

Erbsen-Blättern nicht ungleich, jedoch zarter und alälter. Auf den Gipfeln der Zweige erscheinen gekrönte und gelbgrüne Blüthelein. Der Saame ist grauschwarz, die Wurzel aber schlecht weiß und zäsig. Man findet dieses Kraut auf den Feldern und Reizen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch seiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflanzt, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es sich, wenn es einen bequemen Ort findet, von selbst durch gedachten seinen Saamen fortpflanzt; es blühet im Julio, und wird alsdenn gesammelt, in Wein eingebeißt, und ein heilsames Wasser daraus gebraunt, wie man denn auch so wohl aus dem frischen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaster verfertigt.

Durchwurf, ist ein von Drat geflochtenes, und mit breiten hölzernen Rahmen versehenes Gitter, so an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leisten versehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdrich zu werffen, und dadurch selbiges von den Kieselsteinen und andern groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verstand gebraucht, einmahl versteht man darunter, wenn einige Gold- Silber- oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädmet, und in Nesseluch, Leinwand und anderes Klares Zeug, also den Fäden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Zeirath neben einander genehet worden, als wären sie daselbst eingewircket: Nebst diesem heisset dieses auch durchziehen, so bey der Warffle-Naht auf der linken Seite die Füllungen mit vielfachen Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muster das behörige Ansehen geben.

Durst, wird diejenige Reizung genennet, welche bey Menschen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entsethet. Dieser ist nun entweder natürlich, da derjenige Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe steigt, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley sich ereignende Umstände, dergleichen falsche Speisen, starke Bewegung und solche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichsam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken läßt; oder ausser-natürlich, wie bey febrilischen und andern Krankheiten; diesem ist noch bezuzufügen der zweyfache falsche Durst, davon der erste bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes besteht, womit insonderheit diejenige beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu schlafen gewohnt sind, dafür das sicherste Mittel die Unterlassung solcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Wasser, darenin geröstet Brot geweicht, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszukühen; der andere ist nur denen vertrunkenen Brüdern und Bier-

Eseln gemein, welche, so bald sie nur eines mit ihrem Element gefüllten Kruges oder anderen Trink-Geschirres anständig werden, auch sogleich zu dem feuchten Inhalt desselben hefftige Reizung bekommen.

Dugend, ist eine gewisse Anzahl einzelner Dinge von einer Art, deren zwolffe ein Ganzes, das ist ein Dugend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterschiedene Waaren nach dieser Zahl abaetheilet, und damit notiret; insonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Personen mancherley Geräthschaft nach dieser Anzahl, in ihren Küchen=Wäsche und andern dergleichen Inventaris.

Ebene, ist eine ganze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche ganz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge lieget. Denn in der Wirtschaft ist es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel siehet, sondern es muß die Fläche auch keine Gebirge ausmachen. Eine solche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein sie ist auch eben nicht allemahl die beste.

Eben-Holz, ist ein Stein-festes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von sich gebendes Holz, das; gerne brennet, so aus Africa und Indien zu uns gebracht, und daher unter das Pfund-Holz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es ist an diesen Orten so gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holz, aber ungleich härter und fester; die Rinde daran siehet grün, das Holz aber, und zwar das Africanische ganz schwarz, das Indianische hergegen, als ob es friemig wäre, sein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eichel. Das schönste wächst in der Insel Mauritias. Es kan aber von Apffel-Baum und Welschen Kirsch-Baum-Holz zc. welches fest, stark und ohne Adern ist, ziemlich nachgekünstelt werden. Denn man läßt dergleichen Holz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen schwarzen wohlleinbeißenden Farbe oft bestreichen, oder bey einem Hüter in seinem schwarzen Farbe-Kessel, darinnen Hute gesätet werden, recht einziehen, bis es eines Messerrückens stark, weyn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man dasselbe erst mit einem Eisen aus dem grobsten, daß der Unrath der Farbe abgebe, hernach aber mit Schaff-Heu, Kohlen-Staub und Baum-Del, wie das Eben-Holz; anderer Arten dergleichen Holz zu färben vorzuziehen zu geschweigen; wenn aber von solchem falschen Holz etwas geschabet und auf Kohlen geworfen wird, verräth der davon entriehende kühle Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holz sey.

Eber, sonsten auch der Bahr, Hauer, Hecker, oder Sackfisch genannet, ist das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Schwe-

Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zohmen Ebers sind, wenn er einen mittelmäßigen Kopf, große hängende Ohren, harte und langhärigte Horsten, breites und vollkommenes Kreuz, kurzen und untersehten Leib, kleine Augen, erhöhten und überworfenen Rüffel, dicke kurze Schenkel, auch einen krümmen und zusammengedrehten Schweiff hat, welsch letzteres absonderlich ein gutes Zeichen seiner vermöglichen Kräfte und Stärke ist. Man pfleget auf jeden oder zwölf bis funffzehn Säuen oder Schwein-Mütter einen Eber zu halten, also, daß, wo jener mehr sind, auch mehr Eber seyn müssen; doch soll keiner davon ebender zugelassen werden, bis er ein völliges Jahr seines Alters erreicht. Wenn er denn drey bis höchstens vier Jahr aedienet, so muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihm zu thun, geheilet oder verschnitten, und auf die Mastung gestellet werden, damit das Fleisch seinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung ist mit der andern Schweine ihrer gemein. Siehe Schwein.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erstlich ein Reuler, und wenn er vier Jahr alt worden, da er seine Waffen oder grosse hauende Zähne bekommen, ein hauend Schwein genannt. Sie sind gewaltig böse, und haufen mächtig um sich, jedoch alles über sich.

