-Kanne, welches ein kleines von Silber, Messing, Kupffer, Zinn, Blech, Porcellan, Terra sigillata oder Sertentin rund und hoch oder niedrig verfertigtes Geschirr, mit einer Hand-Habe und Schnauze, zuweilen auch mit Füßen versehen, worinnen der Caffee aufgegossen wird. 5) Caffee-Pott, oder Topff, thut eben die Dienste als die Caffee-Kanne, nur daß gemeinlich in diesem mehr Caffee, als in der

Kanne aufgetragen werden kan, und ist ein von Silber, Messing, Bruns-Metall, Kupfer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geschirre, auf dreyen hohen Küßen stehend, und mit einem, zwey oder drey Hähneln, und zweyen Hand=Haben versehen. 6) Caffee-Bret, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes laquirtes Bret ist, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpfigen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die gekochtenen Strohhellerlein zum Caffee gesehet und aufgetragen werden. Hierzu geböret noch 7) die Caffee-Büchse oder Schachtel von Kupfer, Messing oder verzinnem Bleche gewacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahrt wird. 8) Der Caffee-Kessel, so ein küpfferner, mit einem Hals und Deckel, Schnauze und Spriegel versehener Kessel ist, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) Die Caffee-Lampe, so ein kleines rundes von Messing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefäße mit einem Tacht versehen, und alsdenn mit Spiritu vini gefüllet, und hiemalen angezündet unter den Caffee-Pott gesehet wird, um selbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu lassen u.

Cafftar, oder Cafftan, hiesse vor dem ein langer und sehr weiter, doch ohne Falten gemachter Ober=Rock, wie er von dem Moscovitischen Frauenzimmer getragen worden; Hey uns aber nennet man vorzig denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damast und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und engen Ermeln versehenen Überwurf, dessen sich guter Bequemlichkeit halber die Mannes-Personen, stat eines Schlaf=Rockes bedienen.

Calamant, ist guter wollener ein- oder mehr-färbiger Zeug, von unterschiedener Güte und Sorte, mehr gestreift als gebliemet, dessen man sich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gasse bedienet; Die aller schlechteste und leichteste Art von Calamant wird insgemein Sarge de Poy genennet.

Calaminthe, siehe Poley.

Calcutische Hüner, siehe Truthüner.

Calender, siehe Haushaltungs=Caltender.

Calmus, Ackermann, oder Acker-Wurz, ist eine längliche, etwas platte Wurzel, welche an der äußerlichen Schale gleichsam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zasericht und graurothlich, inwendig aber weiß und schwammig, auch eines scharffen und etwas bitteren Geschmacks und Würz=Geruchs ist. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengellein dick und frisch, auch von den kleinen Neben=Sprößlein wohl gesäubert seynd, imgleichen so das Mark noch weiß, denn da dieses allzu alt, wird es aelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefressen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwert-Lilien, nach welchen ein Schwarzer,

ohngefähr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher fast dem äußerlichen Ansehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich ist. Es wächst dieser Calmus, wie Schilff und Geröhricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und schwarzen Grund hat; Sein Geruch aber ist bey weitem nicht so stark, als desjenigen, so auf dem Lande wächst, und in Gärten gezogen wird, welcher, so bald der Herbst angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Merken zur Zeit des abnehmenden Monden wieder hinaus gesehet, auch fleißig begossen werden muß, weil er, als ein dürstiger Bruder, die Nässe ungemein liebet. Die Wurzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, ist eine fürtreffliche Magen=Stärkung, vertreibt die Schmerzen der Lungen und Leber, ist sehr gut wider die böse Luft und Verköpfung der Milz und Brust u. Es wird dieses der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beste Calmus ein Indianisches Rohr, und einen weit scharfferen, ja stärckern Würz=Geschmack hat, als der, so bey uns in Deutschland wächst. Ausser diesen, daß der Calmus, wie nur erwähnt, candiret, zu einer fürtrefflichen Magen=Stärkung dienet, so lässet sich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieser damit geläutert wird; Oder man nimmet drey Viertel=Pfund gedörreten Calmus und eben so viel Lackrisen=Holz, beides klar geschnitten, mit weißem Wein=Stein und Salz vermicht, und im übrigen mit Brantwein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis=Brantwein angewiesen worden.

Cameel, ist dasjenige lastbare Thier, so gar ungestalt und in Arabien am meisten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlass gegeben haben soll. Mit dessen Haaren, welche sie des Jahres, und zwar binnen sehr wenig Tagen auf einmahl gehen lassen, wird großer Handel getrieben, inmassen man dergleichen in den Manufacturen sehr verbrauchet, siehe Natur=Lexicon. Was wir aber bey uns Cameel=Haare nennen, das ist das Haar von Persianischen Ziegen.

Cameel=Zals, ist eine besondere Art derrer Narcissen, dessen Beschreibung bey diesem Wort zu finden.

Camelot, heißet ein gewisser sauber und dichtgewirkter Englischer Zeug, aus nur gedachten Cameel=Haaren, die zuweilen auch mit der Hälfte Seiden vermischet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold= oder Silber=Lahn mit eingeschlagen, welches sonderlich in der Sonnen eines schönen Ansehens.

Cameral=Wesen, begreiffet diejenige edle Wissenschaft, sammt der daraus fließenden Anordnung, wie nämlich ein Fürst so wohl seine eigene und Privat=Deconomie, als auch

die öffentliche anzustellen, und zu seinem eigenen sowohl, als der Unterthanen grossem Nutzen zu führen nöthig hat. Vermögen dessen soll nicht nur ein Fürste jährlich sich ein richtiges Verzeichniß aller seiner Einkünfte vorlegen lassen, und die darzu gehörige Rechnungen über einachobene und wiederum disponirte Gelder genau untersuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu behalten, durch die Manufacturen und Commercium viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policen erhalten werden möge. Siehe D. Zinckens II. Theil des Grund-Risses der Cameral-Wissenschaften.

Camillen, Camomillen, Zermlein, sind bekannte Blumen, deren sechserley Geschlechter, theils in denen Kern-Feldern, neben denen Land-Strassen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erste Geschlecht, so die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zäferichte Wurzel, daraus wachsen gegen den Frühling viele kleine starcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen versehene Stengel. Das Kraut bestehet aus sehr kleinen tieferspaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Corianders oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen schmalen und länglichten weissen Blätlein besetzt sind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man sie auch zum Arzney-Gebrauch einzusammeln pfeget. Im Herbst-Monat blühen sie wieder häufig in denen gebauten Rüben-Feldern, an sandigen Orten und Wegen aber blühen sie nur einmahl. Diese Camille vermehret sich selbst durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher sich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird aller Orten im Felde gefunden. Das andere Geschlecht, welches man die Römische oder edle Camille heisset, hat eine kleine, weisse, zäferichte Wurzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen sind. Im Junio bringt es feine Blumen, welche dick sind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieses Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es sey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würz-Geruch, aber einen bitteren Geschmack, wie Bernut; kan den Winter wohl leiden, und erjünet sich auch jährlich wiederum von seiner Wurzel, die den Winter über unverfehrt stehen bleibet. Es wird durch Zerreibung der Wurzeln vermehret, da man denn, aus einem grossen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald ausläufft und sich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachsen und über einander fallen möge. Das dritte Geschlecht ist der nur ermeldeten Römischen Camille, an Wurzeln,

Stengeln und Kraut, auch Geschmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber ist so stark gefüllt, und rings um so rund gefalten, daß man vor den schönen weissen Blätlein das aelbe Knöpflein in der Mitte nicht sehen kan. Das vierte Geschlecht ist von letztemeldtem nur darinnen unterschieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig siehet. Das fünfte Geschlecht ist die gelbe Römische Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeschriebenen weissen Römischen Camillen gleich sind, ausser daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knöpflein bestehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch ist auch etwas geringer, als der erstberührten. Sie wächset bey uns auch nicht für sich selbst, sondern wird in den Lust-Gärten gezeuget. Das sechste Geschlecht ist die rotthe Camille, so bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, besonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurzel ist dünn und krumm, mit wenig Zäfern, daraus wachsen zwey oder drey kleine, eines Schubes lange Stengel, welche wenig Neben-Aestlein, aber grössere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipfeln der Stengel und Zweige, schöne Feuer-rotthe Mümlen, deren jedes sieben, am Ende ein wenig hinter sich zurückgebogene Blätlein, und in der Mitte ein schwarzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine flächliche Kolllein, darinnen der Saamen verschlossen ist. Unter allen diesen Geschlechtern, wird das andere, nemlich die Römische Camillen, am mehreren zur Arzney, zu Salben, Pflastern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebraucht; gehalten sie einer warmen und trockenen Natur sind, und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, stärken, auch allerley innerlichen und äusserlichen Leibes-Gebrechen abzuhelfen. In Wein gesotten und getruncken, eröffnen sie die Verstopffungen der Leber und des Milkes, stillen die Blasen- und Nieren-Schmerzen, heilen die Geschwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüsse und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen diese Blumen gesotten, ja auch nur der bloße Geruch von denselben stärket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmerzen; Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen sowohl dem Gedächtniß, als dem Gesichte und Gehöre sehr vorträglich ist, insonderheit auch denen vom Stein geplagten sehr wohl bekommt. Ein Haus-Vater soll dahero dieses Kraut nebst denen Blumen im Julio, da es in seiner besten Krafft ist, zu sammeln und beydes im Schatten, jedoch an einem lufftigen Ort, zu trocknen und aufzudörren, nicht unterlassen.

Camini, hiedurch versteht man, wie unter dem Frantzösischen Wort Cheminee, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einem jeden Feuer-Stäte ab- und zum Dach hinausgeführt wird; sondern es bedeutet auch

dieses Wort denjenigen Ort in einem Zimmer, der also zubereitet, daß man darauf ein helles Feuer machen und sich darbey wärmen könne. Diesemnach ist das vornehmste, so von einem guten Camin erodert wird, daß er keinen Rauch in das Zimmer lasse, wohl aber viel Wärme gebe. Zu Erhaltung des ersten gehört vornehmlich, daß der Camin selbst seinen nöthigen und gehörigen Zug habe, und daß so denn dieser gewöhnliche Trieb der Luft nicht etwa durch äußerliche Umstände und oft zufällige Hindernisse unordentlich gemacht werden könne; Hierzu aber zu gelangen, lassen sich keine vollkommene General-Regeln vorschreiben, sondern es muß ein Bauverständiger die Beschaffenheit des Zimmers nebst dem Ort, wohin der Camin zu setzen, wohl zu untersuchen und zu judiciren geschickt seyn, immassen ein kleiner und kaum merklicher Umstand den sonst vollkommenen Trieb des Camins hindern kan. Um das andere aber ist man beständig bekümmert gewesen, dahero man bald durch angelegte Rauchfänge der Sache rathen wölen, ja man ist gar vor einiger Zeit darauf gefallen, unten den ganzen Camin nebst dem Schurz, wie die Defen aus gegossenen Eisen zu machen, und solchen über dieses mit gewissen Aufsätzen von Eisen-Blech zu versehen, darinnen der Rauch eine geraume Zeit circuliren, und folglich das Zimmer von obenher mit heizen müße. Was die Verzierungen der Caminne anlanget, werden davon gar keine Moderne Dessains angetroffen in der neuen Auflage des L. C. Sturms verteutachten Vignola p. m. 180. Was im übrigen dererelben Auszierung oder sonst ihre unterschiedene Arten anlanget, da sie hauptsächlich in Holländische und Französische eingetheilt werden, und was ausser diesen noch davon zu wissen vorkommt, findet man beyammen in dem *Mathemat. Lexico*.

Camisol, siehe *Courset*.

Cammer-Tuch, ist ein aus Baumwolle sehr zart, fein und daher kostbares weißes Gewebe, so von reichen und ansehnlichen Personen an stat des Nessel-Tuches, so mancherley Puz gebraucht wird, und hat seine Benennung von der Stadt Cammerich, in der Grafschaft Hennegau bekommen, weil es da zuerst am meisten und häufig gemacht worden.

Camomillen, siehe *Camillen*.

Campanen, sind eine Art Spitzen von Seiden, Gold oder Silber gekleppelt, daran hin und wieder Zierrathen, wie Glöcklein herab hängen, und dem Frauen-Volk bald zu Vorsteck-Lähen, bald zu unterer Einfassung und Besetzung derer Röcke und andern Arten des Auspuzes dienen müssen.

Campher, ist ein schön weißes durchsichtiges Harz, so aus Ost-Indien, sonderlich aber aus China zu uns gebracht wird, und daselbst aus einem Baume fließet, der seiner Größe nach einem Nuss-Baume gleicht, doch muß solches Gummi jedesmahl erst gereinigt werden. Es hat solcher einen starken widrigen Geruch, und einen scharfen durchdringenden hitzig brennenden Geschmack, der etwas bitter,

und schreibt man, daß der Leopard denselben besonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit großem Unterscheid: Der beste muß nebst den nur gedachten Eigenschaften schön hell und weiß seyn, und sich gerne zerreiben lassen; So will man auch den wahren Campher vor dem falschen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich aufgeschmittenes Weizen-Brot gelegt, sogleich zerschmelzet, dahingegen der falsche darauf gleichsam röset. Er ist an sich selbst sehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er sich selbst verzehre; so pfleget man ihn unter Pfeffer-Körner, Hirsen- oder Lein-Saamen zu mischen. Er widersteht dem Gift und Fäulung, stillt die Schmerzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüsse, Fieber und andere üble Krankheiten, daher ist von ihm in der Medicin bekannt das *Del, Elixir und Spiritus vini Camphoratus*.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachter tiefer Graben, wodurch das Wasser aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführt und geleitet, oder auch ganze Seen und Flüsse dergestalt zusammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fisch-Wässern oder Teichen also genennet, dergleichen in oder bey Gärten sowohl zur Lust, als Nutzbarkeit, um ein großes und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Ablässen versehen werden, damit sie gleich andern Fisch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fischen besetzt, abgelassen und gefischt werden möger. Ein solcher Canal soll, ausser seinen Quellen noch von einem Bach, Fluß oder andern nahe gelegenen Gewässer angelassen und mit frischem Wasser versehen werden können. Wo solche Canäle sind, kan eine gute Schwänen-Zucht, so besser als die Gänse-Zucht, angeleget werden. Siehe *Schwan*; item *Teich*. 3) Wird dieses Wort auch genommen vor die Schleusen, ausgemauerte Wasser-Leitungen und eine jede Röhre, dadurch ein Fluidum fließen kan.

Canape, siehe *Canepe*.

Canarien-Hecke, ist ein kleines verschlagenes Verhältnis mit Wacholder-Sträuchern, oder andern kleinen Gebüsch versehen, worin man zur Frühlingszeit die Canarien-Vögel, beyderley Geschlechts zusammen wirft, und sie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche setzen ihnen kleine gestochene Nester hinein, es ist aber besser, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß sie ihre Nester selbsthin davon machen, und zwar aus dieser Ursache, weil eben über dem Nestmachen, das Weiblein am meisten getreten und fruchtbar werden muß, da sonst, wenn es eher zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugsam bezogenet, etwan, weil das Männlein krank wird, oder aus anderer Verhinderung nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln solche Nähe, die man sich gäbe,

das Nest selber zu machen, nicht nur vergesslich, sondern gar schädlich seyn, weil das Weiblein, wenn es recht frisch ist, im Bauen fortfähret, bis es leget, und oft zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erste Ey leget: Wenn man nun das Nest selbst machen will, ehe das Weiblein mit Bauen nachzulassen begehret, ist zu besorgen, daß es noch in der draußigen Trage, und ein unformliches Nest mache, aus welchem die Eyer heraus fallen; und ist es in Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Tage zuvor das Nest fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorsichtigkeit aber ist bey einem Canarien-Hecken und jungen Vögeln, welche das erstemahl brüten, sehr nöthig, daß man nämlich, so bald sie das erste Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man sonst zu dem Nest hinein geworfen, aus dem Raufen hinweg nehme, damit sie nicht aus Heiligkeit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle oder Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erstlich aus den Canarischen Inseln in Spanien, von dannen in Frankreich und endlich auch zu uns in Deutschland gekommen, wird bey uns in den Wäldern gebauet. Die Wurzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglichtes rundes Knöpflein, darinn ein länglichter, innen und aussen ganz weißer Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne fressen. Einige wollen, man solle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von solchem Saamen geben, weil sie nicht gesund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und sagen, daß sie democh frische Vögel beschietten, ob sie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als solchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen scheint, also dürfte doch wohl das ratsamste seyn, daß man diesen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgenden Artickel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieser Saamen ist außerdeme sehr gut für die Blasen-Schmerzen, Grief, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er gestoßen und mit Roggen-Mehl vermischt, zu einem Brote gebacken, und dem Patienten zu essen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Saft von den geschrottenen Eysen der grünen Saat, wenn er im Wein und Wasser getrunken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canarischen Inseln, von dar er ursprünglich und am ersten zu uns gekommen, also genannt, ist an der Größe fast dem Mittel-Finken oder Stieslihe, am Rücken und Schwanz, so viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Feisig gleich, indem er dafelbst grünlich-gelb- und schwarz vermischte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus schöne gelbe Brust, und wird am Unter-Leib etwas weißlicht, die Weiblein aber sind an der Brust um ein merkliches röther und bleicher. Außer dieser gemeinen Art findet man noch verschiedene andere, deren ei-

nige über und über Citrouen-Farb, Schnee-weiße mit rothen Augen, Schnee-weiße mit schwarzen Augen, Semmel-Farbe, Aischen-Farbe, scheckigte, nämlich weiß und schwarz oder braun, auch Schwefel-gelb und braun, ganz Schwefel-gelbe, die so lange noch nicht bekannt sind, und von denen meisten Vogel-Liebhabern vor die schönsten gehalten werden, und denn Kohl-schwärze, welche aber ihre Farbe nicht behalten, sondern mehrentheils im andern oder dritten Jahr gelb werden sollen. Sie werden bloß um ihres Gesangs, theils auch um der Seltenheit ihrer Farbe willen gehalten, und sind voriezo nicht mehr so rar, als vor diesem, indeme es Leute giebt, die sie theils zur Luft, theils um Gewinns willen, in ordentlichen Hecken zusammen werffen, da sie denn nisten, zwey, drey, vier bis fünf Eyer legen, und des Jahrs drey bis viermahl ihre Jungen ausbrüten; Da doch die wenigsten Arten unserer einheimischen Vögel anderswo, als in ihrer Freiheit, weder nisten noch brüten wollen. Ihr ordentliches Gefröße bestehet in zerstücktem oder gemahlenen Haant, zuweilen mit Haber-Körnern oder Salat- und Rettig-Saamen vermischt, dazu man ihnen bisweilen das Kräutlein Hüner-Darm, und zur andern Zeit, wenn man dieses nicht haben kan, weiße Kraut-Blätter giebet, wovon sie gerne zupffen, doch daß kein Mehlthau daran. Sie lieben auch den weißen Canarien-Zucker bey ihrem Geße, wenn deraußeichen in kleinen Stücklein, zwischen den Drat ihres Käfigs gesteckt wird. In der Heckezeit muß man ihnen Ameisen-Eyer und Herz-Blätter von Salat, aber keinen Zucker geben, und sie in ihrem Bauer niemahls ohne Sand lassen. Man pfleget ihnen auch ein ordentliches Futter folgender Gestalt zu bereiten: Rettig-Saamen ein Pfund, Haber-Grünke drey Pfund, Sallat-Saamen drey Pfund, grauen Mohren-Saamen drey Pfund, Canarien-Saamen drey Pfund, Dotter zwey Pfund, Rübsen drey Pfund, Lein-Saamen ein Pfund. Dieses wird unter einander gemischt, und des Morgens einem ieden ein kleiner Löffel voll gegeben. Wann man sie im Rajo in die Hecke thut, wird ihnen nur das halbe Futter gegeben, sonst würden die Eyer zu fett werden; Während der Brut-Zeit muß über ihr Wasser ein Sittich seyn, im September aber werden sie wieder aus der Hecke heraus und in ihre Bauer gerhan, da man ihnen denn ein wenig Safran in ihr Wasser wirfft, und sie den Winter über wieder, wie vorgemeldet, füttert. Sie werden bisweilen krank, und kriegen Heulen am Kopfe, die muß man mit Butter oder Hüner-Fett ein- oder drey-mahl schmieren, und sie drey Tage lassen, so zeitigt das Geschwür, welches man ausdrücken, und wenn die befindliche dicke gelbröthliche Materie heraus gegangen, alsdenn abermahl, wie erst gedacht, schmieren muß, bis es heilet. Sonst kan man ihnen bisweilen Melonen-Kern, absonderlich, wenn sie sich zu mauffen anfängen, und alle Monat zweymahl etwas Zuckerhand in ihr Getränck geben, insoleichen die Vögel mit Wein zwey oder drey-mahl in der Woche besprezen, und in

der Sonnen abtrocknen lassen, damit werden ihnen auch die Läuse vertrieben: Hingegen muß man auf alle Art und Weise verhüten, daß die Mäuse weder zu ihrem Futter, noch zu ihnen selbst kommen, denn davon sterben sie. Von denen Stieglitzen = Hähnen und Canarien-Weiblein läßt sich eine schöne Bastart = Art ziehen, die dem Kopff nach einem Stieglitzen, am Leibe aber einem Canarien-Vogel gleichen, und Canarien-Stieglitzen genennet werden: Diese Vogel haben zwar einen überaus schönen vermengten Gefang, können aber keine Junge ansbringen. Es werden auch von Canarien-Hähnen und andern Sieren oder Weiblein schöne Bastarte gezogen.