Eber-Eschen-Baum oder Vogel-Beer-Baum, den auch einige Ebrisch-Baum oder Erbisch-Beer-Baum nennen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher am süglichen unter die wilden oder Wald-Bäume gezählet wird. Sein Laub wächst, wie das Laub des Eschen-Baumes, paar-weise an seinem langen Stiele, welcher sich mit einem einzelnen Blate endiget, ist aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, die Beeren aber, so darauf folgen, erstlich gelb, und wenn sie reiff sind, recht zimmer-roth, von Gestalt länglicht-rund, wie die Arls-Beere, doch etwas kleiner, wachsen aber eben so traublicht wie dieselben. Diese werden im September und October bey schönem Wetter gebrochen, und an einem trocknen Ort, wo es lüfftig, aufgehäuet und verwahret, um solche im spätem Herbst und Winter, auf den Vogel-Herden und zu den Dornen zu gebrauchen. Man pfleget auch auf dem Lande unter denen Bäumen einen Saft zur Arznei daraus zu sieden, welchen sie ihren Eberiae nennen, und als ein adstringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holz hat einen sehr harten und zärtlichen Wuchs an Jahren, ist sehr dauerhaft und der Fäulung wenig unterworfen, arbeitet sich auch sehr glatt, und wird sowohl deswegen, als um seiner schönen Farbe willen, von Tischlern, Drechsleren und Büchsen-schäftern sehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächst auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum

Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Säulen, item in Alleen geben sie einen schönen Prospect, sonderlich wenn sie voll Früchte hängen. Dieser Baum läset sich leichtlich fortpflanzen, sowohl von Beeren, als von Ausserlingen. Die Beere werden gesäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflanzen sich auch selber leichtlich fort, daher man zum offtern siehet, daß, wenn dergleichen Saamen in die alten hohlen Weiden gefallen, er darinnen wurzelt, und aus denselben heraus wächst, auch seine Wurzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet sich, daß sie in alten Mauern und Ruten aufwachsen. Man kan sie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach versetzen, da sie denn, wenn man sie mit Fleiß aushebet, und verpflanzet, gar leichtlich und besser fort kommen, als wenn sie auf der ersten Stelle geblieben wären, tragen auch besser Frucht. Sie lieben fast allen Boden, außer gar zu trockenem und morastigen, jedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, siehe Stabwurz.

Eber-Wurzel, ist eine des Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weiße Wurzel, eines sarken Geruchs, und ziemlich angenehmen, doch etwas scharffen Geschmacks. Das Kraut ist eine Art von Disteln, denn seine Blätter sind groß, rauh, breit, spitzig und stachelicht, mitten zwischen denselben bricht eine grosse und etwas fünf Zell breite weiße Blume hervor, so ohne Stengel harte auf der Wurzel fixet; wird bey uns in Deutschland auf bergichten Orten gefunden. Man findet außer dieser erstbeschriebenen noch eine weiße Eber-Wurz mit einem Stengel, die kommt insgemein mit vielen Knöpfen herfür, und wächst mit dem Stengel Ellen hoch. Dann giebt es auch eine schwarze Eber-Wurz, welche rauhe, und etwas röhlichte Blätter hat. Der Stengel ist in der Dicke eines Fingers, spannen hoch, und oben mit dornichten, in länglichten Hülsen sitzenden Purrpur-rothen, auch etwas weissen Blumen besetzt. Die Wurzel ist dick, schwarz, fett, inwendig gelb, und am Geschmack scharff und beißend. Man pfleget diese Wurzeln gemeinlich im September des Monats zu graben, alsdenn zu saubern und aufzutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geschwüre sauber aus, wenn sie in Wein gesotten, und diese damit ausgewaschen werden, und dienet in allen giftigen, pestilenzialischen Krankheiten; sonderlich wird sie mit unter den Ros-Arzneien, ingeleichen wenn man ein abgetrieben Ros mit wenig Rosen wieder auffüttern will, gebraucht. Wenn man aber solche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, soll man dasselbe nicht zu andern Pferden, sondern in einen absonderlichen Stall stellen, weil es sonst denen andern die Stärke nehmen soll. Man saget auch, wenn man diese Wurzel einem Pferd in das Mund-Stück einsetzte, und also neben andern über Land reise, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden alle Kraft benehmen,

men, und sie matt und müde machen sollte; daher es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Eichisch-Wurze, siehe Althee.

Ebrisch-Baum, siehe Eber-Bschen-Baum.

Echslotte, siehe Schalotten.

Eck-Händer, Eck-Schuh, werden diese- nigen leichten Beschläge von Blech an den Eof- fers und Risten genennet, davon die ersten an den scharffen, langen oder krummen Kanten, die andern aber an den spitzigen Ecken gedach- ter Stücke fest genagelt werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Ver- wahrung vor der Feuchtigkeit dasebst gebrau- chet werden.

Eckel wird derjenige Abscheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache trägt. Dieser betrifft vielmah- len die schwangere Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschaft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Gei- ster eine Alteration empfinden, und nach die- sem, durch die viele in dem Gebliß zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbirt wird, bald vor aller Speise, nach- gehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe Eickeln.