Canarien-Zucker, siehe Zucker.

Canaster, wird eine Art Pack-Kisten genennet, die fast wie ein Reife = Coffee geformet: Sie bestehet aus Ochsen-Haut, welche feuchte über einen runden Stock zusammen genähret, und wenn sie darüber getrocknet, dieser aber heraus genommen, unten und oben mit einem Deckel von eben dergleichen Haut versehen worden. Man bedienet sich derselben in Indien allerley Waaren daren zu packen, und solche damit in entlegene Länder zu versenden. Eben also heißen auch gewisse aus geschältem Spanischen Rohr zubereitete Korbe, darinnen derjenige Taback aus West-Indien nach Europa gebracht wird, der deshalb auch Canaster Taback genennet wird.

Candiren, heißet allerhand Gewürze, als Nelken oder Negelein, Muscaten-Nüsse, Zimmet, Ingwer, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Cardemomen, Cubeben etc. Früchte, so auswärts inländische, ingleichen allerley Blumen und Wurzeln mit gekauterem Zucker (der, wie Eiß durchsichtig hart und glänzend sey) überziehen. Solches geschieht folgender Gestalt: Man läutert erstlich den Zucker mit Wasser und Eperklar, wie es sich geböhret, hebt solchen hernach vom Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kühlen, also daß man einen Finger darinnen leiden kan. Diesen erlöhnten Zucker gießet man sodenn über diejenigen Sachen, so man candiren will. Die Sachen müssen fein ordentlich in ein Kupffernes oder messingenes Kesselein gelegt werden; Man soll aber zuvor unten daren Creusweise über einander geschichtete Hölzlein, wie einen Rost legen, und zwar ohnaefehr einen quer Finger breit eines vom andern, hernach die Sachen, so candiret werden sollen, darauf, alsdenn wieder wie zuvor, Hölzlein darüber, und die andern Sachen, also eine Lage um die andere, bis das Geschir so voll, daß ohngefahr noch zwey quer Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen samt den Hölzern, in dem Zucker verbleiben, und sich nicht empor heben, so leget man etwas schweres darauf, und läßt den Zucker vier und zwanzig Stunden darüber stehen, hernach lüftet man denselben an dem Geschirre rings umher ein wenig mit dem Messer ab; Oder: Man leget den Kessel um, und läßt den Zucker davon ablaufen, ebenfalls ganzer vier und zwanzig Stunden. So nun

der Zucker, welcher sich an den eingelegeten Sachen nicht anhänget, abgelauften, so hält man den Kessel ein wenig über eine Glut, und so man siehet, daß sich der im Kessel angeleete Zucker ein wenig aufgelöset, so stößet man denselben verkehrt auf einen saubern Tisch ziemlich stark, also, daß es mit einander heraus falle, löset also mit dem Messer ein Stück von dem ab, und läßt es ferner über Nacht trocknen. So diese candirte Sachen recht schöne Eteime haben sollen, so leget man solche öfter in das Kesselein ein, und verfähret damit auferserwähnte Art.

Allerley Gewürze zu candiren: und zwar Negelein oder Würz-Nelken. Diese müssen vorher wohl destilliret werden, welches auf folgende Art geschieht: Man nimmet ganze Negelein, gießet warmes Wasser darü ber, läßt sie etliche Tage stehen, hernach destilliret mans, so steigt das Wasser samt dem Del heraus; Hierauf nimmet man die Negelein heraus, leget sie auf ein Sieb und läßt sie trocken werden, da sie denn obgedachter massen candiret werden können. Das Destilliren geschieht deswegen, weil das Candirte, wann das Del darinnen bleibt, nicht schön weiß, sondern gelblich wird; Wer aber dieses nicht achtet, kan sie nur so gleich zum Candiren einlegen, so bleiben sie schärfer am Geschmack.

Die Muscaten-Nüsse, haben fast gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man gießet warm Wasser darüber, und läßt sie stehen, bis sie wohl weich werden: Darauf werden sie mit spitzen Hölzlein Creusweis durchstochen, und samt dem Wasser, so zuvor darauf gewesen, in einen Kolben gethan, und destilliret, daß das Del etwas davon fommt, alsdenn heraus genommen, wohl trocken lassen und zum Candiren eingeleat. Wenn das Del bey ihnen bleibt, so hängt sich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, sondern wird feucht, lind und fällt endlich ab. Weil aber sowohl die Muscaten-Nüsse als die Negelein, wenn sie destilliret werden, ihre Schärffe verlieren: als kan man das abgezogene Wasser nebraten, und den Zucker zum Candiren mit absieden, so bekommt das candirte Gewürze wieder einen scharffen Geschmack.

Der Zimmet, wozu der beste lanoe ausgelesen und genommen werden muß, wird in einen Topff gethan, warm Wasser darüber gegossen, und also einen Tag und Nacht stehen gelassen, damit er weich werde, darauf schneidet man ihn in die Länge, und eines Messerrückens breit, leget die Stücklein zusammen, um sie mit einem Bindfaden, und läßt sie in einer warmen Stube wohl trocknen, da noch sie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Ingwer, von dem man die schönsten, längsten und dicksten Zähnen nimmet, wird, wie der Zimmet eingeweicht, dann schon abgeschälet in die Länge und Dichte eines Messerrückens geschnitten, in der Breite aber, wie er sich selbst ist, gelassen, und wenn er wieder trocken

wors

worden, zum Candiren eingelegt. Wobey zu merken, daß der eingemachte Ingwer, so mit Zucker abgefotten, besser, als der rohe Ingwer, zum Candiren zu gebrauchen sey.

Die Muscaten-Blumen, Pfeffer und Cubeben, wie auch die Cardamomen, (welche letztere jedoch in ihren Schalen seyn müssen) werden nur wie sie an sich selbst sind, zwischen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Rosen-Wasser, so viel Arabischen Gummi, als ein Drey-Groschen-Stück wiegt, laß es alles zusammen kochen, darnach schüttele es in ein Töpflein, thue die Specereien darein, nachdem sie zuvor erst eine Nacht über in Wein oder Rosen-Wasser eingebeißt gewesen, bedecke es mit einem Schüslein oder Stürze, und kleibe es zu mit Topfer-Leimen oder Thon, daß keine Luft darein kommen könne: Halte es drey Wochen in einem heißen Ort, so wird es ganz hart candirt werden. Man mag aber den Topf mit einem Hammer zerbrechen oder zerschlagen, sonst kann man ihrer nicht habhaft werden. Auf solche Art kan man auch eingemachte Pomerangen, Limonien und andere Früchte candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerangen, Citronen = Schalen, Muscateller-Birnen, Mandeln, Pistacien und andere mehr, candiren will, so verfähret man also: Die Früchte müssen vorher mit Zucker eingemacht werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der sähe Saft davon gehan, oder gar mit warmen Wasser abgewaschen, alsdenn mit schönem geläuterten und etwas dick-gefottemen Zucker gefottem, denn abgehoben, und ein wenig stehen gelassen, hernach heraus genommen, lange Hölzlein in einen Kessel, und das eingemachte darauf geleset, daß der übrige Saft davon ablauffe, endlich wird es in der Wärme getrocknet, und wie obgedacht, zum candiren eingelegt. Die Blumen auf die beste Manier zu candiren, nimmt man Rosen, Viole, Schlüssel-Blumen oder Nägelein, schneidet das Weiße unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein gefottemen Zucker, wenn er noch über dem Feuer ist. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anzängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel stetig ungerühret hat, so nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geschirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander sind, und der Zucker darauf sich anhänget, als ob er darauf gestebet sey; giehet es hernach auf ein rein Papier aus; weil sie warm sind, reibet sie gelind, siebet alles zusammen durch ein Sieb, so rein als es immer seyn kan, schüttet es hernach auf ein reines Tuch, und schüttelt es darinnen auf und nieder, bis sich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die Blumen zu candiren ist diese: Man weicht Arabischen Gummi über Nacht in Rosen-Wasser, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welcheman candiren will, tuncet selbige

über und über in das Gummi-Wasser, und laßet sie alsdenn wohl abtropfen, hernach bestreuet man sie nicht dick, an ieder Seite, mit fein gestoffenem Zucker, und leget sie auf Schüsseln, damit sie in der Sonne trocken, wendet sie hernachmahls, wenn sie trocken, auf reinen Schüslein um, und, wo es an Zucker mangelt, so ersetzet man solchen Mangel und Abgang. Die Wurzeln endlich müssen allerdings so, wie die Citronen = und Pomerangen-Schalen candiret werden.

Caneel, siehe Zimmet.

Canepe, wird diejenige Art von Ruhe-Sesseln genennet, worauf zwey bis drey Personen geräume sitzen können. Sie bestehen aus einem Sitz und einer etwas rückwärts gebogenen Lehne, die mit gar verschiedener Schnitz- oder Bildhauer Arbeit versehen, mamerlich in einander verbunden, und auf das zierlichste bekleidet, wie auch ausgestiret werden, zumahlen dergleichen Sessel nur in die Staats- und Parade-Zimmer gehören, und meist mit stählernen Federn versehen und weich gemacht werden.

Canotille, sind die über eine Nadel von Gold- oder Silber = Draht gewundene Würmergen, derer man sich bey Gold- und Silber = Stichen, und dergleichen Arbeit zu einem besondern Auspus zu bedienen pfleget.

Canevas, heißet einmahl eine Art roher ungleichter flächener Leinwand, der man sich zum Unterlegen und Entzieren bey den Kleidern bedienet. Hernach wird auch darunter verstanden ein Baumwollenes mit erhabenen Streiffen, und auf vielerley Fagon gemodeltes Gewebe, dessen sich das Frauen-Volk sowohl, als die Mannes = Personen zu verschiedener Kleidung bedienen, sonderlich des Höländischen, welcher der feinste. Wiewohl er auch icht im Erzt = Gebirge eben so schön gemacht wird.

Caninichen, sonst auch Killen, Hasen-Königlein, oder Hasen-Küllen genannt, ist ein kleines vierfüßiges Thier, in der Größe eines kleinen Hasens, (deme es ziemlichermaßen gleich kommt) welches lange Ohren und einen kurzen Schwanz hat, blind auf die Welt kommet, von Farben aber ganz weiß, braunsprecklicht oder schwärzlich ist. Es wird dieses Thierlein hier zu Lande nicht in so großer Menge, als in denen Clevischen Landen, in Brabant, Frankreich und Engelland anaetroffen, da sie in besondern Gehägen, so die Franzosen Garennes nennen, gehalten werden. Man hat zweyerley Arten derselben, nemlich wilde, worunter auch die in Gehägen oder Garennen eingeschlossene gezählet werden, und zahme oder Haus-Caninichen. Fende haben die Art an sich, daß sie sich in die Erde vergraben, und darinnen ihren Bau oder Lager machen, wiewohl jene, die wilden, von ungleich besserem Geschmack, auch dhnkfreitig gesünder sind, als diese, nemlich die zahmen. Dieses Thier thut, wo es hinkommen kan, einen unanbllichen Schaden, in allerhand Getraide, absonderlich aber in Gärten und Wein-

bergen, doch hat es auch wieder seine Feinde an Schlangen, Dachsen, Füchsen, zahmen und wilden Katzen, Hunden etc. Die Caninichen fangen an zu becken, wenn sie sechs Monat alt sind, und vermehren sich ungemein, indeme sie alle vier Wochen fünf bis sechs Junge setzen. Die wilden werden mit Draht-Schlingen, mit der Lausche, mit Sackgarnen, durch Hülfe eines Frotzels und sonst auf andere Arten mehr gefangen. Man pfleget sie zu fricasiren, zu braten, oder ein Ragout davon zu machen. Ihre gahr gemachte Felle aber dienen zu mancherley Rauch-Futter und Aufschlägen.

Caninichen-Gebäuge oder Garenne, heist man ein Stücke Garten, Heide oder Busch-Holz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist, oder kürzer: Ein Thier-Garten, darinnen alleine Caninichen gehalten werden. Wer derleichen Garenne-Gebäuge anlegen will, soll darzu einen Platz von einem, zweyen, drey oder mehr Aekern Feldes erwählen, nachdem man nenlich viel oder wenig Caninichen zu ziehen gedencket. Solcher Platz soll Berg-aufwärts, also etwas erhöht, gegen Morgen oder Mittag zu, daß er genugsame Sonne habe, liegen, und einen mürben, lockern und etwas sandigen Boden haben, damit die Caninichen darinnen wühlen und ihre Gebäude, Hölen und Wohnungen ohne grosse Mühe machen und ausgraben mögen. Woraus erhellet, daß ein felsigter oder harter leimiger oder thomigter Boden darzu nicht tauglich ist. Eben so wenig würde sich ein kalter, nasser und morastiger Platz zu einer solchen Garenne schicken, weil die Caninichen nichts weniger, als Nässe und Kälte vertragen mögen. Am besten würde gethan seyn, wenn man einen mit Busch-Holz bewachsenen Platz darzu erwählete, welches Busch-Holz, alle zehn oder zwölf Jahre, oder von funffzehn zu funffzehn Jahren abgehauen würde. Hat man einen solchen Platz, nahe bey seiner Wohnung, so ist es desto besser; wo nicht, so muß man sich nach der Gelegenheit und nach dem Lager des hierzu ausgehellen Ortes richten. Ob nun zwar einige wollen, man solle einen solchen Platz mit Mauern oder einer guten Plancke rings herum einfassen, so würden sich doch die Unkosten, welche man auf den einen oder den andern Fall aufwenden müste, schwerlich verintereßiren, dahero andere lieber ihre Garenne mit genugsam tiefen, jedoch trockenen Gräben umgeben, und mit dem hineinwärts in gedachte Garenne geworffenen Erdreich gleichsam einen Wall oder Damm rings umher gemacht, auch daneben solche Vorsehung gethan haben wollen, daß nirgendwo einiges Wasser stehen bleiben könne, sondern reine ablaufen müsse. Noch andere haben ihre Garennen mit einem guten, tüchtigen und dauerhaften Zaun, von breiten eichenen und dicke zusammen gesetzten, unten gebrannten, oben aber zugespizten eichenen Zaun-Prählen eingefangen, damit die Caninichen nicht heraus, noch die Raub-Thiere so leichtlich hineinkommen können. Innerhalb des Platzes

kan man, ausser dem schon vorhandenen Busch-Holz, noch Hafel-Stauden, wilde Hirn- und Pfahm-Bäume, Mehlbeer-Stauden oder Weißdorn, Brombeer-Sträucher und Wachholder-Büscher, (welche letztere die Caninichen vor allen andern lieben) Schleen- oder Schwartzdorn, und dergleichen setzen: zwischen dieselben aber allerhand Küchen- und andere gute Kräuter pflanzen, auch etwas Erbsen und Linsen, bey anwachsender Menge der Caninichen aber auch Gerste und Haber dazueinsetzen, damit sie eine wohl anständige Weide bekommen mögen, und ihr Fleisch davon desto wohlschmeckender werde. Wenn nun die Garenne oder der Caninichen-Garten also angeordnet ist, soll man darinnen hin und wieder verschiedene kleine Hütten von Brettern in die Erden einsetzen, auch etliche Schlupf-Gänge von einem in das andere machen, damit die Caninichen anfänglich gleich einen Aufenthalt haben, nachgehends aber eine gewisse Anzahl trächtiger Caninichen hinein setzen, welche sich in kurzer Zeit sehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl setzen. Die jungen Caninichen, so von alten zahmen gefallen, werden folglich in dieser Garenne auch leichte wild. Nur ist zu merken, daß man in den ersten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahre noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verschonen müsse, wenn man dieselbige zur Verweisung bey Nahkeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupf-Löcher und Gebäude, wenn man sie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen unaefähr zugestopft antrifft, nicht aufmachen, denn es ist solches ein Anzeichen, daß junge sich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn sie Speise vor dieselben zu holen ausgehet, durch Zufopfung des Baues verwahret, daß sie von den Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefressen werden; Wenn aber die Caninichen so groß und stark worden, daß sie ihre Weide selber suchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit sie, wenn sie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, Indianisches Rohr, ist, wie der Nahme zeiaet, ein ausländisches Gewächse, so seinen Platz in dem Blumen-Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekant sind. Eine mit gelben gestripelten, die andere mit weissen, und die dritte mit schönen Mennig rothen Lilien- oder Affodill-förmigen Blumen. Dieses Gewächse hat große Blätter, wie der Toback, aber glatter und licht-grüner, und treibt zwischen denselben einen hohen Gras-grünen Rohmässigen Stengel, bisweilen auch zweyen, oder mehr herfür; diese sind mit Gleichen oder Gelenden unterschieden, und haben ihre Blätter rings um sich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht-runde Häutlein, in welchen ein schwarzer runder Stein-harter Saame, in der Gröfse und Gestalt einer Erbsen liegt. Es erfor-

derf

dert dieses Gewächse eine feine lockere reine, ausgetriebte Säge = Spän = oder Holz = Erde, Asche von Wein = Neben = Holz, oder, (wenn mans haben kan) verkaufte Wein = Hülsen oder Trester, mit ein wenig Bach = Sand untermenact; will einen warmen Sonnen = reichen, vor den Nord = und Ost = Winden betretenen Ort haben, kan auch den Sommer über das Begießen wohl leiden, doch daß es allennahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang gestandenem Wasser, und ohne Berührung des Stanimels oder der Stengel geschehe: Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächshaus an einen lufftigen und doch warmen Ort, wo die geringste Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begossen werden, denn ie trockener man es halten kan, ie besser ist es. Die Vermehrung dieser Pflanze geschieht auf zweyerley Weise, als durch die junge Brut und Nebenschöplinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil sie lange in der Erde liegen müssen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflanzet, und so lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher, weil er so gar sehr bart, ein wenig, doch ohne Verlesung des Keimes, aufgefleilet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Saltnier und zerriebenen Schaf = Mist vermishtes Wasser, eingeweicht, und denn Fingers tief in ein Mistbeet gesteckt, auch öfters begossen werden muß. Wenn er Fingers hoch angewachsen, so verfest man die Pflanzkn aus dem Mistbeet in die Geschirre, stellt sie an die Sonne, und begießet sie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich stark, so blühen sie oft noch daselbe Jahr, wo nicht, so setzet man solche obgedachter Massen den Winter bey; was aber geblühet hat, schneidet man ab, stellet das Geschir in die Stuben, oder ins Gewächshaus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit sich die Wurzel von sich selbst zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt ist, mit Proff = Wachs bestreichen, und wieder einlegen kan. Die Asche dieses Gewächses heilet die um sich fressende Geschwäre, und sonderlich die im Munde zu. Die Blätter in einem mit Wasser vermishten Esig, oder in Wein eingeweicht, sind ein treffliches Heil = Mittel zu denen frischen Geschwären.