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden die- jenige Zähne genennet, welche nach einer klei- nen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vier- ten Jahr abgeschoben und abgeworfen wer- den. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ih- rer Farbe, indem sie vorm zehenden Jahre immer gelber und aelker werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünften Jahr bis zum siebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertiefung, wie ein eingeboge- ner Wfennig; nach dem siebenden Jahr ist diese Höhle ganz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewe- sen, zeigt sich ein brauner Fleck, und diese verachen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst, denn auf jeder Seite die nächsten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von dem zehenden Jahre an, weiß oben sind. Vom zehenden bis in das drey- zehende erhebt sich diese Ebene allmählich über sich; nach dreyzehnen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch run- der; nach sechzehnen Jahren aber immer spi- ziger.

Edel-gesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem beson- ders ausnehmenden Glanze, theils großer Här- te, theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold jederzeit den Vorzug ae- bnt. Sie werden eingetheilet in Durchsich- tige, dergleichen der Amethyst, Beryll, Car-

funckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd &c. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcodonier, Jaspis, die sogenannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und La- sur-Stein, Lapis Nephriticus und Griech-Stein, Onych, Opal, Türkis, von denen allen insbe- sondere das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Sie entspringen aus einer der reinesten mit Berg-Salz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metalli- schen Schwefel, welcher lezte ihnen die ammu- tigsten Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwerken unsers Europa, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indi- en geböhren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Ein- theilung und Beschreibung ihrer Eigenschaf- ten, findet man in des *Ans. Boëtii de Boor* *His- toria Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von ihrer Verfälschung erwehnet wird. Die- se Steine etwas schöner mit den Strahlen spielend zu machen, gebracht man die Folia oder Blättlein, so ordentlich unter selbige ge- leget werden, siehe Folie; Sie heragegen größer scheinend, als sie selber sind, vorzukellen, ma- chen einige entweder an dem Unter-Theil, der in den Kästen gefest wird, mancherley Ober- flächen, daß durch den Widerschein, der ver- mittelst dieses Handgriffes vermehret wird, der Stein desto größer schein; oder sie setzen den Stein hohl, daß zwischen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelaesteine, am meisten aber heut zu Tage den Amethyst, Carniol, Jaspis &c. zu schneiden, und Siegel- oder Wappen- Ringe damit zu besetzen. Und ob schon insge- mein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunst bekannt gewesen, in harte Steine zu schneiden; so erweist doch die Er- fahrung, daß solche Kunst nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinschneider, in der Kö- niglichen Preussischen Residenz Berlin, das königliche Wapen in Diamant geschnitten worden. Der allermeiste Handel mit Edel- gesteinen ist in Enaelland und Holland, und zwar meist, vermittelt der Juden, die sie als- denn an die Juweller bringen. Sie werden nebst den Perlen nach Unken und Carath-Ge- wicht ausgewogen; auf eine Unke rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 400 Grain.

Edel-Leber-Kraut oder Gilden-Alee, siehe Leber-Kraut.

Edel-Marder, wird wegen seines schönen und raren Pelzwerks der Baum-Marder ge- nennet, siehe Marder.

Ege, ist nächst dem Pflug das nöthigste Werkzeug beim Feld- oder Acker-Bau, wo- mit die Erd-Schollen und Klösser zerbrochen, die Dwecken und anderes Unkraut aus den Ae- ckern gerissen; und das Erdreich über den ins Feld gestreuten Samen gezogen wird, daß folglich dieser damit bedeckt, und vor den Wö- geln bis zu seiner Auskeimung verwahret wer- den

den möge. Sie bestehet aus drey bis fünf Balcken, darinnen die Zincken stecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken gesteckt werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es sind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit hölzernen Zincken, und Egen mit eisernen Zincken. Jene haben fünf in gleicher Weite von einander stehende Balcken, so man Ege=Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelst der durchgedachte Balcken, fast am Ende durchgesteckten hölzernen Schienen, zusammen gehalten werden, ein jeder von solchen Balcken hat gemeinlich zehen unten und oben vorgehende hölzerne Zincken, daß also deren funffzig an einer Ege sind. Diese, die Egen mit eisernen Zincken aber sind nur mit drey Balcken, und ebensfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden starken eisernen Zincken versehen, und werden in schweren und geackigten Feldern mit größerm Nutzen, als die hölzernen gebraucht. Die

Ege=Balcken, sind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Hölzer, worinnen gemeinlich zehen Ege=Zincken stecken.

Ege=Haken, ist ein etwan fünf Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder selbst gewachsener Haken, dessen Gebrauch in nächstfolgendem Artikel vorkommt.

Ege=lauffen, geschiehet von jungen Mädchen oder Weibs=Personen, denen man nicht viel Tage=Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieselben mit einem gebundenen Leingen, oder mit dem Ege=Haken heben und lüften, daß sich der Saamen nicht zusammen schleiffe; oder wenn man Oveckern oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen desto reiner gehalten werden, und diese folglich auch um so viel desto besser egen können.

Egel, siehe Blut=Egel.