Cante, heisset eine schmähle von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, so auf den Rand eines Kleides oder um Halsstücher und dergleichen als ein Pus genähet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, ist ein gewesener Haushahn, welchem in seiner Jugend die Seilen benommen worden, davon siehe Capaunen, damit derselbe, wenn er auf die Mastung gestellet wird, dadurch ein kräftigeres, nahrhafteres, und delicateres Fleisch bekommen möge, wie denn auch selbines in der That alles Fleisch von andern Geflügel, ja das junge Hünner = Fleisch selbst weit übertrifft. Gleichwie aber dieses Vieh eines der besten und nützlichsten Einkommen, so von der Hünner = Zucht zu hoffen ist, also wollen sie, wenn eine Haus = Mutter solchen Nutzen davon zu erhal-

ten verlanget, ganz besonders in ihrer Mastung tractiret seyn: Denn erstlich gehöret dazu, ein mit allem Fleiß vor dieses Geflügel verfertigter Mast = Stall, darinnen ein jeder Capaun sein eigenes und dergestalt enges Behältnis habe, daß sich keine: weder wenden noch rühren könne, sondern stets auf dem Bauch sitzen müsse; vorne muß es vor den Kopf und Hals eine Oeffnung haben, damit der Capaun solchen heraus stecken, und gefüttert werden könne; hinten aber muß das Bretlein oder der Boden, darauf der Capaun sitzt, etwas kürzer gemacht, daß er nicht an die Wand antosse, sondern eine Oeffnung bleibe, damit derselbe die Nothdurfft der Natur dadurch ableeren und von der sonstigen unter ihm liegenden Unsauberkeit nicht belästiget werden möge. Damit aber seine Lagerstat desto bequemer sey, wird ihm etwas gelindes Stroh oder Heu untergelegt, und ehe man ihn einsettel, ihm die Federn am Kopf, Bauch, unter den Flügeln, und zwischen den Beinern berupffet, daß er weder vom Lingsitzen, noch vom Unsat beschweret werde. Der Ort, wo sie stehen, muß dunkel und nicht kalt seyn, ja etliche blenden ihnen gar die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere, daß sie nicht zunehmen und fett werden; doch die meisten Hausmütter verschonen sie mit dem besten Tractament des Blendens sowohl, als mit dem Herusaffen. Ihr Futter bestehet gemeinlich in länglichten von Weizen = Gersten = oder Roggen = Mehl (grobem oder muelern, nachdem man es hat) verfertigten Nudeln, welche, wenn man sie vorher mit Wasser, Bier oder Milch angefeuchtet, ihnen also naß in den Hals gesteckt werden, daß sie solche hinunter schlucken und in den Kropff bringen können. Und diese Art zur Mast zu füttern heisset man Stoppen, an einigen Orten auch Schoppen. Man stoppt oder schoppet sie des Tages zwen oder dreymahl, nachdem sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff angeiget, den man, so oft er geleeret ist, wieder füllen muß. Je eher und besser ein solches Stücke abdauret, je eher wird es gut; giebt man ihnen aber, ehe sie verdauet, so werden sie leichtlich überhopet und verderben. Etliche geben ihnen nichts zu trincken, weil sie, wie obgedacht, die Nudeln vorher einweichen; andere aber machen sich kein Bedencken, ihnen in ihrem Geschirelein noch à parte zu sauffen vorzusetzen, und fahren eben so wohl dabey. Einige pflegen ihren Teig mit einem Theil Honig und drey Theilen Wasser anzumachen, oder Semmel in Milch, oder Brod in gutem Biere gewercht, zu fressen zu geben, wovon sie ebenfals in kurzer Zeit fett, und zum Abschachten tauglich werden. Wer einem Capaun an der Brust und am Bauche die Federn berupffet, und solchen wohl mit Brenn = Nesseln reibt, nachmahls ihm Brod in starkem Wein oder Brantwein gestunckt, zu fressen giebt, daß er trincken wird, und ihn sodann an einen finckern Ort, unter einen Hünner = Korb und etliche Hünlein dabey setzet, die unter ihn kriechen, und durch ihr lindes Anrühren und natürliches Wärme seinem

brannten Rauch eine gute Linderung geben; der soll solchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hühner so gut als ein Gluck-Henne gebrauchen können. Libriaens werden die Capaunen, so fast bey allen Gasterenen erhalten müssen, auf vielerley Art zubereitet, derer verschiedene und die besten hier angeführt werden sollen, wenn vorher angewiesen worden, wie ein Capaun zu putzen und vorzubereiten: Es wird nemlich demselben die Kehle abgeschnitten, darauf steckt man ihn in recht heißes Wasser, drehet ihn so lange darianen herum, bis er die Federn fahren läset, wuschet ihn ganz rein, und laeet ihn in kaltes Wasser; die Frankosen bedienen sich keines Wassers daryn, sondern sobald er abgeschnitten, schlagen sie ihn, da er noch zappelt, mit der Faust auf dem ganzen Leibe herum, so läset er auch die Federn fahren, und sie können ihn recht reine rupffen. Nach diesem nimmt man das Eingeweide und den Kropff sauber heraus, spicilert und zähmet ihn gehöriger massen, sodenn kan er gechocht oder gebraten werden, wie folget: Angeschlagen, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch so, wie sie aus dem Backofen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gechocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn schneidet man alles Fleisch herunter, doch daß das Gerippe ganz bleibet, dieses Fleisch wird mit einem Wiccan-Messer nebst etwas Nieren-Stollen ganz klein geschnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefähr von 6 bis 10 Eiern, wie man sonst gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man diese zusamt den gekackten nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Salz in einen Reib-Asch, und rühret alles wohl durch einander, das es ein Teig werde. Mit diesem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum so ordentlich beschlagen, und mit einem warmen Messer so geformet, daß es ohngefähr die vorige Gestalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu diesem Ende wird das Gerippe zuzörderst in eine mit Butter bestrichene Torten-Platte geleet, und mit einem Ey vermittelst eines Pinsels bestrichen, daß der Teig desto eher daran haftet; das Angeschlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlassener Butter, welches nach Gefallen Krebs- oder Viscarien-Butter seyn kan, bestrichen, auch streuet man ganz klar geriebene Semmel darüber, setzet es also in den Backofen, und wenn es bald gahr, bestechen es einige noch mit Viscarien, und lassen selbigen vollend kacken. Dieses Essen aber soll ganz warm gegessen werden, denn so bald es kalt wird es wegen des Fettes gar harte. Mit Ausern gebraten, wenn er gehörig vorbereitet, löset man dessen Haut vom Fleische, vermischt frische, oder doch ausgekästerte Ausern mit Schmalz, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander und füllet den Capaun damit, stecket ihn an Speiß, läset ihn ganz gemächlich braten,

Oeconom. Lexic.

und sammet darbey aufs fleißigste die davon laufende Brüh. Wenn er bald gahr gebraten, thut man solche vom Speiß in ein Casserol, leget Ausern daryn, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig süßen Wein, und läset es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten quirrt man etliche Eyer-Doctern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brüh von Capaunen gebraten daran, und gieffet solche über die ordentlich angerichteten Capaunen: dies Essen kan mit Ausern und Pasteten gestüllet und garniret werden. Mit Ausern gechocht: Wenn der Capaun sonst gahr gekocht, läset man ihn auskühlen, löset selbigem die Haut auf der Brust ab, und schneidet ihn das Fleisch heraus, welches man nebst Ausern klein dacket, und etwas frischen Speck, Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieses an stat der ausgeschittenen Brust dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, sodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Ausern den gefüllten Capaun in ein Casserol, gießt eine gute in Borrath verfertigte Brüh darüber, und läset ihn mit Gewürz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut, s. i. f. Den Capaun zu braten, wird dieser, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfener gehalten, und mit Butter oder Speck bestrichen, daß er ein wenig anlauffe, sodenn aber mit einem reinen Tuch trocken abgewischt, an den Speiß gesteckt und gemacht bey einem Feuer von hartem Holz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey bedeckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begieffet ihn mit zergangener, aber nicht zu heißer Butter, wenn er bald gut, bestreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und löset sie ein bißgen anlauffen, ziehet ihn ab, und rühret solchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck sauber gespickt, und zwischen diesen noch Citronen wie Speck geschnitten gezogen. Auch miethet man klein gebackte grüne Neterfilie, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Schmalz unter einander, stecket diesen Teig in den hohlen Bauch des Capaunen, und läset ihn also wie anfangs erwehnet braten. Mit Capern und saurem Rahm wird er gehörig vorbereitet, und halb gahr gebraten; inzwischen bräunet man etwas Mehl in Butter, schüttet dieses in ein wenig Fleisch-Brüh, leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würzet es und gieffet Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nösel sauren Rahm hinzu, und läset mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun daryn geleet, fest zudeckt, und das ganze Essen noch eine halbe Stunde gedämpfet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Nösel klein, lassen dieses in guter Bouillon wohl dick kochen, strei-

D

Chens

chens durch ein Haar-Sieb, und giesen diese Brühe an stat des Eßigs, sauren Rahms und Weines, mit etwas gutem Wein bey dem Anrichten über den nach voriger Art zugerichteten Capaun. Mit Carfiol zuförderst wird ein zurecht gemachter und gezähmter Capaun blanchiret, und in ein wenig gefaltem Wasser recht weich gekocht, da man in zwischen den gehörig zubereiteten Carfiol nur halb sahr kochet; hiernächst wird beydes, nebst Schmelz-Butter, Ingwer, klar geriebener Semmel und etwas guter Fleisch-Brühe in einem Casserol zum Feuer gesetzt, daß es lange durch einander koche, bis es dicke werde. Bey dem Anrichten wird der Carfiol ordentlich um den Capaun herum geleet, der Hand mit Semmel-Schnittgaen garniret, und etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet: Oder man nimmt stat der geriebenen Semmel gebranntes Mehl in Fleisch-Brühe ganz klar gerührt, und ein kleiner Rinder-Löffel saurer Rahm darunter gerührt. Mit Castanien gebraten, so man den Capaun abgebraten, auch in zwischen Castanien in einer Pfanne gebraten und geschälet, wird beydes in ein Casserol gethan, mit Muscaten-Blüthen und ein wenig Ingber gewürket, die bald im folgenden beschriebene Coulis dazugefühet, und nachdem noch ein Stücke Butter braun gemacht, und ebenfalls hinein gegessen worden, alles wohl durch einander gekocht, und nachdem aufgetragen. Mit Castanien gekocht: Der zurecht gemachte und gezähmte Capaun wird in siedendem Wasser blanchiret, hernach in eine Serviette geschlagen, und mit Wasser, dar ein etwas Sals gethan worden, zum Feuer gesetzt, als wodurch er eine schöne weisse Farbe bekommt. Inzwischen siedet man auch Castanien im Wasser, schälet sie sauber, und leget sie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muscaten-Blüthen gewürket, in ein Casserol, und läset es mit folgender Coulis noch einmahl aufkochen; es wird nemlich eine Brust von Capaun, oder ein paar Stücke Kalbs-Milch klein geschnitten, mit ein wenig Schmalz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon bey dem Feuer aufkocht, und hernach durch ein Haar-Tuch gestrichen, über den Capaun gedachter massen gieffet, so ist es bereitet. Mit Cibeben und Mandeln: Nachdem der Capaun abgekocht, brennet man etwas Mehl in Butter ein wenig braun, gieffet Brühe, Wein und ein wenig Eßig darein, schüttet Cibeben und geschnittene Mandeln, inleichen ein Stücke Schmalz, Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Scheller dazuleget den Capaun auch hinein, wirfft, so man will, Zucker und Saffran hinzu, und läset es mit einander kochen. Mit Citronen: Wenn er schon weiß gekocht, fest man selbigen in einen mit Butter bestrichenen Tegel, thut Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, und klein geriebene Semmel daran, gieffet von der Brühe, worinnen der Capaun gekocht, wie auch etwas guten

Wein hinzu, so man nun über dies eine Citrone Scheiben-weiß geschnitten, und aus selbiger vorhero das Bittere in Wein anzuziehen lassen, schüttet man diese Scheiben gleichfalls zu den vorigen, und läset es zusammen auf dem Kohlfener ganz gemächlich kochen. Capaunen zu dämpfen: Man schläet einem gehörig vorbereiteten die Flügel und Beine entzwen, besprenget ihn mit Sals, und läset selbigen also eine halbe Stunde liegen, läset aber indessen ein wenig Speck und Butter in einem Casserol heiß werden; wenn dieses nun heiß genug, wird der Capaun, so vorhero mit grobem Speck gefollet, mit Mehl bestreuet und in die heiße Butter geleact, läset solchen so lange dämpfen, bis er überall, jedoch nach und nach braun werde, sodenn gieffet man eine gute Bouillon darauf, wirfft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter in ein Bündgen zusammen gebunden darein, und läset es, indem der Tegel oder Casserol sehr wohl zugedeckt gehalten wird, eine gute weile also kochen, endlich wird Gewürz, Wein und dasjenige noch hinzu gethan, als Citronen, Oliven, Cardellen, Stroh-Schwämme, u. s. f. womit man dem Essen einen lieblichen und gefälligen Geschmack geben will, da es sodenn, wenn das Bündlein Kräuter heraus genommen worden, angerichtet und aufgetragen werden kan. Capaunen-Kitouffade: Weil man ein Stücke Butter und Speck braun werden läset, wird der Capaun in Viertel zerschnitten, wohl geklopffet, mit Sals besprenget, und so die Butter recht braun, auch die Stücke vorhero mit Mehl bestreuet, solche darinnen geröstet. Wenn diese nun braun, gieffet man gute Brühe daran, legt, wie nur gemeldet, das Bündgen Kräuter hinein, thut das gewöhnliche Gewürz und etwas Pfeffer darzu, gieffet auch etwas Wein darzu, wirfft Citronen-Schalen bey, und läset alles bey gelindem Feuer langsam aufkochen, so ist es bereit. Mit einer Eyer-Sosse: Man thut einen weiß gekochten Capaun samt etwas Brühe, darinnen er gelegen, in ein Casserol, würket ihn gewöhnlich, nur mit kleinem Pfeffer, läset ihn, nachdem ein wenig Wein, wie auch eine ganze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter hinzu gethan, also noch kochen. Inzwischen schläget man 5 Eyer-Dottern in ein Töpfgen, thut eine Messerspitze rohes Mehl hinein, gieffet ein paar Tropfen Eßig hinzu, quirlt es klar, gieffet Brühe in das Töpfgen hinzu, quirlt es wiederum recht klar, daß es nicht zusammen laufe, und gieffet endlich die Brühe zu dem Capaun, an welchen man indeß auch ein gut Stücke Butter geworfen, der sodenn, wenn alles wohl unter einander verfochet, angerichtet werden kan. Mit einem Geback oder Hachis: Es wird eine Kalbes-Keule gebraten, und alsdenn das Fleisch alles herunter geschnitten und klein zerhacket, dieses thut man hernach in ein Casserol, gieffet ein Mößel guten Rahm hinzu, und rühret es wohl durch einander, schüttet annoch ein halb Pfund

Fleisch

klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Salz hinzu, und rühret es wohl durch einander. Um die Schüssel, darin angerichtet werden soll, machet man von Teig einen Kranz, bestreicht die Schüssel mit Butter, schüttet von diesem Gebäck etwas hinein, leget den Capaun, er sey vorher gebraten oder gekocht, darauf überziehet ihn mit dem übrigen Gebäck, streichet mit einem Messer gar sauber zu, gießet zerlassene Butter darüber, streuet klein geriebene Semmel darauf, und läßets also in einem Ofen backen. Dießs Essen kan mit Lorbeer-Blättern besiecket, und mit Citronen garniret werden. Mit Springen: Indem man nach gehöriger Vorbereituna einen Capaun nicht halb gahr köchet, werden frische gewässerte Heringe, die, wie man indgemein pfleget, geschället worden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gepieket, das übrige aber samt der Milch schneidet man wüßlich. Hierauf leget man den also geschnittene Capaun in ein Casserol, schüttet auch aeriebene Semmel, Fleisch-Brühe und den übrigen geschnittenen Hering dazzu, wufft ein groß Stücke Schmalz daran, und läßet an dem Feuer ein wenig dicker kochen. Mit Johannis-Beeren kalt oder warm: Wenn ein Capaun gans ausgebraten, setzet man ohngefähr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und aeriebene Citronen-Schalen daran, und läßets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und streuet Trüffel darüber: Will man es kalt haben, so läßet man den Capaun und die Beeren erst erkalten, und richtet alsdenn erstlich an. Mit Krebsen und Spargel: Erst köchet man einen Capaun schon weiß, siedet Krebsen halb gahr, bricht sie aus, schneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zusammen und köchet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grün bleibe, muß erst das Wasser sieden und ein wenig Salz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein schüttet; hierauf nimmt man etliche rohe Krebsen, schneidet denen die Köpffe ab, das das Bittere heraus komme, thut sie in einen Mörser mit etwas gehäbeter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stößet dieses alles klein, thut in ein Töpfgen, gießet von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und läßets kochen; sendlich streichet man es durch ein Haar-Luch zu dem Capaun, den man in ein Casserol geleet, leget die ausgebrochene Krebsen und den Spargel dazzu, wirft ein Stücke Butter darein, und läßets also durch einander kochen. Von dem Anrichten ward der Capaun in die Schüssel geleet, und der Spargel mit den Krebsen wechelseweise daherum, die Brühe darüber gegossen, und was Krebs-Butter drüber her gesprenget. Mit einer sauren Limonie: Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Casserol

geleet, wird eine ganz saure Limonie zerschnittet, nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingwer dazzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; sodenn gießet man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebst etwas wenig Wein hinzu, und läßets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Safran daran, und richtet alsdenn ordentlich an. Mit Muscaten-Blüthen und Semmel-Schnitten: Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Casserol, thut nebst seiner Brühe Muscaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und setet ihn übers Feuer; kurz vorher, ehe er angerichtet werden soll, leget man ein Stücke Schmalz daran, nimmt gute Semmel-Schnitten, röset sie auf den Rost, welche sodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleet, und Muscaten-Blüthen nebst geriebener Semmel darüber gestreuet werden. Mit Muscheln gebraten: Man füllet den Capaun zwischen der Haut, und dessen Bauch mit Muscheln, eben wie oben beschrieben, mit Ankers, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gahr, bestreicht ihn darben öfters mit Butter, und sammlet fleißig die davon trieffende Brühe. Hierauf thut man wohlgeputzte Muscheln samt etwas Schmalz, Muscaten-Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen in ein Casserol, gießet die gesammelte Brühe dazzu, setzet den Capaun in die Muscheln, und läßet dieses gemach aufkochen. Mit Muscheln gekocht: Der Capaun wird erst in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein gepuckte Muscheln, ein Stücke Schmalz, klein gehackte grüne Veterikie, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zusammen in ein Casserol, gießet gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch dazzu, und läßets über einem Kohlsfeuer gemach kochen. Ehe angerichtet wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Messer-Eyze Mehl, etliche Trüffel Eßig, gießet von der Brühe, so auf den Muscheln ist, etwas dazzu und quirlt durch einander, schüttet diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, und läßet es durch einander anlaufen. Mit Nudeln: Nachdem man in siedend Wasser Nudeln geworffen, und selbige einen Sud thun lassen, hebt man sie vom Feuer, gießet was kaltes Wasser zu, thut sie aus diesem in ein Casserol, schüttet gute Fleisch-Brühe mit Muscaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und läßet alles durch einander kochen. Dieses Gerichte kann mit abackenen Nudeln garniret werden. Mit Welshen Krüssen: Man wirft ein Theil gehaltene Nüsse in ein kaltes Wasser, ferner nimmt man eine Hühner-Brust, ein wenig gehäbete Semmel, ein Stücke Schmalz und etwas Muscaten-Blüthen, reibet dieses alles mit ein wenig sauren Rahm ab, gießet Fleisch-Brühe darauf, und läßet es bey einem Feuer aufsieden, da es denn durch ein Haar-Luch gestrichen wird. Endlich schüttet man diese Coulis in ein Casserol, leget die Nüsse und den Capaun dar-

ein, nebst etwas Butter, und lässt es durch einander kochen. Mit Reis: Anfangs kocht man einen oder mehr Capaunen recht schon weiß; setzt alsdenn Reis zum Feuer, lässt ihn halb gahr kochen, gießet hernach gute Fleisch-Brühe darauf, lässt es gemacht kochen, wenn es bald gut, würzet mans mit Muscaten-Blüthen, rühret es mit einem Stücke Butter und einigen Eiern ab. Ferner thut man ein Stücke Butter in ein Casserol, setzt die Capaunen darauf, thut Citronen-Scheller und Gewürz daran, und läßt es ein wenig pastiren. Endlich wird ein Kranz um eine Schüssel gemacht, dieselbe mit Butter bestrichen und die Helffte von dem Reis darein gegossen, die Capaunen darauf gelegt, der übrige Reis darüber gezogen, fein sauber zugeschnitten, und im Ofen gut abgekocht: Wenn der Reis in guter fetter Fleisch-Brühe gekocht, und der abgekochte Capaun mit diesem Reis und der Fleisch-Brühe etwa noch eine halbe Stunde zusammen über dem Feuer pastiren, kan er auch gleich also angerichtet, mit Muscaten-Blüthen und etwas Ingber gewürket, auf den Tisch getragen werden. Mit Sardellen gepreßt: Wenn der Capaun gehörig vorbereitet, am Spieß gemacht halb gahr gebraten, fängt man in einem Pfannen die herab riesende Brühe fleißig auf, bestrichet ihn oft mit roher Butter, und lässt ihn ferner braten. Hierauf ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüssel, setzt oben wieder eine Schüssel darauf, und beschweret ihn, daß aller Saft heraus gehet; nach diesem bestrichet man eine Schüssel mit Butter oder besser mit Schmalz, hacket Sardellen, die vorher gewässert, gewaschen, und ihnen des Fleisch abgezogen, ganz klein, thut selbige auch auf die Schüssel, und leget den Capaun darauf, setzt dieses übers Feuer, würzet es mit Muscaten-Blüthen, schneidet Citronen-Schalen darüber, gießet etwas Fleisch-Brühe und ein wenig Wein hinzu, und lässt es mit einander kochen; endlich wird die aufgefangene Brühe auch an den Capaun gethan, eine ganze Zwiebel dazu geworfen, und dieses Essen also fein zugedeckt gedämpfet. Mit Sauerkraut: Man kochet zuvörderst gutes Sauerkraut schon weiß, machet in einem Casserol Butter heiß, rühret ein wenig Mehl darein, schüttet das Sauerkraut hinein, und lässt es dämpfen. Alsdenn thut man den Capaun, der indessen am Spieß fein gemacht und mürbe gebraten seyn muß, dahinein, gießet die Brühe, welche von dem Capaun getropffet, darunter, und wenn es etwas pastiret, richtet man dieses an: Oder man brät den Capaun halb gahr, und das Sauerkraut kochet man inleichen nur halb, nimmet es vom Feuer und hacket es klein. Hierauf setzt man Butter in ein Casserol übers Feuer, wirft ein wenig Mehl darein, lässt es ein wenig braun werden, thut das klar gebackte Kraut dazu, und lässt es durch einander dämpfen. Nach diesem bestrichet man eine