Egel=Kraut, Pfennig=Kraut, und wegen seiner vielen Tugenden, Centum morbia, das ist, vor hundert Krankheiten dienend, genannt, ist ein gemeines, in allen feuchten Wiesen, Angern und Gras=Gärten wachsendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, sette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwischen diesen und den Stengeln wachsen im May kleine gefirnnte gelbe Blümlein. Das Würzelein ist dünn mit kleinen Fäserlein behängt, aus welchem etliche kleine Reißlein wachsen, mit denen es Schlangenweise hin und wieder schleiffet. Dieses Kräutlein dienet sonderlich in denen Krankheiten der Lungen, Brust und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund=Träncken taugt. Die Schäfer pflegen es zu pflühen, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Gesundheit und Abwendung allerley ihnen zufließenden Gebrechen wohl die-

nen soll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel= oder Pfennig=Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, dasselbe kriecht nicht also auf der Erden, wie unser einheimisches, sondern wächst aus einer dicken Wurzel recht über sich, blühet ober in diesen Landen nicht, will warmen Sonnenschein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Mist gemengten Grund haben. Man säet es im Frühling in Geschirre, doch kan man auch die zarten Schossen in die Erde einlegen, da sie bald Wurzeln bekommen; im Winter muß es eingesezt, und bisweilen mit laulichem Regen=Wasser besprenget werden.

Egeln, oder Ilen, sind breite leber=farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn sie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachsen, und sowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaaf sehr beunruhigen. Dieses Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupfer=Wasser, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund schwarzes Erlen=Laub, sieben große Fahren=Wurzeln, und Egel=Kraut, zwey mal so viel als der Wurzel nehmen, alles wohl pulverisiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Salz=Lecken geben, dieselben aber drey Tage nicht trинcken lassen; den vierten und fünften Tag darauf muß man von denen mit diesem Uebel geplagten Schaafen eines schlachten, und fleißig nachsehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo solches nicht geschehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der ersten Lecke wiederholen, da sie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinären Lecke muß das schwarze Erlen=Laub, und gedörtes Egel=Kraut fortgebraucht werden. Andere nehmen zart pulverisirte Salben, Wein=Krauten, Rosmarin, Schwefel und Lorbeer, eines jeden einen Löffel voll, vermischen alles klein gepulvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohu=Häupter, oder aber Erlen= und Eichen=Sprossen und purer Hüner=Mist klein gestossen, unter einander und mit der Salz=Lecke vermengt, soll die Schaaf gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den hölzernen gevierten Egen, welche der Landes=Art nach, entweder hölzerner oder eiserner Zincken haben, und zwar allemahl zwey zusammen gehendet, die Acker nach der Länge und Quere wohl überziehen. Es ist dieses eine von den notwendigsten Acker=Arbeiten mit, welche sowohl bey der Winter=Saar als auch bey der Sommer=Saar vorgemommen werden muß, also daß ein Landmann das Jahr viermal mit den Egen zu arbeiten hat: Nämlich erstlichen, wenn zu der Winter=Saar der gerührte oder gewandte Acker eingeegget, und hierauf das Aehren oder zur Saar Aekern vorgemommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter=Frucht eingesäet, solcher Saamen auch eingeegget. Zum dritten, muß der vor

Win

Winters gestürzte Acker, worein die Sommer-Frucht kommen soll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geegert werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld gestreuet oder gesät, wie oben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dient vorerst, daß man den gerührten, gestürzten und ungerissenen Acker wiederum gleich mache, damit sich das Erdreich wohl auf einander setze, und der einzusäende Saamen sich unter die Acker-Füßren oder Erdschollen nicht verfallen möge. Vorß andere, wenn dergestalt der Acker die Quere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß sich auch die Drecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, damit desselben so viel nicht nachwachsen kan gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgesäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, untergeegert, und gleichsam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um so viel desto eher und besser einwurzeln, und seine Früchte tragen könne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur so frey auf der Erden lassen sollte, würde solcher zum Theil von den Vögeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Frost, Schnee und Nässe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, sind ohngefehr dritthalb Ellen lang, drey bis viertelhalb Zoll breite dünne Stücken von Rüstern, oder andern zähen und festem Holze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken gesteckt, und vermittelst der Ege-Zircken an einander befestiget sind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weise bleiben, und in währendem Egen nicht zusammen rücken können.

Ege-Schlitten, ist eine aus zweyen Rufen, vier Säulen, vier Radeln, und zwey Platt-Stücken zusammengesetzte Schleife, worauf die Egen, ohne daß man denen Zircken Schaden zufügt, auf das Feld geföhret werden.

Ege-Zircken, sind entweder hölzerne oder eiserne Nägel, welche in den Ege-Balcken bey einer Viertel- Elle weit von einander stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die hölzernen werden gemeinlich von neuem drey Viertel- Ellen, oder achtzehn Zoll lang von Rüstern-Eichen- oder andern harten Holze gemacht; die eisernen aber werden weder so stark noch so lang als die hölzernen verfertigt, und theils wie diese, nur durchgesteckt, daß man sie heraus ziehen und spizen kan, oder aber wie andere eiserne Nägel mit Köpfen versehen, und in die Balcken geschlagen.

Egyptische Aoe, siehe Aloe.

Egyptische Bohnen, ist ein Gewächs, dessen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers-dicke wächst, ist mit grossen Blättern und Rosenfarbenen Blumen versehen, trägt auch eine Frucht wie unsere grossen Bohnen, nur etwas grösser. Wächst in Arien und Africa, sonderlich in Egypten in Lacha und Psusen. Es wird auch die Wurzel roh ungesotten zur Stärkung des Magens geessen.

Egyptische Feige, siehe Adams-Feige.
Egyptisch Mus-Kraut, ist ein hohes Gewächs und wie unser Kohl gestaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Deulen zu erweichen und vor den Husten.

Ehe, ist eine rechtmäßige Zusammenstellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgephanget, Kinder erzeugt und erzogen, ganze Häuser und Wirtschaften aber gestiftet werden, und die gesellige Hülfe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befordert wird, und, weserne sie vernünftig, noch mehr aber christlich ist, das ist, von zweyen Personen, die wahre Christen und nach Christi Sinn, vor und in demselben geführt wird, ein Mittel ist, gute Kinder vor die bürgerliche Gesellschaft zu erziehen, die Welt und Policie zu verbessern, und dergleichen. In Summa, es kommt ungemeyn viel auf gute, ordentliche und Ehrliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtschaft an, daher die Policien darauf sehr zu sehen und allerhand Anstalten zu machen hat, daß dieselben darauf eingerichtet werden. Was sonst aber nach Göttlichen und Menschlichen Rechten zu einer Ehe gehöret, wie der Ehebruch und bössliche Verlassung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Eheverlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, ist ein gewisses Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Person weiblichen Geschlechts, wenn sie beyrathet, mitgeben und sie damit ausstatten, woson der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beschwöerendes Ehestandes zu erleichtern. Auf dieses und anderes Gut, so die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringt, wird bey einer Hauswirtschaft zum Anfang, weserne sonst die Haupt-Erfordernisse einer Ehefrau und guten Wittin dabey nicht bey Seite gesetzt werden, sehr klüglich gesehen. Jedoch müssen auch allerhand Beswerden, sonderlich bey Lehn-Land-Gütern mit vielem Eingebachten der Weiber verknüpffet zu seyn. Am allerschlimmsten aber ist, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wittin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Witt sich sehr zu hüten, oder aber eine schlechte Ehe und Wirtschaft zu erwarten hat.

Ehe halten, siehe Gesinde.

Ehe-Mann, ist das Haupt-Glied in der ehelichen Gesellschaft, bey welchem erfordert wird, daß er ein dem Leibe und der Seelen nach zum Ehestand und dessen Zwacken, schuldig auch zur Nahrung und Wirtschaft, sonderlich aber eine Frau, Kinder und Gesinde oder ein Haus zu regieren geschickter Mann sey, den eine Ehe-Frau herrlich lieben kan. Hat derselbe aber über dem zur Wirtschaft und zu seinem Anfang entweder etwas von zeitlichem Vermögen oder ein austrägliches Amt, so ist es desto besser. Wenn aber eine Frau auf

dieses leste nur siehet und das vorher angezeigte aus den Augen setzet, so pflegen dergleichen Ehen und Wirtschaften eben so auszufallen, als wie bey dem vorigen A. r. angezeiget.

Ehe-Steuer, siehe Ehe-Geld.

Ehle, siehe Elle.

Ehrenpreis, ist ein Kraut zweyerley Geschlechts, nemlich Männlein und Weiblein. Das Ehrenpreis-Männlein kriecht auf der Erde weg. Seine Stengel sind Spannenlang, auch darunter oder drüber, nach der Güte des Erdbodens, blaß-grün, an manchen Orten röthlich, rauch und an allen ihren Knoten und Absäzen mit zweyen gegen einander überstehenden länglichten hellgrünen, rauhen und gleichsam Sammet-krafftigen, am Rande herum subtil und Sägenweise zerkerbten Blätlein besetzt, welche iederzeit in der Mitte der Stengel und etwas drüber hinauf am grössten sind. Die Blumen sind klein, vierblättrig und weiß, purpurfarbig, so diese abfallen, folget ein sehr kleiner Saamen, welcher in kleinen Täschlein verborgen liegt. Die Wurzel ist nicht groß, jedoch zähericht. Dieses Kraut wächst an ungebauten wilden und sandigten Orten, und halten einige den Ehrenpreis, so um die Eichen und deren Wurzeln gefunden wird, vor den besten, besonders wenn man ihn im Julio samlet. Er ist ein treffliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Brust, ist gut vor die Schwindsucht, Krätze und andere Unreinigkeit des Geblüts, Verstopfung der Leber, Lungen-Geschwerden, u. s. f. Man braucht ihn heut zu Tage wegen seiner herrlichen Tugenden, an statt des Thees, daher er auch von vielen der Europäische Thee genennet wird; und sind davon des Umlischen Medici, Johann Franckens, Traetätlein, Veronica Theezans, und eines Französischen Anonymi Comparaison du Thé avec la Veronique, oder Vergleichung des Thees mit dem Ehrenpreis, so zu Rheims im Jahr 1707 gedruckt worden, insonderheit sehr wohl zu lesen. Das

Ehrenpreis-Weiblein, ist dem Ehrenpreis-Männlein fast in allen gleich, außer daß es dickere, grünere, rundere und unzerkerbte Blätter hat. Seine Blüthen sind gelb mit etwas Purpur-violet vermischt: der Saamen aber steckt in kleinen runden Täschlein, und die Wurzel kommt mit der Wurzel des Ehrenpreis-Männleins allerdings überein. Das diese Art von Ehrenpreis weniger Krafft und Wirkung habe, als das Männlein, wird der Feuchtigkeit der Dertur zugeschrieben, wo es zu wachsen pfleget, nemlich in Wiesen und feuchten sumpfigten Wäldern, inzwischen kan man es doch innerlich wider die Nothe-Kuhr und Krätze, äußerlich aber vor Wunden, Mund- und Hals-Geschwüre u. gar nützlich gebrauchen.

Eiben- oder Iben-Baum, siehe Tey-Baum.

Eibisch-Beer-Baum, siehe Eberesch-Baum.

Eibisch, Eibisch-Wurz, Eibisch-Wurz, siehe Althee.