Schüssel mit Butter, machet einen Reiffen von Teig darum, schüttet etwas vom Kraut hinein, leget den Capaun darauf, ziehet das übrige Kraut auch über denselben, und streichet es als eine Pastete zu, daß es ganz schlecht wird. Endlich nimmet man einen Pinsel, bestrichet es anfangs mit Eiern, hernach mit Butter, streuet klein geriebene Semmel darüber, setzt es in Ofen und lässt es gahr backen, gleich einer Pastete. Mit Truffes: Anfangs wird der Capaun halb gahr gebraten, und die davon tropffende Brühe fleißig aufgefangen. Hernach lässt man in guter Brühe die Truffes eine gute Zeit weichen, drücket diese aus und hebet die Brühe davon auf, thut gedachte Truffes in ein Casserol, gießet schon fertige Suppe darauf, würzet mit Muscaten-Blüthen, Ingber und dergleichen, und lässt dieses abermal ein wenig kochen. Endlich wird der Capaun ebenfalls hinein gelegt, die aufgebundene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, nebst einer ganzen mit Melcken besteckten Zwiebel auch hinzu gethan, und wenn es über Feuer ein wenig pastiret, ordentlich angerichtet.

Capaunen, Fappen oder Foppen, heißet einen Haushahn verschneiden, und durch Verwundung der Seilen oder Hoden zu Verwundung seines Geschlechtes unfruchtig machen; welches folgender Gestalt geschieht: Man schneidet dem Hahn an der Seiten eine Wunde, so groß, daß man mit einem Finger die beeden Seilen oder Hodlein, (die zu oberst an den Enden unter des Hahns Eingeweide, so er auf dem Rücken liegt, hangen) suchen und heraus nehmen kann; wäre es aber nicht möglich alle beyde heraus zu bekommen, so muß man solche nur entzwey drücken, denn sonst wird er von seiner Art nicht lassen. Hernach nähet man mit einem Faden die Wunde wieder behutsam zu, damit man die Därmer nicht mit anheben, und dadurch ihren augenscheinlichen Tod besterere, und reibet alsdenn ein wenig Asche und frische Butter oder Schmalz darauf. Nicht weniger wird ihm auch der Ramm abgeschmitten, und gleichfalls etwas Asche und Butter, oder Schmalz darauf geschmieret, das Blut dadurch zu stillen. Nach dem Capaunen oder Fappen soll man ihnen in den ersten zweyen Tagen nichts zu sauffen, hingegen aber acht Tage lang wohl zu pressen geben, und sie in geschloßnen so lange innen halten, bis sie wohl geheilet sind. Die Hahnen, so doppelte Rämme haben, pfleget man nicht gerne zu fappen, weil sie sich zu sehr verbluten, daher man sie mit einfachen Rämmen lieber dazu nimmet: man muß aber auch diese nicht zu alt werden lassen zum Fappen, und geschieht dahero ein Befehl, wenn sie drey oder vier Wochen alt sind, nach dem vollen Mond an einem Wind stillen und hellen Tage. Man pfleget auch wohl, die Trutbhüner zu fappen, welche zum Speifen weilderlichs als die Hühner- und Trutbhüner gehalten werden, und sind auch die Eyer von solchen Hühnern

Hünern viel schmackhafter, doch dienen dergleichen nicht zum Brüten.

Capaunen-Stein, ist ein durchsichtiger Stein, ohngefähr einer Wöhnen groß, welcher in dem Rauen wenigstens vierjähriger und noch älterer Capaunen gefunden wird, und durch Hülffe der natürlichen Hitze aus dem verhaltenen Saamen erwachsen soll. Diejenigen Steine, welche von einer bräunlichen Farbe, und durchgehenden rothen Adern gefunden werden, sind die vornehmsten und fettsameken. Er soll die Manns-Personen stärken.

Capern, Kapern, sind unzeitige Blumen- oder Blüthen-Knöpfe (und nicht Früchte, wie einige in der irrigen Meinung gestanden) des sogenannten Capern-Baumes, welche aus Italien, Frankreich und Spanien, in kleinen Fäßlein eingemacht, zu uns gebracht werden. Diese Knöpfe werden, sobald sie ausgerachsen, (ledoch ehe sie sich aufthun oder auflösen) abgenommen, gesammelt, und an einen schattigten Ort gebracht, woselbst sie etliche Stunden liegen bleiben, bis sie etwas weick werden, und nicht aufblasen. Nachgehends werden sie in einen Topf gethan, Wein-Esig darüber geseffen, zudeckt, und also stehen gelassen. Wenn diese Zeit vorbei, drückt man die Capern etwas aus, und weicht sie wieder acht Tage in neuen und frischen Esig ein, welches zum drittenmahl also wiederholet wird; Mödann werden sie mit frischem Esig in die Köpfelein vertheilet, und in andere Länder verschicket. Je kleiner und härter die Capern sind, je besser sind sie, absonderlich, wenn sie ihre Stiele noch haben: Weswegen die Spanischen, welche groß und etliche Stengel sind, weit nicht so hoch gehalten werden, als die andern, so aus Italien von Genna, Candia und Cypem kommen. Die Alexandrinischen Capern kommen mit den Spanischen, die von Majorca aber mit den Italienschen überein. In Frankreich sind die Provencalischen am meistens im Gebrauch. Die Capern werden absonderlich den Appetit zu stärken gelobet, und bekanner massen in der Küche zu allerhand Speiszen, auch zu Salaten gebraucht. Wenn man Capern mit Zucker einmachen will, verfähret man also damit: Man nimmet zwey Pfund Capern in ein Gefäß, gieffet frisch Wasser darauf, und läset sie zwey Tage wässern, wäschet sie sodenn rein ab, und läset sie mit dem Wasser kochen, bis sie ziemlich weick sind. Hierauf werfft man sie in frisch Wasser; nimmet ein Pfund Zucker in einem Tiegel, gieffet Weffel-Safft darauf, etwas mehr als eine Mess-Wang, läset ihn aufkochen, und thut alsdenn die Capern hinein, welche so lange kochen müssen, bis der Zucker so stark wie Syrup wird, thut hernach alles zusammen in eine wohlgebrannte Büchse von Thon, streuet auch noch eine Hand voll Zucker dazu, und verwahret sie wohl. Den Weffel-Safft dazu bekommt man, wenn geschälte und klein geschnittene Weffel in Wasser so lang, bis sie ganz zerfahren wollen, gesetzt, und hernach mit einander durch ein häres-

nes Sieb geseffen werden, so fließet der Safft durch. Die zarten Blumen Knospen von dem Ginst oder Ginst, so auch Priemen-Kraut heißet, werden auch wie Capern mit Sals und Esig eingemacht, und Ginst oder reutsche, in gleichen Brum-Capern genannt: Desgleichen sollen auch die Blüth-Knospen von der Indianischen Kresse, und von der einfachen Dotter-Blume also genuzet werden können. Der

Capern-Baum, oder die Staude, welche die Capern trägt, bekommt eine Menne Wurzeln, welche sich auf allen Seiten ausbreiten. Er treibt auch viele Zweige oder Ranken, so mit krummen und unter sich stehenden spizigen Stacheln, wie der Brombeer-Strauch versehen sind, und runde, vornen etwas spizige, ohngefähr zwey quer Finger breite Blätter, die einen sehr bitteren Geschmack haben. Die kleinen grünen Knöpfe, so auf langen Stielen an denen Zweigen hervor kommen, sind die Capern, und wenn sie aufgegangen, die vollkommenen Blüthen, welche aus vier weissen Blätlein bestehen. Die darauf folgende Früchte, worinnen viele kleine Saamen-Körnlein stecken, gleichen sich denen kleinen Oliven oder auch denen Eichel. Es wächst dieses Baumlein in dem Mittägigen Theile Frankreichs, in Italien, Spanien, Candia, Cypem und andern warmen Ländern, im sandigten steinigten Erdreich, und in rauhen wilden Dörtern, als ein wilder Strauch, wird aber bey uns in vornehmen Gärten, unter den Schirm-Gewächsen gehalten, wiewohl es selten zur Blüthe kommet. Seine Vermehrung geschieht durch eingelegte Reben, am besten aber durch Beschoffe, die ihre Wurzeln haben, und müssen solche im Frühling fortgeplanzet werden. Von diesem Gewächse kommen hauptsächlich die dicken, Aschen-Farbenen runzelichten und löcherichten Schalen, oder so genannte

Capern-Rinden, und sind diejenigen, welche von der Wurzel dieses Strauches abgeschälet, und wie die Zimmet-Rinden zusammen gerollet werden, auch einen scharffen und einen etwas bitteren Geschmack haben, und in der Medicin zu gebrauchen, weil sie eine eröffnende, durchdringende und etwas anhaltende Eigenschaft haben, und dahero sonderlich zu denen Nils-Beschwerden gerühmet werden.

Capilotade, heißet in den Fränköschen Küchen alles in kleine Stückgen geschnittene Fleisch, welches man hernach zu einem Ragout zu nehmen pfleget. Also wird dergleichen von Reb-Hünern auf folgende Art gemacht: Man schneidet ein Reb-Hun, das vorher gebraten, in zehen bis zwölf Stück, setzet solche in einer Schüssel übers Feuer, thut ein wenig Wasser, Wein-Wein-Esig, Citronen-Schalen Melcken, und Sals daran, läset zusammen aufkochen, und wenn es bald gahr und die Brühe kurz, wird noch ein wenig Brot-Rinde darzu gerieben, s. l. g.

Cappes-Kraut, Capus-Kraut, oder Capus-Kraut, ist eine Art von den Kohl-Kräutern,

tern, dessen Blätter sich dergestalt in die Run-
de über einander schließen, daß sie in der Mit-
ten ein rechtes Haupt formiren, wovon es auch
den Nahmen Haupt- oder Kopf- Kohl be-
kommen. Dieses Kraut, welches sowohl dem
Menschen zur Nahrung, als dem Vieh zum
Futter dienet, will ein, weder allzu leimigtes,
noch allzu sandigtes, sondern temperirtes und
wohl zugerichtet gut gedüngtes Feld haben.
Gemeinlich nimmt man die Brach-Acker
zum Kraut-Felde, und reifet dieselben zu-
vörderst noch vor Winters, etwan um die Mit-
te des Novembers, zum erstenmahl um (so
aber nicht aller Orten geschieht). Nach dem
Winter, zu Anfang des Frühlings, werden
sie mit gutem Miste, sonderlich Schaf-Mist,
(wer dergleichen hat) beföhret, und wenn der-
selbe gebreitet, und gleich darauf im alten
Monden gehörig untergemendet worden, als-
dann bis zur Pflanz-Zeit in den Mayen und ge-
gen Pfingsten hin liegen gelassen. Inzwischen
wird der Kapp- oder Cappes-Saamen, und
zwar von etlichen bereits zu Ende des Februarii
um oder nach Matthia, theils um das Mittel
des Martii, und theils zu Anfang des Aprils,
wenn nemlich das Wetter zu solcher Zeit gut
und trocken, und der Mond im Zunehmen ist,
in die vorher mit Fleiß dazu bereitete Pflanz-
Beete gesät, und obwohl einige um und vor
St. Peter Stuhl-Feyer, Matthias und Gre-
gorius, wie auch um Gertraut die beste Pflanz-
Saamen-Zeit zu seyn vermeinen, so läßt
sich doch ein kluger Haus-Wirt von diesen
heiligen kein Geheze machen, sondern nimmt
die Witterung und den Zustand des Erdreiches
in acht, denn in nassen und flebrichten Feldern
ist schädlich zu säen, auf hohen trockenen Orten
hergegen, und bevorans im neuen Acker wäch-
set er am besten. Alsdenn wird der Acker,
worein das Kraut selbst kommen soll, wohl
übereaet, und die Woche vor oder nach Pfing-
sten, oder im Junio, ganz aufs neue, doch
sehr schmalfurchig ungerissen oder ungeackert,
und also ein Beet nach dem andern gemacht,
hierauf weil der Acker noch also frisch ist, oder
wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, die
Pflanzen aus den Pflanz-Beeten im neuen
Monden, und da derselbe etwan drey Tage alt,
ausgezogen, und alsobald in den Acker sein
zieht, bis an die untersten Blätlein verjekt,
welchenfalls sie desto eher bekleben, damit
aber die Pflanken einander im Wachsen nicht
verhindern, sollen sie eine von der andern alle-
zeit einen Fuß oder andert halben weit von ein-
ander gestekt werden. Einige pflegen auch
gleich bey dem Stecken folgendes geringe Mit-
tel wider die Raupen zu gebrauchen. Sie er-
halten nemlich beständig den Kraut- Stöcker-
Stößel mit einer Speck-Schwarte fett, und
sagen je fetter der Stößel gehalten werde,
desto weniger Raupen bekomme das Kraut.
An einigen Orten wird der Kraut-Acker ge-
graben, darnach es viel besser, als nach dem Pflän-
gen zu wachsen pfleget, denn der Mist kommt
im Graben etwas tiefer in die Erde, und kan
nicht so sehr, als in heißem Sommer brennen.
Wenn die Pflanzen bekleben, muß man sie,

nachdem die Witterung gewesen, und diesel-
ben gewachsen, etwan drey Wochen nach dem
Pflanzen eher oder später, bey trockenem Wet-
ter, wenn das Erdreich weder zu hart noch zu
naß, behacken, das ist: die Erde unten an dem
Stiel der Pflanken, doch daß man sie nicht los
hacke, lösen; und wiederum bis fast an die un-
tersten Blätlein fein hoch mit Erde beschütten
oder behäuffen, damit das Kraut desto mehr
einwärts konne, nicht so lange Stiele ge-
winne, und dieses pfleget man, wenn es die
Nothdurfft erfordert, in zweyen oder dreyen
Wochen noch einmahl zu wiederholen; ja eini-
ge haben in Gewohnheit, ihr Kraut dremahl
zu hacken, nemlich vors erste etwan zehn oder
zwölf Tage, nachdem es bekleben, nur das
Erdreich, damit es lucker werde, zu lüften;
vors andere solches abermahl, doch etwas
besser nach zehn oder zwölf Tagen zu wie-
derholen, und denn vors dritte, wenn das
Kraut den Acker fast decken will, solches er-
recht zu behacken, und um die Ständ-
lein hauffen zu machen. Hiernächst ist das
Unkraut, so darinnen zu wachsen pfleget, alle-
zeit fleißig im alten Monat auszuwäten, und
das Jät-Gras dem Vieh zu geben; die Rau-
pen, welche sonst gar leichtlich überhand neh-
men, und alles zu Schanden machen, sind
sorgfältig abzulesen, selbige zu zertreten, oder
zu verbrennen; die gelben Blätter von Jät
zu Zeit abzubrechen, und dem Hind-Vieh zu
geben, und endlich die Kraut-Häupter im De-
tober, bey trockenem Wetter auszustechen,
oder, wie an einigen Orten geschieht, abzu-
hauen und einzuführen. Wenn dieses gesche-
hen, werden so fert die Strüncke abgeschnitzen,
die unsaubern Blätter abgenommen, an einen
trockenen Ort zu Hauffen geschüttert, und den
Röhren nach und nach verfüttert; Die Strün-
cke aber, damit sie nicht gefrieren, bis in den
Winter aufgehoben, alsdenn geschnitzen, theils
getocht, theils auch also roh nach Weihnachten
denen Röhren, sonderlich aber denen kalbenden
ins Trinken gegeben. Die Kraut-Häupter wer-
den theils frisch verspeiset, und Kraut-Salat
davon gemacht, oder warm gekocht, theils zum
Saurer-Kraut eingeschnitten, (siehe Sauer-
Kraut) und der Überfluß, so welcher vorhan-
den, verkauft. So bald das Kraut vom Acker
kommt, soll man auch die beim Abhauen des
Krautes stehende gebliebene Strüncke ausreißen
und darinnen nicht stehen lassen, massen sie
den Acker sehr sauer machen, und weiß man
dieselbe an solchen Orten, wo das Holz theu-
er ist, besser in dem Ofen zu nutzen. Den
Kraut-Acker besäen einige bald wieder mit
Korn, andere aber lassen ihn bis auf den nächst-
folgenden Frühlings zu Lein oder Gerste liegen,
und pflegen dahero denselben noch vor Winters
zu rechter Zeit zu säen. Außer diesem erst
beschriebenen Cappes-Kraut, so das weiße ge-
nennt, und zur Speiße vor das beste und lieb-
lichste gehalten wird, hat man noch zweyerley
Arten, nemlich das grüne und das rotte Cap-
pes-Kraut, wovon dieses letztere sonderlich
zum Kraut-Salat aene genommen wird,
beyde aber werden eben so, wie das weiße erba-
et.

et. In den Gärten kan man frühzeitiges Kraut, vermittelst der Mist-Beete, erzielen, darein der Capp-Saamen zu Anfang des Martii gesät, vor der Kälte, sonderlich bey Nachts mit Decken von Holz oder Stroh wohl verwahrt, hernach fleißig gesät und begossen, endlich aber zu rechter Zeit in ein wohlgedüngtes und tief umgegrabenes Beet verpflanzt, und wie das zu gewöhnlicher Zeit gebaute Cappes-Kraut, obgedachter massen gewartet wird. Der Saamen von diesem Kraute, nemlich der

Capp-Saamen, oder Cappes-Kraut-Saamen, ist klein, rund und dunkelbraun, dem Rüben-Saamen nicht ungleich, und wird von denen schönsten und äußersten Kraut-Hauptern erzeugt: indeme man, wenn das Kraut im October im alten Menden ausgefochen oder abgehauen und eingeführt wird, sein hart und fest zusammen gewachsenes Kraut Häupter ausliefert, mit Stränken und Wurzeln aushebet, und solche in einem Keller oder Grube, damit sie den Winter über keinen Schaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmals solche im Martio oder April, wenn man sich keines Frostes mehr zu besorgen hat, im neuen Monden, in einem Garten, auf neuen Boden, oder in ein gut zugerichtetes Stücke Land versetzt, jedoch nicht zu nah zusammen, die in die Höhe wachsenden Stengel, damit ihnen der Wind nicht schade, an dabey gesteckte Ruthen oder Stängel ein befestiget, vor Viehe und Bözeln wohl verwahret, und endlich den Saamen, welcher im Augusto und September, aber nicht auf einmal, reif wird, nach und nach abnimmet, denselben recht dürre werden läßt, und wenn es recht reine gemacht worden ist, an einem trockenen Ort, damit er nicht schimmlicht oder dumpfigt werde, bis zum nöthigen Gebrauch aufhebet.

Cappus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Capuzon, siehe Rapp-Baum.

Carath, ist ein Gold-Gewicht, deren vier und zwanzig auf eine Mark gehen. Ein Carath hält vier Gran oder zwölf Green. Es wird auch die Vollkommenheit und Puritytät durch die Zahl der Carathe bemerkt, also nennet man das pure Gold, bey welchem ganz kein Zufas ist, ein Gold von vier und zwanzig Carathen. Weil man aber das Gold von allem Zufas eines fremden Metalles nicht befreien noch reinigen kann, so wird das feinste Gold auf drey und zwanzig und dreyviertel Carath gerechnet.

Caravine, ist eine gläserne Flasche auf vielerley Art formiret, vergleichen man bey Gastereyen, sowohl etliche mit Wein gefüllet, unter die Gäste auszutheilen pflaget, damit sich ein ieder nach Belieben viel oder wenig daraus einschenken möge, als auch einzeln bey den Fischen mit Eßig gefüllet, um die Tafel herum zu geben, im Gebrauch hat.

Carauschen, siehe Karauschen.

Carbonade, heißt man das auf dem Rost saftig gebratene Fleisch. Es werden auch die

auf solche Art zugerichtete Rippen von allet hand Vieh also genennet, davon siehe Cotterles.

Cardamomen, sind ein nützliches und annehmliches Gewürke, welches nicht allein die Speisen überaus wohl geschmackt machet, sondern auch zur Stärkung des Magens, Haupts und Gedächtnisses fürtreflich diener, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel und die Schlag-Fälle ist. Man hat deren zweyerley Gattungen, nemlich große und Kleine.

Die großen Cardamomen sind eckigte, graue Körner, welche in dreyeckigten Hülsen stecken, aber weder an Geruch so stark und durchdringend, noch am Geschmack so scharff und beifend sind, als die

Kleinen Cardamomen. Diese werden gemeinlich in ihren dreyeckigten und etwas länglichten Hülsen (welche um ein ziemliches kleiner, als bey den großen Cardamomen, und auswendig weißgrau, streificht und mit kleinen Stielen versehen sind) zu uns gebracht, sodenn in einen Sack gethan, und darauf mit runden Prügeln so lange geschlagen, bis die Hülsen auf- und abgesprungen, welche ausgeschwungen, und durch ein Sieb gereinigt werden. Die also reine gemachten Körner sind klein, eckigt und grau, welche wie obgedacht so wohl am Geruch, als am Geschmack kräftiger sind, als die großen. Einige zählen noch eine dritte Art von Cardamomen, welche sie

Die größten heißen, weil sie aber von obbeschriebenen beyden Arten gar sehr differiren, auch mehrentheils Paradies-Körner genennet werden, so sind solche hier übergangen, und weiter hinten unter diesem ihrem rechten Nahmen zu suchen.

Cardamomen-Baum. Davon hat man zweyerley Haupt-Sorten, nemlich den Indianischen und Africanischen Cardamomen-Baum, welche wieder in kleine und große eingetheilt werden.

Der Kleine Indianische Cardamomen-Baum, wächst nicht höher, als etwan drey Schuh hoch, hat glatte und knotigte Zweige, so inwendig eine schwammigte Materie haben. Die Blätter sind lang und schmal, und vorne rund, welche, wenn sie zerrieben oder zerdrückt werden, einen überaus guten Geruch von sich geben. An der Wurzel kommen ein oder zwey grüne Klumpen herfür, welche, wenn sie sich öffnen, unterschiedliche weiß und gelb melirte, und einen lieblichen Geruch von sich gehende Blumen zeigen. Der Saame aber stellet sich alsdenn in kleinen Hülsen oder Knöpflein ein, und fänget an zu zeitigen, so bald diese beginnen gelb zu werden; Wenn derselbe noch frisch, siehet er weiß und purpurfleckigt aus, so er aber dürre oder trocken wird, verlieret er seine Farbe, und wird alsdenn also, wie man ihn zu uns heraus bringet.

Der große Indianische Cardamomen-Baum, wird gemeinlich fünf Schuh hoch, seine Blätter haben eine angenehme grüne Farbe,

be, und sind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieselben gehet eine Ader, so mit vielen Quer-Nervenlein vergesellschaftet ist. Diese Blätter haben darnehen keine Ordnung, sondern stehen an den Zweigen bald auf dieser bald auf jener Seite. An erstaubachten Zweigen befinden sich Knöpflein, welche, wenn sie sich öffnen, eine Blüthe in Gestalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieser Blüthe ist überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfarbigen Rande.

Der große Africanische Cardamomen-Baum, siehet fast dem Johannis-Beer-Bäumlein gleich, und wächst sechs, sieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieser Sorte befindet sich in einem dreieckigten Bälglein. Sein Holz ist auswendig Aschgrau, inwendig aber weiß, jedoch von keiner sonderbaren Härteigkeit. Der kleine Africanische Cardamomen-Baum differiret von dem großen allein darinnen, daß er kaum fünf bis sechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen sich kleiner präsentiret. Was nun die zwö ersten Sattungen anbelanget, so sind dieselben bey uns in Teutschland nicht weit zu bringen: Die zwey andern aber aus Africa sind dauerhaftiger, vornehmlich, wo sie schon Fingers-dicke zu uns kommen. Sie wollen das ganze Jahr durch nicht feuchte gehalten seyn, auch vor allem Wind und kalter Luft sicher stehen, dahero man sie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daselbst warm halten muß; Vor dem May aber darf man diese zarten Gewächse nicht wieder an die Luft stellen, sondern, so es geschicht, muß es wohl warm seyn, und die Sonne den Ort, da sie stehen, recht beschienen können, weilen sonst die Kälte, absonderlich aber die Nacht-Fröste leichtlich Handel machen, und dieselben ganz und gar verderben könnten. Falls man sie wegen allzuwarmer Trockene aufwecken wollte, müsse solches mit laulichem Regen-Wasser, aber nicht mit Bezieffen, sondern bloß allein mit Besprühen geschehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachsagen, sondern, so man dergleichen haben will, muß man solche über Holland her verschreiben und bringen lassen.

Carde, Spanische Carde oder Cardone, ist eine Pflanze, welche sowohl an Gestalt der Blätter, als auch an der Frucht selbst fast mit den Artischocken überein kommt, dahero sie auch von einigen vor ein Geschlecht von denselben gehalten wird, nur daß sie mit schärfsten Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu genießen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung und werden diese, nicht allein aus dem Saamen, sondern auch, und noch fast besser aus den Beyschoß- oder Abfesslingen von der Wurzel fortgepflanzt, wiewohl die jungen von kernern erwachsenen Cardonen die von den Beyschoffen gepflanzte weit übertreffen,

indem diese lange nicht so zart und mürbe zu essen sind, als jene. Wer sie vom Saamen ziehen will, muß solchen im Frühling zeitlich auf die Mist-Beete im vollen Monden säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; Wilt man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflanzen gleich ihr Verbleibens haben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflanzen-Versetzen betreffend, geschieht solches, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tief ungerabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn bey Ausheben der Pflanzen die Haupt-Wurzel beschnitten, und selbne nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Bezieffen wohl gepflaget und gewartet werden müssen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle aufkommen: kann man frische zum andern und drittemahl nachstecken, und ob sie schon zu unterschiednen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man sie auch nach und nach einlegen, und ihrer desto länger und besser genießen kan. Im September und October, da man sie einlegen muß, werden die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spizen mit einem scharffen Garten-Messer abgesehritten, die übrigen guten Blätter aber an dreuen Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Stroh eingewickelt, und in ein lauzes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tiefes Gräblein, so man gleich an der Wurzel hin gemacht, dergestalt eingelaset, daß die Wurzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dicke und fest eintritt, so wird sie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leichtlich faulen, so nehmen sie etliche mit samt den Wurzeln aus, und setzen sie entweder an einem erhabenen Ort, wo ihnen die Kälte nicht schaden kan, oder gar in dem Keller in die Erden; allein es geht damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartier bleiben können. Man kan auch die grossen Neben-Blätter von den besten Artischocken-Stöcken auf solche Weise einlezen, weil sie süßer und lieblicher sind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die schönsten und den besten Wachs habende Stauden, so zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwählen, den Frucht-Stengel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feste zusammen binden, als denn über die Blätter einen oder zweien hohlen Dach- oder Korst-Ziegel legen, und dieselben oben mit langem Werde-Mist bedecken, so werden sie in zwey oder drey Wochen schön weißaelblicht und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbst, so lange nemlich, bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Bäl-

then derer Carden, wenn sie an der Luft getrocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen auch die Französischen Varenen in Languedoc, ihre Milch damit zu laben. Der Saame ist dem Artischocken-Saamen ganz ähnlich, nur daß er spitziger und dünner ist; Denselben zu bekommen, muß man zwey bis drey Pflansen sieden lassen, und wenn der Saame gelb und reiff worden, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Cardetschen, siehe Kardetschen.

Cardinals-Blume, ist eine überaus schöne hochrote Blume, daß sie auch der künstliche Maler nicht schöner abschildern und abbilden könnte. Sie ist aus America zu uns gebracht worden, wächst auf mittelmäsig hohen Stengeln, so mit schmalen Blättern besetzt sind, und hat keinen sonderbaren Geruch. Diese Blumen erfordern eine starke Sonne, und ein mittelmäsig gutes Erdreich: Denn in schattichten Orten wollen sie gar nicht gut thun: doch kan man ihnen in der Wüste eine schattichte Stelle eingeben, damit die Blumen desto länger dauern, und nicht so bald verwelken. Theils setzen sie mit in die Blumen-Felder, allwo sie zwar den Winter über dauern, wenn sie vorher in Herbst mit Stroh bedeckt worden; besser aber setzt man dieselben in Blumen-Töpfe, damit man sie hin- und hertragen, und in der Winterung oder dem Gewächshaus vor dem Frost desto besser verwahren könne. Wenn die Blumen vergangen, soll man die Stengel einer quer Hand hoch von der Erden abschneiden, damit die Wurzeln desto kräftiger werden: Denn weil diese Blumen bey uns keinen reiffen Saamen bringen, als muß man sie, durch die Zertheilung besagter Wurzel fortpflanzen und erhalten; wiewohl man auch von dem Stengel, wenn er verblühet hat, folgender Gestalt junge Pflansen bekommen kan: Man schneidet nemlich den Stengel bis auf das Kraut hinweg, und steckt zwey oder drey Glieder lang davon bey wachsendem Monden an einem schattichten Ort in die Erden, begießet auch fleißig, so werden sich bald kleine Wurzeln daray sehen lassen, und mithin diese eingesteckte Stücklein Stengel sich in eine ordentliche Pflanze verwandeln.

Cardis, ist eine Art wollen Zeug, ein wenig besser als Rasch, wird meist zum Unterrütern gebraucht; es kam erst häufig aus Frankreich, jetzt aber wird es in unterschiedenen Städten Deutschlands nachgemacht.

Cardobenedict oder segene Distel, ist ein bekanntes Arzney-Kraut, welches um seiner seltneren Eigenschaften willen, diesen Namen bekommen. Sie treibet runde, schlaffe, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erde kriechende Stengel. Die Blätter sind lang, zerferbt, rauh und spitzig von schwarz-grüner Farbe. Die Spize oder das oberste Theil der Stengel ist mit langen und schlächtigen Dornen und Blättern besetzt, zwischen welchen eine gelbe Blume hervor

kommt, darinnen ein weißlicher gestreuter Saamen, wie in den Artischocken steckt. Die Wurzel ist ziemlich lang, zart, weiß, zasericht und sehr zertheilt; die ganze Pflanze aber ist eines bitteren Geschmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da sie in ihrer besten Kraft ist, gesammelt, und in Haupt- und Leber-Schmerzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebraucht; man pflaget auch den bekannten

Cardobenedicten-Wein davon zu machen, welcher vor ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, auszugeben, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man wirft nemlich in ein Eimeriges Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden soll, Tausendgulden-Kraut, Wermut und weißen Andorn, jedes eine kleine Hand voll, gießet darüber schön durchgeseihten Most, wirft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und läset es also mit einander vergähren.

Cardone, siehe Carde.

Carfiol, siehe Blumen-Kohl.

Carlotten, siehe Schalotten.

Carminatio, pflaget man alle Wind und Bleihungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen sind Anis, Calmus, Fenchel u. s. f. wie denn alle abgezogene Branntweine überhaupt vor dergleichen dienlich zu seyn achtet werden.

Carotte, siehe Rutsche.

Carotten, sind ein Möhren-Geschlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren fast in allem gleich, ausgenommen, daß diese Art ganz Blutroth ist, und daher auch die Holländischen rothen Möhren gemeinet werden; sind aber nicht mit unsern sogenannten Rothen- oder Weiß-Rüben zu verwechseln. Sie werden im Mecken in ein Land, so vorm Jahr gedünget worden, und zwar etwas dicke gefäet, weil gemeinlich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, so kan man ihn zu seiner Zeit verziehen. Gegen den Herbst oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man sie auch ausgraben, und nachdem sie vom Kraute gereinigt, in dem Keller in Sand legen, und zur Speise verwahren. Man gebrauchet sie gemeinlich zu Salat, oder andere Salsen damit zu färben, weil sie Bluth-roth färben. Der Saame, welcher dem Möhren-Saamen in allem gleich ist, hält sich nicht wohl über zwey Jahr.

Carsette, nennet man diejenige Art Schnürbrüste, welche vornen her über den dazu gehörigen Vorstick-Las zugeschnüret werden, haben breite Schuyen oder kleine Schoslein, und bestehen aus 8 Theilen.

Carthäuser-Nagelein oder Neldken, sind Blumen, so auf einem nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Busch präsentiren. Es giebt aber derselben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

Sie bestehen aus unterschiedlichen Farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur geblendet. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezogen: Die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte ausleiert, und solche in einen langen Drog pflanset, absonderlich aber die Blumen, so in und mit dem vollen Monden wachsen, so lange stehen läßt, bis sie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieser Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit demselben zur Frühlingszeit, im Zwilling oder Löwen gefeet und gewartet, darnach offters verpflanzet, so bekommet man recht schöne gefüllte Blumen. Dieselben sind gemeinlich rother Farbe, es finden sich zwar auch sprenglichte, aber nicht gar überfüllt. Das Gewächs selbst hebet absonderlich eine lockere mit Mist, Holz und Sand vermengte Blumen-Erde, und kamt mit Zertbeugung der Wurkeln im Frühlung vermehret werden. Zur Winterszeit kann mans zwar in dem Garten lassen, aber besser ist es, so man es, nebst andern Gewächsen, an gehörigen Ort vermahre.

Carvi oder *Chervi*, siehe Zucker-Wurzel.

Cascaden, heißen Wasser-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natürliche und künstliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüssen, welche sich von hohen Bergen und übersteilen Felsen mit großem Brausen herab stürzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Wasser-Fall ohnweit Spoleto in dem Herkathum gleiches Namens, indem sich daselbst der Fluß Velino über einen Felsen 300 Fuß hoch in einen Thal herab stürzet; nicht weniger die beyden bekanneten Rhein-Fälle bey Schaffhausen und Lauffenburg u. a. m. Diese, die künstliche, werden in Königlichen, Fürstlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Wasser-Künsten angetroffen, da das Wasser aus einer reichen Quelle, und durch einen starken Trieb in die Höhe gebracht wird, und von dar wieder aus einer Muschel, oder aus einem Becken in das andere mit einem angenehmen Geräusche herab fällt. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländischen Königlichen Gärten zu Versailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; sondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dresden ein prächtig sich ausnehmend Exempel zu sehen.

Caschet, siehe Courset.

Cassette, heißet diejenige Art einer Frauenzimmer = Schürbrust mit Achsel-Bändern, welche wie ein Corsette in 8 Theilen bestehet, und sehr schwach gestisset wird.

Casserole, oder, wie es die Röche aussprechen, Castrol, ist ein Küchen-Zeug, und bestehet in einem flachen kupffernen oder messingenen Tiegel oder Pfannen ohne Füße, worinnen Ragouts und allerhand andere Spe-

sen zubereitet werden. Die meisten sind mit kupffernen Deckeln versehen. Die Franzosen nennen auch einen irdenen Tiegel ohne Füße Casserole.

Castrol-Löcher, sind zu diesem Werkzeugen in die Herde oder Koch-Ofen gemachte Löcher, darinne thnen eine gelinde Hitze gegeben werden kan. Man kan dieselben sonderlich zur Menage in die zum braten, kochen, backen, warmen Wasser, Obst dörren, eingerichteten Koch-Ofen anbringen, alles aber mit einem unten im Ofen unter verschiedene eiserne oder blecherne Matten gemachten Feuer verichten, davon die eine nur bis in die Helffte der Breite des Ofens gehet. Siehe Koch-Ofen.

Casien, diesen Nahmen führet bald ein Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, so, daß dieser dreysache Unterscheid der Casia auch dreyerley Zunahmen zu wege gebracht, denn sie heißet *Casia odorata*, *coronaria* und *laxativa*. Die erste, nemlich *Casia odorata*, ist ein Strauch, der nach Plinii Bericht in den Feldern nahe an den Arabischen Zimmet-Bergen in Mannes-Höhe zu wachsen pflaget, und eine dünne Rinde hat, welche allein zu nutzen, indem sie eines köchlichen Geruches und scharffen Geschmacks, und nach Lonicci Bericht eben die Zimmet-Röhre und Rinden abgeben soll, die bey uns wohl bekant. Es schreibet angeführter Autor zwar davon, daß, weil diese Rinde sich von dem Holze nicht wohl ablösen laße, so nähmen die Araber die Rinden dieses Strauchs, wickelten sie in frisch abgezogene Vieh-Häute, ließen sie so lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holz gar austrassen, daß die Rinde ganz hohl würde, welche wegen ihrer Schärffe unverseht und so gut bliebe, als sie bey uns verbranchet wird; die Holländer und andere Völcker aber, so beyder Indien sehr wohl kundig, versichern ein ganz anderes. Die *Casia coronaria* war ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, so vor diesem in Italien ganz gemein gewesen, und eine gute Nahrung vor Bienen abzugeben, wie etwa der Klee, Bohnen u. s. f. ist uns aber aniezo unbekant. Die *Casia laxativa* *aliqua*, oder purgirende *Casia*, ist ein großer Baum, davon der beste sich in Ost-Indien, der mittlere in Brasilien, und der schlechteste in Aegypten befindet, von harten festen Holz, welches, so es frisch oder arün, einen starken, wenn es aber dürre, gar keinen Geruch bey sich führet. Seine Blätter kommen denen an den Johannis-Beeren gleich, nur daß sie etwas spitzer; die Frucht, welche das sogenannte Johannis-Brot, bestehet aus langen, runden und dicken Röhren, die, wenn sie reiff, von roth-bräuner Farbe, und voll süßes schwarzes, aber etwas säbes und schleimiges Mark sind. Inwendig formiren einige Häutlein unterschiedene Fache, in deren jeden ein harter Kern: diese Röhren müssen schwer und nicht schlotternd, wie auch schön frisch, safftig und nicht angelauften seyn, welche Lehren ganz und gar unnütze.

Diese Castia erweicht, zertheilt und reiniget das Gehlüt, dämpfet die hitzige verbrennete Galle, und purgiret den Leib so gelinde, daß sie jung und alt, ja auch schwangere Weiber ohne allen Schaden sicher brauchen können.

Cassnade-Zucker, siehe Zucker.

Castanien oder Kästen, ist die Frucht vom Castanien-Baum, welche in die grosse und kleine Art eingetheilt wird. Die Kleine behält den Nahmen Castanien, die grosse aber, deren wieder zwey Gattungen sind, heissen Maronen und Ros-Castanien, oder Indianische Maronen. Sie haben drey Hälge oder Schalen, worinnen der Kern verborgen steckt. Die äusserste siehet fast wie ein Egel, und ist stachelicht, die mittlere ist wie ein feines braunes und polirtes Leder, unwendig gleichsam mit Nachwexel ausgefüllert, und die innerste weit dünner als die mittlere, zart, roth und runklicht. Nach diesem Häutlein kommt der Kern oder die Castanien-Frucht selbst, welche weiß, hart, von einem angenehmen Geschmack, und absouderlich, wenn sie gesotten und gebraten, wohl zu essen ist. Sie sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopffen, Hauptweh verursachen, und sonderlich denen Lungenfüchtigen schädlich seyn sollen. Wenn man wissen will, welche Castanien gut oder böse sind, mus man sie in kalt Wasser schütten, da denn die guten zu Boden fallen, die bösen aber oben schwimmen. Wo sie im Ueberflusse wachsen, mälet man die Schweine damit, wie mit den Eicheln, so kann man auch, wenn sie geschälet, ein dauerhaftes Mehl zum Brot-Backen daraus mahlen, und sollen sie ein Brot von sehr angenehmen Geschmack geben.