Eich-Äpfel, siehe Gall-Äpfel.

Eiche, ist einer von denen gemeinsten, bekanntesten und nutzbarsten Bäumen, und sowohl unter dem schwarzen und harten Gehölze, als auch in Drabnen zu finden, wie er denn fast aller Orten, auf Bergen und in Thälern, es sey in schwarzen, sandigten oder leimigten Boden, vorkommt, jedoch an der Sommer-Seiten und in Gründen viel mäßig, als an denen feiniaten Höhen und Sommer-Bergen wächst, wiewohl eine auf diese Art an der Sommer-Seite erwachsene Eiche, wegen ihrer Kleinern, und wie ein Horn auf einander gewachsenen Jahre weit fester und zum Geschirre viel dauerhaftiaer ist, als die, so im Grunde und an der Winter-Seite aufkommen. Diejenige Eiche aber, so in schwarzem, als Fichten-Tannen- oder Kiefern-Holze sich befindet, wächst zwar schon gerade in die Höhe, weil ihr das schwarze Holz den Gipfel immer mit zusammen hält, und sie nicht so sehr, als wenn sie frey stünde, in die Seiten-Aeste sich ausbreiten und sommern läßt; alleine weil sie auf solche Art schattich erwächst, wird sie daher brosch und brüchig, und ist also nicht wohl zum Bauen, Pfosten, Klößern und dergleichen zu nutzen. Man zählet insgemein dreyerley Arten von Eichen, welche aber nicht aller Orten gleich, ja selten zwey Arten beyjammen zu finden, welche hier so, und anderer Orten wieder andert genennet werden. Die gemeinste Art von Eichen, welche auf Feldern, Wiesen und Ängern wachsen, und von den meisten den Nahmen Stein-Eiche bekommen, hat einen niedrigen starken Stamm, aber dabei viele grosse ausgebreitete Aeste, und kleinere Blätter als die andern beyden Arten, von dunkelgrüner Farbe; und diese trägt die meisten Eicheln, so zur Mastung der Schweine absonderlich dienen, weil sie grösser und süßer sind, als die auf andern Eichen wachsen; so hat sie auch ein weit härteres Holz zum Bauen, wenn sie nur wegen ihrer Härte und ästigen Wachses dazu tauglicher wäre. Die Hasel-Eiche hat einen geraden und hohen Stamm, aber desto weniger fruchtbare Zweige und Aeste, trägt auch nicht so viel und noch dazu kleinere Früchte, als die erste. Sie wächst meistens in Heyden und Wäldern, und wird von einigen Loch-Eiche oder Roth-Eiche genannet; das Laub derselben ist etwas grösser, aber an Farbe lichter als der Stein-Eiche. Der Saft färbet die Art blau, daher die Härter solches Holz gerne gebrauchen. Die dritte Art wird die Zinn-Eiche, ohne Zweifel von dem Lateinischen Wort Cerrus genannet, welche die beyden ersten Arten an Höhe des Stammes übersteiget, und gleichfalls wenig Früchte trägt, welche noch dazu so klein sind, daß sie kaum aus ihren Nüssen oder Käppgen heraus sehen. Diese beyden letzten Gattungen taugen zum Bauen, die erstere hingegen, wie gedacht, hauptsächlich zur Schwein-Mastung. Eussen ist teuliche von diesen nur beschriebnen Arten am besten und schicklichsten

von der Frucht, das ist, von der Eichel aufzu-
ziehen: Denn wenn er vom Stöcke wieder aus
und in die Höhe wächst, so wird er nicht so ge-
rade und geschicklich wie andere. Obwohl eini-
ge diesen Baum schneiden, so geschieht es doch
nie mit Nutzen, und mehrentheils nur von
unverständigen Hauswirthen, indem durch
das Schneiden der Saft auf allen Seiten des
Hiebes heraus und in die Schößlinge dringet,
folglich denen Gipfel-Nesten, als die er nicht
erreichen kan, dadurch die benöthigte Nahrung
entzogen wird, das also ein auf solche Art be-
handelter Baum, von wegen der Nässe, mit
Gewalt von oben hinein faulet, und mülmig
wird; dahingegen er ausser solchem Fall, einer
von denen festesten und dauerhaftesten Bäu-
men ist, von welchem die Naturkündiger schrei-
ben, daß er hundert Jahr wachse, hundert
Jahr stille stehe und gesund bleibe, und hün-
dert Jahr an seinen Kräften wieder abnehme
oder eingehe. Seine Knospen, welche sehr
hart und empfindlich sind, hält die Natur un-
ter allen Bäumen am längsten zurücke, damit
sie nicht von dem Froste Schaden nehmen, und
zu Grunde gehen mögen. Er ist auf denen
Schlägen vor andern Bäumen wohl zu dulden,
indem er dem jungen Unterwuchs nicht so nach-
theilich mit Unterdrücken ist, noch mit seinen
Wurzeln, nach Proportion seiner Stärke, so
weit, wie die Linde oder Buche, um sich greif-
set, sondern seine Stellung und Saft am meis-
ten durch die Herz-Wurzel erhält. Übri-
gens machen starke Froste denselben gerne Eis-
klüfftig. Von diesem Baum kan man alle
Theile brauchen, nemlich das Laub zur Streu
und zur Düngung, in welchen auch zum
Fleisch-Käuchern; die Früchte, nemlich die
Eckern oder Eicheln, zur Schweine-Mastung
und die auf den Blättern wachsende Eich- oder
Gall-Neffel zum Färben und zur Dinte; das
Holz theils zum Bauen, besonders zum Schiff-
Bau, Mühl- und andern Wasser-Gebäuden;
theils zu Wöttiger-Holz; theils aber, was zu
erkgedachtem Gebrauch nicht tauglich, zum
Malz Darren und Ziegel-Brennen, auch ei-
ne gute warme Stube zu machen. Die Rinde
davon wird doppelt genuzet, indem sie erstlich
von denen so genannten Roth- oder Loh-Ger-
bern zu ihrer Häute-Gare häufig gebraucht,
nachgehends zu Loh-Ballen oder Loh-Kuchen
gemacht, und mit besonderer Menage, stat des
Holzes, den Winter durch im Ofen verbrannt,
überdem aber auch zur Düngung, wovon dieser
Art, nachzusehen, gebrauchet wird. Ja so gar
der aus denen Stöcken und Nesten der alten Ei-
chen gewachsene Schwamm hat seinen Nutzen
und dienet sowohl zum Färben, als auch, wenn
er in einer scharffen Salpeter-Laugen abge-
kocht, getrocknet und wohl geschlagen worden,
als ein Zunder zum Feuer-anmachen. Über
dieses haben auch alle vorher beschriebene Stü-
cke des Eichbaums ihren besondern Nutzen in
der Arzney: Denn das Holz und die Späne,
gefötten und dapon getruncken, dienen vor die
geschwollene Blüße, Wassersucht und Franzo-
sen, weßwegen das Eichen-Holz auch Lignum
Sanctum vel Guajacum Germanorum, oder das