Castanien-Baum, ist 1) der gemeine oder kleine Castanien-Baum. 2) Der Maronen-Baum, und 3) der Ros-Castanien- oder Indianische Maronen-Baum. Der gemeine Castanien-Baum, wovon es in Ungarn, Italien, Frankreich, Ehas, und am Rhein ganze Wälder giebet, wächst hoch und stark, hat grosse breite und am Rande zerkerbte Blätter, und machet mit seinen weit in die Rundung ausgebreiteten Aesten einen angenehmen Schatten. Seine Früchte, deren manchmal zwey bis drey, auch öfters nur eine in der äussersten stachelichten Schale stecken, folgen nicht auf die Blüten-Zäpflein, sondern wachsen an ganz davon absonderten Orten. Er liebet einen mittelmäßigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das ist von der Castanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurzel aufschiessen, erzeugt, welche letztere Art vor die beste gehalten wird, weil sie eher und hurtiger, auch bessere Früchte, als jene, bringet. Dieser Baum wird, als einer von den köstlichsten, der Eiche verzeuggen, sowohl seiner Früchte, als des Holzes halber, indem es seiner Festig- und Dauerhaftigkeit wegen, auch, weil es weder

würmigt wird, noch die Spinnen sich daran hängen, (wo man es genugsam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen ist; daher es in einigen Landen stark zu Latten und Brettern, wie auch zu Wein-Kässern gebraucht wird. Der Maronen- oder grosse Castanien-Baum, ist von dem erstbeschriebenen gemeinen Castanien-Baum nicht, als an der Größe unterschieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demselben. Man pflaget ihn im Monat April in Spalt zu pflößen, oder um Johannis in das treibende Auge zu oculiren. Der Indianische Maronen-Baum, welchen man, weil seine Frucht wider den Husten der Vögel eine bewährte Arznei seyn soll, auch Ros-Castanien-Baum nennet, ist einer von denen schönsten Bäumen, womit Gärten und Alleen gezieret werden können. Er breitet seine Aeste weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und laute, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Gestalt einer aufgethanen und von einander gesperrten Hand an den Zweigen zusammen gefeset sind. Seine Blüten sind vier oder fünf blätterig und weiß, und kommen traublicht hervor, die Frucht aber ist mit einer bey nahe runden stachelichten und fleischigten Schale umgeben, aber eines scharffen und bitteren Geschmacks. Das Holz davon, welches sehr weich und brosch, sehr brüchig und mürbe ist, taugt zu nichts, auch nicht einmal zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, sondern pureschwarz wird. Man ziehet diesen Baum, wie bey der gemeinen Castanie bereits angezeiesen worden, von der in die Erde gesteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begießen erfordert.

Castor, siehe Biber.

Catum, siehe Cotton.

Caveffon, siehe Kappzaum.

Caviaro, heisset eigentlich der eingesalzene Roggen von einem Stör, welcher in Moskau zubereitet, und von dar aus in grosser Menge verführet wird. Er ist schwarz-grüner Farbe, und hat einen ganz thranigen Geschmack, dem ohngeachtet, soll man in Italien daraus eine Delicatesse machen. Er wird trocken, und gleichsam in Stücken, wie auch süßig in Käsen dahin gebracht. Die Zubereitung bestehet in Baumöl und Eßig, sammt ein wenig kleinen darein geschnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter gerösteter Semmel. Man hat nach dieser Art den Hecht- und Karpffen-Roggen, der von angenehmer Farbe und Geschmack, und von den Italienern zum Unterscheid des vorigen, so Caviaro negro heisset, Caviaro rosso oder rubro genennet wird, zubereitet und eingesalzen; es ist aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Deutschland in große Consideration kommen.

Caulifar, siehe Blumenkohl.

Cauliravi, siehe Kohlrabi.

Ceder-

Ederbaum, ist ein ausländisches Gewächse, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es ist aber hier nicht die Rede von dem Syrischen oder grossen Ederbaum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen ist, davon siehe Philosoph. Lexicon; sondern von dem kleinen und sogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien seinen Ursprung hat, auch auf denen Bergen Istriens gefunden wird. Er ist einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dick, mit vielen Aesten, als mit Klägeln, besetzt, seine Nadeln stehen alle über sich, wie die an der Fichte, deren Farbe sie auch mehrentheils haben, sind aber viel subtiler, schmaler und spitzer. Seine Frucht besteht in rötlichen Beerlein, an Gestalt den Myrten-Beerlein gleich, so bitter von Geschmack, und eines schlechten Geruchs sind. Der Stamm oder das Holz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblich, und inwendig roth aussieht. Dieser Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und selbst in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflanzt.

Cedro, wird insgemein der wohlschmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen seiner guten Eigenschaften nicht nur in Ermangelung der Citronen, an die Speisen nehmen kan, und in das Getränke, als Wein, Thee, &c. tropffet, sondern auch an stat eines Parfums zu Pomade, Puder, Schnupftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaster-Baum, ist ein Bäumlein ungefahr Manns hoch, hat ein hartes Holz und Aeste, so erstlich grünlich sind, und hernach graulich werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander stehen, und Sommer und Winter grün bleiben, sind länglicht, oben Saat grün und unten etwas lichter. An den äussersten Aesten zwischen denen Blättern wachsen kleine Stengel, woran gelb-grüne fünf oder sechs Blättern bestehende Blumen hervor wachsen, welche einen guten Geruch haben, aber sehr lanze verschlossen bleiben, indem sie gemeinlich im Herbst, zuweilen auch erst im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachsende Frucht ist erstlich grün, hernach roth, und endlich Cerallen farbig, runzelt sich aber zu Anfang des Anausst und wird dunkelfarbig. Inwendig hat sie einen dreieckigten Kern fast wie ein Weinbeer-Körnlein, mit einer harten Schale, und einem weissen Ruz-farbigem Fleische, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen ist. Dieser Kern wird aber, wenn ein harter Winter ist, selten zeitig. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holz befindlich ist, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geschehen. Der Grund soll sandigt, mit zweijährigem Pferdemist und Erde, welche durch die Luft und Sonne wohl temperirt ist, vermischt seyn.

Cement, ist eine besonders gute Art eines Mörtels, der insbesondere im Wasser-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber ist es in der Chemie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebraucht wird, wann nemlich ein Metallischer Körper damit stratum super stratum eine Zeitlang ins Feuer gesetzt wird, i. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieser Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt diesen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 2 th. gemein Sals 2 th. gebrannt Kupffer-Wasser 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemacht wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, ist der Nahme, so einer Leibfarbenen Art Rosen benoellet wird. Die ganz grossen von diesen Rosen werden Holländische Centifolie genennet. Siehe Rosen.

Centner, ist ein Gewicht von hundert Pfunden, doch weil diese einander nicht aller Orten gleich, sondern an einem Orte schwerer, an andern aber leichter sind, so gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meisten Orten hat der Centner 100, an andern 110, auch 112 Pfund; in Schlessien, und sonderslich zu Breslau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien bestehet er aus 120 Pfund u. s. f. Alle Metalle und Mineralien, so aus der Erde gegraben werden, pfelet man nach dem Centner zu 110 Pfund zu rechnen zu verkaufen. Siehe Gewicht.

Cerinth, ist ein wildes Heil Kraut, welches mit dem Burretsch oder Borragein etwasley Kraft und Wirkang hat. Seine Wurzel ist weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünf runde, Saft-reiche und Elen-lange Stengel in die Höhe steigen. Diese sind rings herum mit länglichten, vornen stumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe, hin und her weiß-fleckt, und ein wenig haaricht sind. Zwischen denjelben kommen länglichte gelbe Blümlein, so bisweilen auch aufsenher etwas Purpur-färbig sind, und von den Bienen sehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in besondern Klelein ein schwarzer Saamen, wie an den wilden Ochsen-Zungen. Dieses Kraut, dessen Blätter einen Geschmack, wie neues Wachs haben, wächst gerne in feuchtem und feitem Erdreich. Man hat noch ein Geschlecht von der Cerinth, so dem vortigen fast in allen gleich, außer daß das ganze Gewächse an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel härter und kleiner ist, sousten aber gleiches Erdreich mit demselben liebet.

Cervelat-Würste, sind kurze, dicke, mit Schweine-Fleisch und Speck gefüllte, wohl gewürzte, dorb gestopfte und geräucherete Würste, welche vor dem meist aus Italien kommen, anders aber eben so gut auch bey uns in Teutschland verfertigt werden können, und also roh verpisset, oder mit unter die Italienschen Salate gebraucht werden.

Chagrin, heisset nicht nur die aus der Zürsey kommende, und durch Senfförner aufger-

milchige Art zubereitete Haut der Maulscl, davon die grau-farbige die beste, und sodenn erst nach eines jeden Gefallen, allermeist aber schwarz gefärbet, und davon ein Überzug über Bücher, Uhr-Gehäuse und allerlei Futtermal gemacht werden kann; sondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer solchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen seidenen Zeug also zu nennen, der sehr stark und dicht an einander piecirt, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, dessen man sich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaise, wird ein jeder leichter Wagen und Behältniß gemeiner, vermittelt dessen man ganz bequem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt diese theils nach ihrer Confection, theils von der Art und Weise, wie man vermittelt derselben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Benennungen, und heisset daher: Eine Jagd-Post-Chaise; eine Chaise roulante; eine Porte-Chaise, davon siehe unten Senffre.

Chalotten, siehe Schalotten.

Chambriere, also wird die lange lederne Beizecke anennet, deren man sich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieselben sowohl damit anzurichten, als auch, wenn sie nicht gehorsamen wollen, zu bestrafen.

Champignons, sind eine Art von Pilsen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten klättericht oder gestreift, und braun-röthlich, auch von einem delicates Geschmack, mithin unter allen ehbaren Schwämmen die angenehmen und beliebtesten sind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem schlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wiesen und andern feuchten Bläuen wachsen. Man kan sie auch auf Mist-Beeten von purem Pferde-Mist folgender Gestalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den August-Monat ein ordentliches Mist-Beet von Pferde-Mestfeln zu, welche man dichte auf einander schlagen muß, oder streuet dergleichen Mist klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man solche Beete zu Champignons anlegen will. Diesen Mist muß man fünf oder sechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken ist, mit Wasser zum öftern anfeuchten, und mit der Mist-Gabel fleißig umkehren, damit sich das Wasser aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein jedes drey bis vier Fuß breit, und damit diese Beete noch dichter werden, kan man etwas von frischen und erst aus dem Stalle kommenden Pferde-Mestfeln unter den zuerst zubereiteten Mist mischen. Das erste Lager will bey trockenem Wetter allezeit übern andern Tag beoßnen seyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben solche Art, und begießet es gleichfalls nach Nothdurft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Fork zu in die Höhe laufend gemacht. Nach diesem schlägt man in die Weite, von

drey zu drey Schuben, Stücken Mist, so vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet ist, darauf, und gräbet solche zwischen dem andern Mist ein; bedecket sodenn diese Lager, oder das ganze Mist-Beet, mit der allerbesten ein Jahr lang gelegenen Mist-Erde, jedoch nicht über eines starken Daumens dick, und wirft Mist von frischer Streu darüber, welches so oft, als das Beet kalt werden will, wiederholt wird. Zu Anfang des Monats Augusti beginnen die Pferde-Mestfel weiß zu werden, und kleine subtile weiße Käferlein oder Fäden zu bekommen, welche sich um das Stroh herum winden, und allem Ansehen nach die Keime von den Champignons sind. Die äußersten Theile dieser Keime oder Käferlein werden rund und stark, wie Knospe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die oßterwähnten Pferde-Mestfel weiß werden, so verlieren sie ihren natürlichen Gestank, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons selbst. Und dieses wäre also die Französische Manier die Champignons zu erzielen, wie solche hauptsächlich in und um Paris gebräuchlich ist. Folgende Art ist bey denen Deutschen Gärtnern gebräuchlich: Erstlich machet man ein Loch vier Schuh tief und breit, wie und in welcher Gegend man sonst die Mist-Beete anzulegen pfleget; die Länge stehet in eines jeden Belieben. Die oberste Erde, so aus dieser Grube genommen wird, nimmt man zween quer Finger hoch, und leget sie wieder in das gemachte Loch, begießet solche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Rog- und Pferde-Mist, ohngefähr eines halben Schubes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schubes hoch darauf, thut hernach auf diese Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Mist, ohngefähr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit frischem Pferde-Mist gleich aus, daß es der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbesten Mist-Erde, so man haben kan, welches Lager man ohngefähr anderthalb Schuh hoch mit Brettern einfassen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Mist, zween quer Finger hoch, auf solchen aber wieder ein halber Schuh hoch der besten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, beoßnen und befeuchet. Dieses Beet muß allemahl im Werken, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Mist, als Rog-Mist darzu gebraucht werden, so kan man Champignons genug erzielen. Will man es im September machen, so muß es in ein luftiges gegen Mittag stehendes Gewolbe, oder in eine Glas-Cassa gemachet werden, so kan man im Winter ebenfals gute Champignons haben. Diese Champignons wohl zuzurichten, muß man sie erstlich ansäuen, die welken und faulen davon thun, und die guten und frischen sauber abputzen, hernach solche in frisches Wasser werffen, und, wenn sie eine

Seite

Zeitlang darinnen gelegen, aus demselben herans waschen, folglich in ein wenig Wasser aufkochen, damit sie den wilden Geschmack verlieren, und endlich wohl abtropfen lassen. Wenn solches geschehen, wirft man sie in einen Tiegel oder Casserole mit Fleisch-Brühe, thut Butter, Salz, Gewürze, und Veterisilien, oder Efig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zusammen über dem Kohlfener wohl einkochen. Alsdenn richtet man sie in eine Schüssel an, und gießet die Brühe aus einer gebratenen Schöps-Kuile mit etwas Pomerangen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt sie erstlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, gießt solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Salz und klein gemahlenem Pfeffer, läßt sie hierauf in Butter, oder ungefalgenem Fette rösten, und streuet endlich etwas gebachte Veterisilien daran, man kan auch etwas Pomeranzen-Safft darüber gießen. Einige braten sie nur also roh, und ungerührt in Butter oder Baumöl, oder kochen sie in geringen oder so genannten Koch-Wein, und thun Salz und andere Würze daran. Wieder andere legen solche, wenn sie gewaschen und gerührt sind, auf einen mit einem Bozen Papier überdeckten Reuß, und thun hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muscaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpft, geröhret, unter die Ragouts gemischt, und auf andere Weise mehr zugerichtet: insonderheit dienen sie geröhret und klein zu Pulver gestossen zu alteren Brühen, Fricassetten, Pasteten und Gebäckens, welchen sie einen Geschmack geben, als ob man dergleichen frisch darben habe.

Chenellen, sind sammtene Schnürgen, oder von Sammet ganz schmal abgeschnittene und über Säiten oder auch auch nur so gewundene Streifen, welche zu Ausbierung der Kleider und anderer Zierath dienen, ja man pfleget daraus halb oder ganz chenellirte Klappen zu machen, deren sich zu Winterszeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopf damit verwahret. Es werden diese auch, wegen ihres rauhen Ansehens, das sie wie einige Arten Raupen haben, Räuipgen genennet.

Cherri, siehe Zucker-Wurzel.

Chinesische Dinte, siehe Tuschk.

Chocolate, ist eine aus verschiedenen Ost- und West-indianischen Gewächsen oder Früchten und Gewürzen, als Cacao, Vanille oder Vanille, Würz-Regelien, Zimmet, Mericanischen Pfeffer, Muscaten-Blüthe und Zucker bereite, und durch den Saamen der Indischen Frucht Achiole gefärbte Masse, welche mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Trank giebet, welcher also warm genossen, eine vortrefliche Brust- und Magenstärkung ist, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine treffliche Nahrung, und ist am besten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trinken; doch solten sich die Leute, welche viel

Galle haben, dessen enthalten. Die Americaner sind die Erfinder dieses Trankes, von denen es die Spanier gelernt, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europa bekannt gemacht worden. Die Chocolate, so mit Schimmel überzogen, oder einen mildernden Geruch hat, oder aber von den Wärmen durchlöcheret worden, ist wenig oder gar nicht nütze; heragegen wird diese vor die beste gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzuwils, die wohlriechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen, weiße Adernlein habe. Den Trank von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: In vier Tassen Chocolate trucken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen, und dasselbe in einem Chocolaten-Topff siedeln lassen, inzwischen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Tiehaber des Zuckers ist, vier, sechs bis acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesünder ohne Zucker seyn soll), wenn nun das Wasser kocht, so wirft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rührt es fleißig mit dem Quirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, so bald es in die Höhe steigt, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und quirlt es wohl, damit die Chocolate einen Saft bekomme, wenn solches erfolgt, so wird eine Tasse nach der andern eingeschendet, und getrunken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, so nimmt man der Milch oder des Weins so viel als vorher des Wassers, zerklöpft auch wohl ein En-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrocktem Zucker-Vrot gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpfgen, Schälgen oder Tassen, sind kleine länlich-runde und etwas geranne von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen sach-runden Näpfgen, woraus man die Chocolate zu trinken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länlich-runder kupfferner Topf, auf einem breiten Fuß stehend, und vornher mit einer Schnauze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Quirl steckt, mit welchem man die Chocolate quirlt.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Wurz, siehe Niese-Wurz.

Etbeben, siehe Kofinen.

Echorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nemlich die zahme und wilde, deren Unterschied bloß darinnen besteht, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch ihren natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verliert, diese die wilde aber an Felbern, Wegen und Straßen, auf Rainen und an andern rauhen Orten wächst. Die Wurzel ist gemeinlich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dick, auswendig gelb,

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausbreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tief zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeinlich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonne zu kehren, gestalten dieselben, es sey früh oder weiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber sich wiederum zusammen thun, und schließen. Sie blühen den ganzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahne oder Garten-Eichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Monden, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesät, damit die Wurzeln desto stärker und größer werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleset, man läßt auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starke Wurzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgefetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner ganzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel samt den Wurzeln ausziehe, und an einen luftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwen Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüt zu einem Salat gebrauchen. Die Wurzeln werden sauber gereinigt, der Kern herausgenommen, das übrige in Wasser abgekochet, mit Del und Eßig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frankosen, wie die Scorzonera-Wurzel, und machet eine Brähe von gestandenem Wasser, Ever-Dottern und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürket, darüüber. Sie sind köhrender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verkroftungen des Magens, der Leber, des Milches und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Straßen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denselben haben.

Eidre, also wird das aus den Apffeln oder

Birnen ausgepreste Getränke in Engelland und Frankreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen wil, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die bequemste Art klein gepetset, und der Saft davon heraus gepresset, der eben der Eidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heißet. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinem Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet, ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaftter: Derjenige, welcher so gleich aus der Presse kommt, gleichet dem Most und neuen Wein, beschweret den Magen und verursachet Bauch-Krüffe, die bisweilen in eine rothe Ruhr aus schlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-säuerlich worden, ist er gar gesund und der Natur zuträalich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der Eidre aus Apffeln wohl zwen Jahr hält, bekommet er eine Säure, die dem Magen und der Brust gar schädlich. Aus den Träbern, wenn man Wasser darauf gießet, wird vor das gemeine Volk der Lauer oder Wasser-Most zubereitet. Der Eidre aus den Birnen ist nicht von großer Güte und Dauer, indem er kaum eintzige Monat sich aufhalten läßt.

Cinquille-Tisch, ist eine Art eines Aufschlag-Tisches, wie oben der Caffee-Tisch beschriben worden, jedoch mit dem Unterschied, daß in das Tisch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeschnitten, darein lederne Beutel angenagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marquen dahinein stecken, und selbige behutsam aufbehalten können. Siehe Spiel-Tisch.

Cirkel, ist ein runder Kreis, der in allen seinen Theilen gleichweit von demjenigen Punkte entferntet, daraus er beschriben worden. Es kan demnach derselbe von einer ieden Stange oder Latte, sie mag höckerich und krumm gewachsen seyn, wenn sie sich nur nicht bieget, auf folgende Art beschriben werden: Man schläget an den Ort, daraus der Cirkel beschriben werden soll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas starken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß diese beyden Löcher eben die Entfernung der beabzehrten Länge haben, steckt durch das eine Loch einen langen starken Nagel, schläget diesen in die Mitte des in die Erde getriebenen Stockes, oder in den hölzernen Boden, steckt durch das andere Loch ein nicht allzuschwaches und unten spitziges Holz, Eisen und dergleichen, wenn man nun dieses gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es gesteckt, um den Nagel herum beweget, wird auf diese Art ein Cirkel beschriben. Siehe Mathematisches Lexicon.

Cistern

Eisterne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erd-Kröße gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Wassers, das Regen-Wasser auffangen kann. Man pfleget dergleichen nur mehrertheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keine Brunnen, oder doch nicht ohne übergroße Unkosten graben kan, an einen reinen und von aller Unsauberkeit und Unflätereij entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzu sehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kärte wohl zu verwahren, und Wasserhaltend zu machen, gleich ober der Eisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlocherten Bleche oder Eisen versehenen Trog oder Fana Kasten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlaufende Regen-Wasser den mit sich führenden Unrath fassen lasse, und also aus demselben reine in die Eisterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugsam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapfen haben muß, das unrichtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fana-Kasten noch einen andern Ablass haben, der jederzeit, wenn man kein Wasser in die Eisterne lassen will, offen bleiben soll, damit die schädlichen Mehlthau, unpflockliche ersten Hüße eines grossen nach heissem Wetter entstandenen Plaz-Regens, Schnee-Schlossen- und Regen-Wasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Eisterne abgelenket, und nur die im Frühling und Herbst, und endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Wasser hinein gelassen werden können.

Citron, ist die bekannte schöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apfels, einer Birnen, oder Trauben-Formig, ja vieler und mancherley Art ist. Eine jede aber hat, ausser denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharffes säuerliches, wiewohl dem Geschmack nicht unannehmliches Mark, welches gleichsam aus vielen zusammen gefesteten, und in gewisse Kächer eingetheilten safftigen, Bläslein besteht, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Diese Frucht wird sehr häufig in den Küchen zu allerhand Speisen, ingleichen auch sehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem sie nicht nur der Fäulung, dem Gifte, und sonstigen noch andern bösen Krankheiten widerstehet, sondern auch eine treffliche Herzstärkung, und besonderes Labfal vor die Kranken ist, auch daher auf allerlei Art und Weise zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in dem folgenden hievon zu finden ist. Es giebet außer denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterschiedenen Arten saurer Citronen, noch welche, die mit süßem Mark ver-

Citronat Citronen-Brot 512
sehen sind, und gleichfalls ihre besondere Nahmen führen.

Citronat, ist entweder eine Art reifer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Pomjino oder Ponceria, welche letzte so groß als eine Melone wächst, und dergleichen; oder es ist eine unreife Frucht des gemeinen Citronen-Baums, welche man, nachdem sie in zwey und mehr Stücke zerschnitten, das Kernige und Mark herausgenommen, auf folgende Weise einzumachen pfleget: Es werden nemlich die geschnittenen Stücke erst stark eingesalzen, und eine Nacht lang gewässert, sodenn heraus genommen, und in reinem daran angefüßtem Wasser so lange gekochet, bis sie ganz durchsichtig werden, darauf thut man das Wasser darvon, läßet sie in frischem Wasser wieder um hart werden, und wenn dieses geschehen, trocknet man sie auf einem reinen Tische oder Tuch: Endlich gießet man über selbige geläuterten dünne gesottenen kalten Zucker, läßet sie einen ganzen Tag damit sieden, die Nacht aber stehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden so lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wässrig ist, nur ist zu merken, daß bey jedesmahl wiederholtem Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, sonst wird der Saft zähe.

Citronen-Baum, ist derjenige, dessen Frucht die erstbeschriebene Citrone ist, und welcher zu keiner so gar besondern Größe gelanget. Seine Aeste sind schlank und mit einer grünen flächlichten Rinde bedeckt, seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, jedoch von einer angenehmeren grünen Farbe, dichter, größer, glänzender, und am Rande herum ganz subtil gekerbt. Seine Blüthen sind von fünf weissen, von außen etwas lalb- oder purpurfarb scheinenden Blätlein zusammen gefest, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, denen, wann sie abgefallen, sodenn die Frucht folgt. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das ist, ein nicht zu starkes, noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine sorgfältige Wartung und Pflege haben, sowohl in- als außershalb des Gewächs-Hauses, mit Begießen, Reinigen, Beschneiden, und des Winters durch Mittheilung der benötigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomeranzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeschchnittene Zweige, durch Deultren, durch Abzugen und auf andere Arten erzelet, vermehret und verbessert, (woben unter dem Wort Pomeranzen-Baum ein mehreres) und obwohlen sie sonst aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht worden, so zeuget man doch dieselben demahlen in Teutschland in so grosser Menge, daß man fast sollte die ausländischen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heisset eine Art Zucker-Gebäckens, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey frischen Eiern

Eyern das Weiße, reibet von zwey schönen frischen Citronen oder Homeranken die äußersten Schalen ab, rühret dieses unter das Eyer-Weiße, mischet zwey Pfund Ruder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyer-Dotter groß, treibet sie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt sie auf Pappier, und bäcket sie in der Pfanne, bis daß sie aufsauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Melisse genennet.

Citronen-Mus, ist eine der gesündesten und schwachhaftesten Speisen, die von dem Koche folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet nemlich Wein mit so viel Zucker als nöthig zum Feuer, läßt ihn aufkochen, leget eine Citrone, die wie zu einer süßen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn selbige eine Zeit darinnen pagiret, nimmt man sie und drücket den Saft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch ganz bleibe und nicht allzusehr gequetzchet werde. Hierauf werden so viel Eyer-Dottern, als die Stärke des Mus erfordert, in einem Napffgen mit etwas Wein abgequirt, der übrige Wein darzu geschüttet und immer herum gerühret, so lange, bis es über dem Feuer genugsam dicke gekocht. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodenn mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reißer, ist ein besonderes Küchen-Instrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, so die Eisen zu garniren, auf die Schüssel-Ränder geleet werden, zu reissen und aufzuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Zu einem Eymern Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gekosset werden. Dieses thut man alles zusammen in einen Eymern Wein, verschändet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen: Nach solcher Zeit kan man den Wein kosten, und wenn er nicht stark oder süß genug, solchen verbessern. Oder: Man nimmt sechs Citronen, schälet sie fein dünne, schneidet die Schalen ganz klein, thut dieselbe, nebst zwey Maas Wein, und einem Wint zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, fest es auf den Dien, daß es eine Nacht fein aufziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, so stark als es beliebig ist. Soll er süße seyn, so kan solches mit geläuterten Zucker geschehen.

Citrullen oder Angurien, sind eine Melonen-Art, so viel die Blüthe und die äußerliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Größe derselben aber, wie auch an den Blät-

tern gar sehr von denselben unterschieden: denn die Blätter sind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeschnitten, fast auf die Art der Coquinthen, doch sind sie grösser als an diesen. Die Zweige oder Ranken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe ist Gold-gelb, die Frucht groß, säwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-flechtig, auch noch einmahl so groß, als die Melonen; der Saame ist schwarz, röthlich oder Aschen-Farb, länglich-rund und ziemlich breit, das Fleisch aber weiß, wässerig, in etlichen süß, in etlichen aber säuerlich. Sie werden in Mist-Bete gesäet, und wie die Melonen und Gurken verpflanzet, doch, um ihrer Grösse willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man sammlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang genugsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Brettern, man muß sie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen sie vor dem Frost wohl verwahret seyn, weil sie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Franzosen machen Potagen davon, oder richten sie fritasirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und insonderheit denjenigen sehr gesund seyn solle, die einer Erfrischung bedörftiget sind. In denen Sommer-Monaten werden sie auch frisch vor den Durst genossen, gestalten sie den hitzigen und entzündten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie alzu viel Feuchtigkeit in dem menschlichen Körper verursachen.

Claffter, Klaffter, ist ein theils ein Längen-Maas, so weit ein Mann mit ausgestreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers, bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder sechs Schuh genommen werden. Und also pfleget man die Länge einer Schnur, ungleich eine mit dergleichen Schnur gemessene Tiefe nach diesem Maas und Grösse auszusprechen, wenn man sagt: diese Schnur hält zwanzig Klafftern, das ist ein Schock Ellen; Der Brunnen ist funffzehn Clafftern tieff, oder fünf und vierzig Ellen. Es wird aber auch absonderlich das zu Scheiten geschlagene Brenn-Holz, in Clafftern gesehet und darnach verkauft; und ist eine Claffter Holz, sodenn auch ein Körperliches Maas, welches die Länge der Scheite zu seiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überlaget werden muß. Eine Busch-Claffter, das ist eine frischgeschlagene Claffter Scheit-Holz, muß von denen Scheit-Schlagern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher geseht werden, weiln gerne so viel, auch am weichen Holze wohl anberthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der

Höhe eintreuen, und solches wird der Zusatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter gesetzet ist, heisset man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zusatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeinlich drey auf eine Claffter gehen, drey-mahl zusetzet, und drey-mahl untergeleget werden muß, so ist am besten und schielichsten, man lasse die geschlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter setzen. Es hat auch ein Haus oder Land-Wirt, der ein Stücke Holz hat, und Scheite schlagen läßt, sowohl als ein Förster oder anderer Forst-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holz nach diesem Maas an sich kauft, hauptsächlich dahin zu sehen, daß die Scheite in denen Clafftern nicht auf die Schärffen, und also hohl und vortheilhaftig, sondern fein in einander geschlichtet, geleget werden, daß auch die Clafftern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denselben oftmals ganze Viertel- Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebst diesen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maas der Länge nach horizontal, und Wagrecht, der Höhe nach aber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in schrägen Stand, oder ohne rechten Winkel genommen werden darf, weil sonst entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche schieff und also Berg an, oder Berg ab in eine Claffter gesetzet worden, so hat sich derjenige, welcher solche kauftlich oder nur auf Berechnung annehmen soll, wohl vorzusehen, daß er das Claffter-Maas an solchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er solcher Gestalt an ieder Claffter leichte sechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn sechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II fig. 3. Allhier sind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine jede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g c, so fehlet demnach in diesem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in dergleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maas Winkelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelst eines Winkel-Eisens, so oben bey b an die Claffter angeschlagen wird, am leichtesten geschehen kan) da man denn gar leicht absehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erstreckt werden müsse: Und eben also verhält es sich, wenn die Claffter auf einem ebenen Wagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, sondern geschoben aufgestellt ist, da alsdenn auch so viel an der Höhe fehlet, und um so viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen,

wenn man die Linie a b gelten läßt, als siehe sie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter versteht man die Beschaffenheit eines Landes oder gewissen Districts, in Ansehen der Luft und derselben Eigenschaften, welche hernach ihre Wirkung hat in den Wachsthum aller dafelbst befindlichen sowohl lebendigen als leblosen Geschöpfe.

Coccel-Körner, siehe Kofels-Körner.

Cosent, Covent, Kofent, Aifter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, ist ein geringes Getränke vons Gefinde und arme Leute, welches folgender Gestalt gemacht wird: Wann das Bier geschöpft worden, und nun vollends in dem Kessel gahr sieben soll, so wird frisches Wasser auf die im Kösch-Bottich befindliche Traben oder Träber geschöpft, und wenn es eine Zeitlang darauf gestanden, auch die Träber wohl umgerührt worden, folglich die noch darinnen übergebliebene Kraft sich in das Wasser gezogen, dasselbe darüber ab- und in den Würk-Trog lauffen gelassen: Und dieses ist sodenn der Cosent, welchen die Leute soeigentlich aus dem Würk-Trog weg zu fassen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Wasser aufgegoßen, so giebt es desto besser Cosent, wo aber ein stärker Gufh erfolgt, so wird der Cosent alsdenn desto geringer. Einiger Orten läßt man das Cosent-Wasser so lange auf den Träbern stehen, bis das gute Bier gahr gesotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden ist, alsdenn ziehet man den Cosent von den Träbern ab, und brinat ihn, samt dem Hopffen, womit das gute Bier vorher gehöpft werden, an stat des guten Bieres in den Kessel, und läßt ihn drey oder vier Stunden sieden. Etliche höpfen den Cosent, neben dem erstgeneldten Hopffen, mit einem besondern frischen Hopffen, damit er stärker und desto weniger sauer werde. Wie nun solcher Cosent um ein merkliches gefünder und wohlgeschmackter wird, also hat hingegen der erst beschriebene weder eine nährende noch wärmende Kraft, mithin keine andere Eigenschaft als zu kühlen und den Durst zu löschen. Wer den Cosent noch besser haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cosent oder halb Bier oder halb Cosent, trage beides in einen Gäbr-Bottich zusammen und lasse es also mit einander abgähren, so wird man einen guten und gesundten Brand haben. Der so genannte Kleyen-Cosent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heissen, wird also zubereitet: Man siedet Kleyen im Wasser, und seihet das Wasser durch: Wenn es kalt worden ist, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, so wird ein heller Brand vons Gefinde daraus; Er ist lieblich zu trincken, kühlet und löschet den Durst wohl, er ist derowegen im Sommer und denen Febricitanten sehr angenehm, giebt aber eine schlechte Nahrung, und machet denen Ungesunden bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet aber

aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben sein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmerzhaftesten Krankheiten im Unter-Leibe, alwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seite verspüret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierendem, bald mit gar verstopfftem Leib vergesellschaftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Lächer oder Warm-Steine lege, und darbey einen guten Schluß Rheinischen Brandtwein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem einzigen Bissen Brot zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des Arznen Landmanns Artz.

Collation, wird genennet, da man außer einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschaft bey dem Trunck sich ergötzet, und darneben einige Speisen auftragen läset, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloquint, ist ein ausländisches Gewächs, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häufig von sich selbst wächst, und daher in großer Menge an andere Orte verführt wird. Die Blätter sind ganz raub, grau, und rinos umher zerhackt, wie die Citrullen Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Nantzen sind lang, und kriechen auf der Erde her, wie die Gurken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstickt grün, und nachgehends gelbsteckigt, rund, wie ein Ball oder Apfel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt und eines bitteren Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbis. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr späte im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Arzney, jedoch muß, weil sie aus einem bitteren schleimigten und harsigten Wesen bestehen, und eines der allerstärksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Saen und Verpflanzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüslein, darinnen die Düttschen angebracht werden.

Commode, hieß vor diesem ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Stoffe eingerichtert, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Kontangen und Aufsätze zu stecken und zu besetzen pflegte. Jetzt nennet man aber auch einen mit Schubkasten zu Wäsche und Kleidern versehenen niedrigen Tisch-Schrank so.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einnachen bestimmte kochen läset, gesotten, mit klein geschnittenen Citro-

nen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmet zum Exempel so viel Apffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Kriebes heraus, hiez auf setz man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser auf Feuer, welches zusammen siededen muß, leget darnach die Apffel darein, und läßt sie darinne, aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtert werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestoßenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkalte, genießen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollehen, glatten und buntfarbigen Zeug, der einen starken gedrehten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volk zu Haus-Kleidern bedienet. Cinnae nennet dergleichen auch Polemitz; Die ganz schmahlen hergegen heißet man Qwinetren.

Condimenta, heißet man die Gewürke, und alle andere Hinzuthung, wodurch eine Speise schmackhaft gemacht werden kan. Man theilet sie inögemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte sind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Rahmen haben mögen: Diesen folgen die Tuncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beizufügen diejenige Mixtur von mancherley Gewürk, so man in den grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Inger, zwey Loth Zimmet, Nelken und Muscaten, welches alles zwey und zwanzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten sind, theils Wurzeln, als Inger, Zwiebeln zc. theils Rinden, als Zimmet zc. theils Blätter, als Lorbeer zc. theils Blumen, als Safran, Muscaten, Capern zc. theils Früchte, als Nelken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen zc. theils Säfte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Del, Salz u. f. f.

Condiren, siehe Einnachen.

Confect, darunter wird in einem weitläufftlichen Verstande genommen, der ganze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werk, wie es nur Rahmen haben mag, in gleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Blumen als Kräutern, nicht weniger alle Säfte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber versteht man dadurch, den ordinar aus Mandeln zc. bereiteten Marzipan. Die trockene condirete Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pomeranzen, u. f. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Amis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel Mandeln, Nelken, Zimmet u. f. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit Lau-

teren Zucker überzogen und minderfein sind, oder sie sind schlecht und erst mit Stärck-Mehl und so denn mit Zucker überzogen: Denen noch beuzufügen alle übrige candirte Sachen, als Citronen = Berge, Pomeranzen = Eränge, Croonen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein jeder Conditior fast unzählige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen oder eine ganze Tafel aufzuputzen. siehe Auffzag.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermengert, und mit selbigem auf eine besondere Art eingemacht, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten = Früchte gebraucht, daher unter eines jeden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwöhnet wird: Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorher klein geschnitten, gestosfen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischt werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuvörderst alles, was bey Zubereitung der Conserven gebraucht wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernächst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte gieße, bilde und zubereite: Wie sich denn viele hundertley artige Sachen, als verzogene Rahmen, Zahnen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u. s. f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra - Alleen, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Parteyen sich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, so daß einer dem andern etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen sind alle Kauff = Mieth = Pacht = Tausch = Zins = Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich = Wort: Ein Wort ein Mann; oder schriftlich aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem jeden Theil, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkenntnis von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, jedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schriftlicher einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verlausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß

man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts = Gelehrten Vorschrift darzu dienen lasse. Siehe auch Struycks tr. de cautelis circa Contractus, welcher auch teutsch heraus.

Contra-Laufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über seynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra = Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uiberwurf des Frauen-Zimmers aus altherhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischer, und auf unterschiedene Art in der Medicin sowohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gebeigten Knochen dergestalt sauber nachgemacht werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt = gefärbtem Glas verfertigte Kuglein oder Perlen ebenfalls diesen Nutzen führen, und noch heutiges Tages unter und bald zu diesem, bald zu jenem Auspuz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbarischen Ländern demahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbarere vertauschet.

Corallen-Baum, ist ein Baumlein, so bey uns in Lust- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runklicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne einzige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreifen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn solches auch nicht geschiehet, muß man sie abstreifen, damit die neuen desto besser wachsen können. Die Blüthe kommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den ganzen Sommer durch; Sie bestehet aus süßig weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Köpfelein; nach solcher kommt eine Corallene farbige runde und rothglänzende Frucht, in der Größe einer grossen Erbse; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein: welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflanzet. Dieses Gewächse liebet einen miltelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen luftigen Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommt, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, so muß man alle Jahre

Saamen einlegen, damit man stets jungen Zuwachs hat.

Coriander, ist ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens trägt, und einen dünnen, runden, glänzenden mit vielen Zweigen versehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine untersten Blätter kommen den Amis- oder Petersilien, die oben aber, welche kleiner, denen Camillen- oder Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blumen sind weiß, klein, und stehen in Kronen beisammen, wie die Petersilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und gestreift, welche letztere, wenn sie reif und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack haben, obgleich sonst die übrigen Theile der Pflanze fast wie eine verdrückte Wanze stincken. Wird also der Saame nur alleine, so wohl zu Arzneien, als auch vielfältig mit ins Brot gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine giftige Schädlichkeit mit sich führen soll, so muß man ihn in einem irdenen Geschir mit gutem scharffen Wein-Esig übergiesen, und darinnen vier und zwanzig Stunden weizen, nachgehends aber den Esig davon abgießen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden lassen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden gesäet, und muß bey dürrem Wetter begossen werden. Nachdem er im Julio und Augusto geblühet, und bald darauf reif worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens ist, an einem luftigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre frisch gesäet werden muß, der übrige aber obbesagter massen eingebeizet und verbessert.