Teutsche Franzosen-Holz genennet wird.
Die Blätter sind gut vor das Zahn-Weh und
faule Zahn-Fleisch. Die Würmlein, so zwi-
schen dem Holz und der Rinde sind, dienen
vor blöde Gehör und Ohrenklang. Überdem
aber sollen sie an stat der Cochenille zum Fär-
ben gebraucht werden können. Die Eichen
sind nützlich gegen den Stein, Mutter-Be-
schwerung, giftiger Thiere Biß und Blut-
Harnen. Die Schwämme stillen das Bluten.
Der Eichen-Mistel wird vor die schwere Roth,
rothe Ruhr und schwere Geburt gebraucht;
äußerlich am Hals oder Arm getragen, stärket
er die Frucht im Mutterleibe; mit Harz und
Wachs zu einem Plaster gemacht, zeitiget er
die Heulen und Geschwäre. Ja aus denen
frisch-gebauenen eichenen Holz-Spänen hat
man auch einen ziemlich guten Eßig zubereit-
ten gelernt.

Eichel, (Ecker) ist die bekannte Frucht des
Eich-Baumes, welche etwas länglicht: rund,
doch oben spitziger als unten, und am Stiele
gleichsam mit einem Käppgen oder Nüzgen
bedeckt ist. Sie kommen obamittelbar aus
denen Nesten und Zweigen hervor, und hängen
an langen und dünnen Stielen, sind von ver-
schiedener Größe, und stecket ihr Kern, wel-
cher hart und eines herben und strengen Ge-
schmacks ist, in einer anfangs grünen, und
wenn sie reiff worden, braun: aussehenden
Schale. So bald sie zu ihrer Zeitigung gelan-
get, fallen sie aus ihren Nüzgen oder Käppgen
heraus, und geben sowohl den wilden, als
zahmen Schweinen eine treffliche Nahrung,
wiewohl auch darinnen ein Unterschied ist, daß
die länglichten, die man an einigen Orten
Dachs-Eicheln heisset, die süßesten und
großesten, und dahero auch die besten zur Ma-
stung, die andern aber, welche man Harz-
Eicheln nennet, kürzer und runder, auch et-
was bitterer, und deswegen den Schweinen
nicht so gar anständig sind. Die schlimmsten
aber unter allen sind die Eicheln von den sogen-
annten Zirn-Eichen, denn diese machen das
Fleisch an den Schweinen körnig und hart, und
benehmen ihme also die sonst von Natur an sich
habende Annehmlichkeit. Hieher möchte man
auch die Buch-Eckern, (so die Frucht von den
Roth- oder Trage-Buchen sind) referiren,
siehe Buch-Ecker. Wenn die Eckern oder
Eicheln reiff worden, läßt man solche entwe-
der um etwas gewisses, z. E. um die Helffte
lesen, oder aber man läßet sie liegen, und ge-
gen einen gewissen Zins eine proportionirte
Anzahl Schweine in die Eichenwälder treiben,
und eine bestimmte Zeit lang darinnen
hüten, welches man die Schweine in die
Eicheln schlagen heisset. Siehe Mast und
Schwein. Die gelesenen Eicheln, werden
entweder an der Luft, oder aber, damit sie der
Wurm nicht so leicht angreifen, und dieselbe
bise sich desto länger halten mögen, im Back-
ofen gedorret, und herauf in der Mühle ge-
schrotten, oder, wer die Kosten scheuet, nur
roh, oder in Spüllich eingesquellert, denen
auf die Mast gestreuten Sauen vorgeschüt-
tet.

Eichel-Schweine, nennet man diejenigen Schweine, welche man in das Eckerich schlägt, das ist, in die Eichen-Wälder treibet, und die darinnen befindlichen Eckern auffressen läßt. Siehe Maß und Schweine.

Eichen, siehe Nischen.

Eichen-Mistel, siehe Mistel.