Corinthen, werden die kleinen Rosinen genennet, die anfangs um Corintho gewachsen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis sie die Christen glücklich anderwärts fortgepflanzt; da denn jährlich ein großer Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Rosinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Zerlsken-Baum, welscher Kirsch-Baum, Thierlein- oder Zieserleins-Baum genennet wird, ist ein ziemlich hoher, und in viele Aeste sich ausbreitender Baum, dessen Blätter länglicht sind, und den Blättern des schwarzen Schißeer-Holzes gleich sehen, welche, wenn sie noch jung und zwar bald, nachdem sie ausgeschlagen, abgestückt und im Schatten getrocknet worden, einen angenehmen, und den so genannten Kasper-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben sollen. Von dem wilden Cornel-Baum, siehe Rhein-Weide. Die Rinde dieses Baumes ist schwarz-grau, mit etwas röthlichen untermengt, das Holz weiß, fest, dicht und harte, dahero es auch meistens zu Kamm-Rad-Zähnen in Mühlen, Art-Helmen, Hammer-Stielen zc. ge-

braucht wird; Seine Blüthen, welche in großer Anzahl hervor kommen, und an sehr kurzen Stielen hängen, bestehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirschen, Zerlsken, Thierlein, welsche Kirschen oder Zieserlein genennet werden, sind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn sie im Augusto oder September reif worden, recht hoch- und Blut-roth, und eines säuerlichen und süßen Geschmacks, wohlriechend und häufig an einem Stiel befindlich. Der in dieser Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in sich verschlossen. Die reifen Früchte können so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candirt, die unreifen aber in Salz geleyet werden, da sie denn so schön, als rechte Oliven schmecken, also, daß man sie, wenn sie genug gebeizt, nicht leicht von denen Veronischen Oliven am Geschmack und Farbe unterscheiden kan. Obgleich dieser Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, so pfleget man ihn doch auch, um seines annehmlichen Frucht-Geschmacks willen, in Gärten, und zwar am besten durch Pflanzung der Kerne, oder Versetzung der von der Wurzel ausgesprossenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben seyn, nur nehme man sich in acht, daß man ihm nicht mit Viehen-Stöcken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn sie von dessen Blüthe kosten, den Bauch-Fluß bekommen und daran sterben. Dieser Baum läßt sich auch sowohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Hindereck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Prospect, massen sein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, ist ein nicht allzuhoch gestecktes Nachtzeug, wie sich dessen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, siehe Krähen-Fuß.

Corset, siehe Courset.

Cossat, Kotsasse, Körner, kommt von denen alten Casatis Servis her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein blosses Haus besizet, man nennet diese letztern auch Häusler, wo sie aber etwas Feld-Bau haben, werden sie Hintersassen genennet. Ihre Dienste, so sie ihrer Herrschaft leisten, geschehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero sie auch Sand-Fröhner heißen.

Cotelettes, sind Riplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern zc. welche jede besonders abgeschnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein ganz glatt geschabet, fein breit und dünne geslopfet, erstlich mit

Salz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Zucker und zerhackter Petersilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter überossen, also aufgetragen werden. Diese also zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können solche auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisfen trocken gebraucht werden, nemlich Kumpfs-Kraut, braunen Kohl, durchgeschrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Hüten etc. damit zu belegen. Sie müssen aber niemahls gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben, worzu insonderheit die Ripplein von Lammern oder jungen Ziegen, weil sie durchs Anrichten recht subtil werden, am besten taugen. Man pfelet sie auch mit Capern- und andern Sossen (Sauces) oder auch farciert, oder angesetzt, zuzurichten.

Coton, Catun, ist ein von Baumwollenem Garn verfertigtes Ost-Indisch leichtes Gewebe, dessen man sich beyderley Geschlechts, zu Wäsche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er ist nicht nur von unterschiedener Größe, als klar, mittel, grob, auch schmal und breit: sondern man hat deuselben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüssige Gebrauch dieser Zeuge thut denen weit nützlichen Leinwänden einen nicht geringen Schaden. Und ob man schon in Teutschland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, so behält doch der Ost-Indiansche allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerer und Druckerer recht gelernt, indem uns die Vortheile fehlen, vornehmlich die rechte beständige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verstorbene König in Preussen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in seinem ganzen Lande die Einfuhr und den Gebrauch des Catuns bey Strafe des Pfenners, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinwand- und Woll-Manufacturen desto besser ins Aufnehmen kommen sollten.

Covent, siehe Cosent.

Coulis, heißet ein ganz zerhacktes und durchgeschlagenes oder durchgedructes Essen, oder der durchgeriebene Saft von Kalb-Fleisch, Hühnern, Tauben, allerhand Garten-Gewächsen, Fischen etc. und etlichem Gewürze, welche man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, sondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber kein solches Coulis folgender Gestalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleisch, Hühner, Tauben etc. was man nemlich dargu nehmen will, in einen Topff, gießet rein Wasser darauf, setzet es zum Feuer, solket es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirfet selbe, nebst Citronen, Muscaten-Hüften und dergleichen hinein, und läset alles dieses ganz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein stark unter einander, und streichet

hernach durch ein Haar-Luch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Defterreich heißet man dergleichen Coulis ein Gestoßenes, oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: Denn sie nehmen nur Kalb-Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten-Blätthen, kochen und thun es in ein Topffgen, gießen Brähe darauf, und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darf man ein solcher Zusatz dargu genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Ausern, Muscheln, Capern, Sardellen, Cetroneu und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten.

Courset, Corset, Caschet, Cossäcklein und Camisol, wird ein kleines leichtes und sehr kurzes Ober-Leibgen oder Wämlein genennet, dessen sich das Frauen-Volk ohne Unterscheid bedienet, und bald im Hanf bald über die Gassen darinnen gehet. Es wird aus seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommt kurze Schöße und wird damit an den Ermen und dessen Ausstaffung fast täglich variiert.

Cours-Hunde, siehe Pirsch-Hunde.
Crammets-Vogel, siehe Crammets-Vogel.

Crammets- oder Crammets-Beere, siehe Wachholder-Beere.

Crang, nennet man diejenige Bergierung, so gemeinlich in einer gewissen Erhöhung über dieser und jener Sache angemacht wird; Also bekommt auch diesen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fensters, über die Vorhänge gemachte kurze Umhang, der entweder schlecht von weissen, wie auch bunten, seidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder subalirret, oder mit Spitzen und Franzen frisiert ist. Es heißt auch eine Krappf-Zierath der unverschrayeten Jungfern so. Daber einer geschwächten oder Wittib das Recht einen Crang zu tragen nicht gestattet wird.

Credenzen, war vor diesem mehr als zu ickigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürstlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schneck, indem er das Glas seiner hohen Herrschafft auf einem silbernen Teller präsentirete, ein wenig davon auf den Teller gosse, und selches auschlürfte, sondern es nahm auch der Wirthschneider ein Stückchen Krume aus einer Semmel, spießete es an die Gabel, druckte es an die warme Speise, und aß dieses. Beydes geschah in der Absicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Personen, in der Speise oder dem Truncke ein schädliches Gift beygebracht werden könne.

Credenz-Tisch, Schenk-Tisch, wird diejenige zierliche Thresor, Repositorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey ansehnlichen Banqueten und Gastereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch gewisse silberne Waßins, Fontainen, Gieß-Kannen,

nen, Labors, Vocale und mancherley kostbare Trunk-Geschirre ausgesetzt werden. Oder man rangiret an deren Stelle Draelweise die feinsten geschnittenen Wein- und Bier-Gläser, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenk-Tisch zugeschnitten werden kan, öfters zugleich einen Tisch abgeben, indem sie sich herunterwärts aufschlagen läset.

Creeme, oder wie es die deutschen Köche nennen, eine gefüllte Milch, oder noch auf die gemeinste Art, ein Mus, ist ein Essen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Pistacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgestellt wird. Eine Art von den besten Creemen ist folgende: Man setzet ein Mößel guten Wein zum Feuer, und läset ihn kochen: Schläget inzwischen in ein ander Löffel fünfzehn Eyer-Dottern, davon aber das Weiße auß reineste muß weggethan werden; gießet einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Saft hinein, quirlts wohl durch einander, schütet ein halb Viertel-Pfund Zucker dazu, gießet den siedenden Wein an die Eyer-Dottern und quirlts beständig, sonst rinnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohlfener, und rühret es immer; wenn es anfängt dicker zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, und läset etliche Tropfen kalten Wein drein fallen. Endlich läset man den Creeme durch einen Seiber oder Durchschlag auf dasjenige Geschirre laufen, darauf er soll angerichtet werden; wirft er etwa Bläslein, so streichet man sie mit einem Messer oder saubern Spänlein herunter, und läset ihn kalt werden, da man ihn denn bey Anrichten mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern garniren und ausieren kan. Mit Milch und Mandeln wird ein Creeme folgender Gestalt zubereitet: Man nimmet ein Viertel-Pfund Mandeln, und schütet sie in eine Casserole, gießet Wasser darauf, und läset sie einen Sod thun: Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, sößet sie darnach in einem Mößel ganz klein, in währendem Stossen aber wird Milch daran getroyßelt; inzwischen setz man auch in einem Topf ein Mößel Milch ans Feuer, und wenn selche siedet, so quirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmet man von zehn Eyer das Weiße, thut in einen Topf, und quirlt es recht klar, schütet ein Viertel-Pfund Zucker, und ein wenig Rosen-Wasser dazu, ziehet das Eyer-Weiß mit der gestoffenen Milch ab, setzet es an ein Kohl-Fener, und rühret es so lange, bis es beginnt eine Dicke zu bekommen. Endlich streichet man es durch ein Haar-Zuch, oder läset es durch einen Durchschlag laufen, und garniret es nach Belieben.

Crepon ist ein Englisches halbfeidenes oder auch ganz wollenes Gewebe, so ein- oder auch mehr farbig ist, theils glatt, theils ge-

streift, und außer diesen von verschiedenor Sorten und Güte.

Cretischer Dypam, siehe Dypam.

Cretische Salbey, siehe Salbey.

Cretische Tymseide, ist eine Art von Filz-Kraut, so auf dem Tymian zu liegen und zu wachsen pflaget, bestchet aus dünnen braunen und haarichten Fäserlein, die sehr würfhaftig riechen. Ist zum Purgiren und das Haupt zu stärken dienlich.

Creutz oder Creutzgen, ist eine bekannte Art eines Angehenckes des Frauensimmers, welches in der Form eines Creuzes, aus unterschiedener Materie, gar tierlich gearbeitet ist.

Creutz, heißet man auch den in der Mitte Creuzweis über einander gehenden Rahm an einem Fenster, darinnen die Flügel hangen und daran anschlagen, von dessen Beschaffenheit siehe Fenster-Rahm. Es soll dieser in die Oeffnungen an ieder Seiten drey mahl besetzt werden, daß er sich nicht werffe, woraus allerlei Nachtheil erwachien kan. In steinernen Gebäuden, da die Oeffnungen mit Werk-Stücken ausgesetzt sind und man das Creutz darein besetzt, pflaget man auch daher diese steinerne Einfassungen einen Creutz-Stock zu nennen.

Creutz, heißt an einem Pferde das äußerste Theil von dem Rücken, welches gleich über den Lenden des Pferdes ist. Dasselbe soll mit der Brust eine gleiche schöne Ubergang haben: Denn wenn die Brust stark, das Creutz aber schwach ist, so bedeutet es, daß ein Pferd vornen viel, zurück aber wenig Kraft hat, und also auch im Gegentheil, wenn das Creutz stark, die Brust aber schwach wäre. Es soll also das Creutz rund, breit und stark, durchaus aber nicht abgeschliffen oder spitzschig seyn, und das aus obangezogenen Ursachen. Wenn sich ein Pferd im Creutz wehe gethan, so kan man selches aus folgenden Zeichen und Umständen erkennen: Erstlich, wenn es aus dem Stalle gezogen wird, so gehet es mit den Hinter-Füssen, als wenn es auf den Zehen gehen wolte, und gehet mit dem Creuze gar steiff, hernach beugt es sich auch sehr, wenn man es außs Creutz drucket. Solchem Unfall abzuhelfen, nimmt erstlich Schwars-Wurz, so auch Beinwelle oder Wallwurz genennet wird, Lein-Saamen, Eibisch-Wurzel, Haus-Wurz, Foenum Gracum, jedes ein Pfund, dieses wird alles zusammen gestossen, ein Pfund Terpentiu darzu gethan, und in Wein gekocht, folglich dem Pferde oben über das Creutz geschlagen, und mit einem Tuch fest angebanden, drey Tage lang darauf liegen gelassen, und dem Pferde alle Tage ein Löffel voll davon unter das Futter gegeben, selches macht erstlich die Gelecke wieder frisch; Darnach nimmet man Odermennige, Nachtschatten, Osterlucey, Beyfuß, Schell-Kraut, Eisen-Kraut, jedes eine Hand voll, thut alles in einen Topf, gießet zwey Mess-Kannen Bier darauf, und läset es wohl kochen; Damit werden dem Pferde die Schrank-Adern nach der Länge her-

herunter wohl gebähet, und das Kopf alle Tage zwey Stunden herum geführt, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt ist, so muß man solchen oben auf dem Kreuz aufmachen, und Petroleum, oder Stein-Öel und Wachholder-Öel darein gießen, bis es wieder von ihm selber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knospen-Öel, Loch- oder Lorbeer-Öel, Althee, Kamm-Fett, und Hunds-Fett, jedes ein Pfund, und schmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, so wird es bald wieder zu rechte kommen.

Kreuz im Hirschen, siehe Hirsch-Kreuz.

Kreuz-Baum, siehe Loch-Baum.

Kreuz-Blumen, siehe Knaben-Kraut, welches eben so genennet wird.

Kreuz-Beere, oder Wegedorn, sind schwarze weiche Beere, welche mit einem schwarz-grünen Saft und etlichen zusammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet sind, und nicht nur in der Arney-Kunst wider vielerley Kranckheit, sondern auch von denen Kärbern zum Kärben gebraucht werden: Denn wens sie recht und wohl reiff, und man kocht sie in Wasser, worinnen vorherho Alaun aufgelöset worden, so bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Kinds-Blasen gefüllet, und also verkauft wird. Diese Farbe wird insgemein Saft-grün genennet, aber von Gewinn-süchtigen Leuten gar oft verfälscht. Wenn aber obiger Proceß mit diesen Beeren vorgenommen wird, ehe sie reiff werden, so bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Busch, darauf sie wachsen, wird der

Kreuz-Dorn genant, welcher ein gelblichtes Holz, und mit spitzigen Dornen besetzte Aeste und Zweige hat. Seine Blätter sind kleiner, als das Schwarz-Dorn-Laub, grün und am Rande herum so subtil gekerbt, daß man es kaum merken kan. Seine Blüthen sind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Kreuz-Beere entstehen. Er wächst in Wäldern unter anderm Busch-Holz.

Kreuz-Flügel, nemet man hen der Jäger, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldchen seyn, und Kreuz-weise über einander laufen. So werden auch Kreuz-Flügel genant, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht quer über einander laufen.

Kreuz-Gewölbe, ist in der Bau-Kunst ein Gewölbe, welches oben Schwibbögen hat, so Kreuz-weise durch einander gehen. Siehe Mathemat. Lexicon.

Kreuz-Kraut, oder Kreuz-Wurzel, ist zweyerley Geschlechtes, das gemeine Kreuz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Fasern behängte Wurzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmälere und kürzer, und

ist ein jedes Blätlein Kreuz-weise zerschnitten, dahero es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, saftig und nicht über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Girseln der Stengel wachsen gelbköpfige Blumen, welche sehr bald zu grauem haarichten Saamen werden, der von der Luft aus einander gewebet wird, und davon fliehet.

Das grosse Kreuz-Kraut, ist mit seinem Stengel, scharftigen und zerkerbten Blättern, gelben köpfigen Blumen, und wollichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Kreuz-Kraut allerdings gleich, angenommen, daß es grösser und höher ist, auch Aschen-farbene und breitere Blätter hat. Das erste Geschlecht wird in den Kohl- und Kraut-Gärten, auch bey denen Zäunen und Mauern fast aller Orten gefunden, das andere aber ist seltener: Doch haben sie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurzel zu nichts taulich ist. Die zarten Blätter können den ganzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor sich selbst allein, oder auch bisweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Essig, Baum-Öel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speise nicht nur Lust zum Essen macht, und die Wärme tödtet, sondern auch denen Selbstüchtigen sehr dienlich ist. Das Kraut nebst Erben-Blättern klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und solche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treffliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen versehrten Orte gleich ausziehet, sondern auch geschwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem feinem Mörser gestossen werden muß) gepresse und durch Fliess- oder Lösch-Papier geläuterte Saft, alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth, in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibt die Gelb-Sucht, eröffnet die Verstopfung des Gekröses und der Leber, tödtet die Wärme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus diesem Saft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerfen, Rothen-Ruhr, vielen Nasenbluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Kreuz-Rath, wird diejenige besondere Art zu nehen genennet, da man öfters ganze Figuren, und Bilden, insgemein aber Buchstaben und Ziffern in die Wäsche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Kreuz-Stiche zu nehen pfleget, welche über den Faden gezählet Kreuz-weise zusammen gesetzt, und also an einander gesetzt werden, daß sie die begehrte Figur vorkellen.

Kreuz-Salbey, siehe Salbey.

Kreuz-Tritt, ist eines von denen vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsam den vordern Tritt spaltet, und dieses geschieht, wenn der Hirsch durch den Zwang die

die beiden Schalen am Hinter- und Vorder-Tritt zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie voren durch den Zwang runter werden, als ein Kreuz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Kreuz-Vogel, siehe Grienig.

Kreuz-Wurzel, siehe Kreuz-Kraut.

Crocodil, ist ein in Egypten sonderlich bekanntes Thier, so im Nil befindlich, doch aber auch ans Land kommt. Es ist ein verwoaenes und crimmiges, 18 Fuß langes, mit 4 Füßen, krummen Klauen, einer schuppichten und schustrepen Haut versehenes und fast so dieses Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachsen, und hat einen weiten Nachen, der unten unbeweglich und sonst mit schwarzen großen Zähnen versehen ist. Es hält sich sonderlich im Schilf-Kohr auf, und kan, jedoch nur in gerader Linie, ohne acht seiner Größe sehr geschwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget seine Eyer im Sand, wo selbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieses Thieres gefunden, und ist ein Mittel wider das Quartan-Fieber.

Crocus, ist eine Blume. Man hat weissen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, gesprengelten, einfachen. Wächst gerne in der Sonne, wird im Septembris verpflanzt, blühet im März, ja oft im Febr. schon. Diener aber nur zur Zierrath. Heißt auch Carthamus.

Crocus, wird auch der Safran genennet, davon siehe diesen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künstlich bereitetes Gold-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, it. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, siehe Curcume.

Crone, wird der zunächst über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone, oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägeren, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Gewehres drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Messing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme geboagene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fuße, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dillen sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, großen Sälen und Stuben gemeinlich anzutreffen.

Cron-Kad, siehe Ramm-Kad.

Cron-Kasch, ist ein vollener Holländischer Zeug, der an Güte der Sarge gleich

kommt, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Unterfuttern, und hat man gepressten und ungepressten.

Crysolith, oder Chrysolith oder Gold-Stein, ist ein goldfärbiger sehr harter und hell glänzender Edelstein, wenn er der rechte ist. Es sind aber noch geringere, als Chry Electrum und Melichrysis. Ist auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Cryscall, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erdsaffte erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als dem Saamen des Steinmerdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Island gefunden. Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deshalb zuweilen dasselbe damit zu bestreichen. Man hat vielerley Arten desselben, davon das Natur-Lexicon nachzusehen. Er hat eine kühlende und zusammenziehende Kraft, wie er denn eben durch eine zusammenziehende und geläuternde Kraft, so die Chymici Geist nennen, des Stein-Wassers als des vehiculi dieses Geistes und also seines Saamens, zu entstehen scheint. Allein man macht auch diesen Stein auf verschiedene Weise aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich ist. Indessen ist doch solches das Cryscall-Glas, woraus die Cryscallenen Spiegel verfertigt werden.

Cryscall, und Cryscallstiren, sind Producta und Geschäfte der Chymie, welche sonderlich bey denen Salzen und Metallen vorkommen, wenn man sie in Cryscallen anschießen lästet. Z. E. Cryscalli aeris, Grünspan-Blumen oder Cryscallen, Cryscalli Junonis; d. i. Cryscallstirtes Silber, Cryscalli Tartari, Weinslein-Cryscallen &c.

Cryscallinische Feuchtigkeit der Augen, ist diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menschen und Thiere, welche durchsichtig wie Cryscall und zwischen der wässrigen und gläsernen Feuchtigkeit lieget, zum Sehen aber höchst nöthig ist.

Cryscall, oder Cryscall-Spiegel, ist ein Werkzeug der Betrügeren, des Aberglaubens und der Bosheit derer Zauberer oder doch abergläubischer Leute, die das gemeine Volk kluge und weise Frauen nennet, das gottesbergessene und ungläubige Volk aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in solche Cryscallen-Spiegel oder Gläser zu gucken angeführt wird, wo sie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die List und der Betrug samt dem die Sinnen und Phantasie solcher Leute bezaubernden Aeralauben oder eine besondere Behülfe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demselben,