Eichen-Schwamm, dessen ist oben bereits unter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder Eichner, siehe Nischer.

Eichhorn, ist ein kleines, denen wilden Nardern im Springen und Klettern, denen gemeinen Wieseln aber an der Leibes-Gestalt gleich = und ähnlich kommendes Thierlein, welches aber nicht so lang als diese, und meistens von rother Farbe ist; unten von der Kehle an, am Bauche hin hat es einen weissen und linden Strich, einen langhaarigen und fast so grossen Schwanz, als sein übriger Leib ist, und im untern Kiefer lange und scharfe Zähne. Es giebt deren auch aschenfarbene, oder schwärzlichte und graue, welche aber etwas seltsamer als die rothen sind. Das Weiblein hecket gemeinlich drey, vier bis fünf Junge in ihrem Neste aus, welches sie von alterhand kleinen Sträuchern und Baum-Blättern im Frühling zurichten und zusammen trägt, hiemit auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben-Nestern. Ihre Hecker ist meistens im April, und kommen die Jungen ganz blind auf die Welt, welche, wenn sie vier Wochen lang an der Muten gesauget haben, derselben schon aus dem Nest nachlaufen, und auf den Bäumen springen und klettern lernen, da ihnen denn die Alte etwas von wilдем Obst, Nüssen, Eichen, Buch-Eckern, Tannen- und andern Holz-Saamen zu freßen bringet. Am Michaelis gelangen sie zu ihrer vollständigen Grösse, und suchen sodann auf Eichen-Buchen-Tannen-Nüssen oder Casanien-Bäumen ihre Nahrung seßten. Wenn sie von einem Ast auf den andern, und von einem Baum auf den andern springen, so bedienen sie sich ihres Schweiffes an stat der Flügel. Sie werden entweder jung aus den Nestern genommen, und an Kettlein gelegt, da sie denn leichte zahm werden, oder aber geschossen, gestreift, und auf verschiedene Art verzehret. Absonderlich aber schmecken sie gut, gebraten oder gesotten und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie, wie das Hasen-Klein. Die zahm gemachten Eichhörlein hecken auch in Häusern, wenn man ein Paar in eine besondere Kammer thut, und mit Berg oder andern Zeug, ein Nest daraus zu machen, verzieht.

Eich Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Eich Traube, ist ein Gewächs, welches im Frühling an den Wurzeln der Eichen unter der Erden, von vielen an einander hängenden Schwämmlein, in Gestalt einer Traube zusammen wächst, und an Farben auswendig roth, inwendig aber weiß und milchigt; Oeconom. Lexic.

wenn solche abgedörret und zu Pulver gestossen wird, wider den Durchbruch, reihe Ruhr und Blutflüsse dienet, auch äußerlich im Podagrischen Schmerzen frisch aufgestrichen wird.

Eiderdun, Eiderdom, Etter oder Isländischer Feder-Staub, sind weiche, wollichte, und wie Seide so zarte an der Farbe zum theil weisse, zum theil graue Flaumfedern, welche aus Island und Norwegen kommen, und daselbst in denen Nestern gewisser wilder See-Vögel von denen Inwohnern mit der größten Lebens-Gefahr gesammelt werden, gestalten sie sich über die höchsten Felsen darnach herunter lassen müssen. Sie sind ungemein leichte, und werden daher von reichen und vornehmen Leuten nur zu Kranken = Reise = und Sommer = Betten gebraucht, welche sie in leichte Eingeweide von Taffet oder Catun fassen, vorher aber dieselbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnenschein mit Spiz-Ruthen tawfer schlagen lassen, damit die oft häufig darinnen sitzende Hüllein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden möge. Dergleichen rein gemachte und sortirte Federn verkauft man in Dänemark das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eiderpe, siehe Lydechse.

Eid, oder Eid = Schwur, ist eine Rede, womit man die Wahrheit einer Aussage und die Aufrichtigkeit eines Versprechens, unter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach seiner Art und Weise Gott zu verehren, gewissenhaft anruhet, und solcher Gestalt den andern versichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszusagen, und, was man verspricht, zu thun, welche das göttliche Gesetz von uns erfordert. Ein vernünftiger Wirt muß also nicht leichtsinnig und unbedachtsam schwören, weil daran der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Christlicher Wirt besinnet sich noch vielmehr, ehe er schwöret, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorsam geschieht. Von einem Eide sind zwar unterschieden allerhand Verheurungs-Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahrheit, diese aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwütheten Seele.

Eimer, ist ein gewisses Maas in flüssigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, welches nach einer ieglichen Landes-Art unterschiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Wisser-Maas vier und funfzig Kannen, und nach dem Schenk-Maas drey und sechzig; in Nürnberg aber hat der Eimer nach dem Schenk-Maas acht und sechzig, und nach dem Wisser-Maas nur vier und sechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölf Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dauben zusammen gesetzte, mit eisernen Reifen gebundene

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel versehene Gefässe genennet, wormit man das Wasser aus dem Brunnen schöpffet, daher sie auch Horn-Eimer heißen; oder, wenn man sie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Kasse daraus zu träncken gebraucht, Pferd- oder Tränck-Eimer genennet werden. In Gestalt dieser Eimer werden auch die bey entstehenden Feuers-Brüsen zum Wasser-Schöpfen, folglich auch zum Löschen gebräuchliche Gefässe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit sie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von starkem und dichten Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Lännen-Polze gemachte Trag- und Wasser-Eimer.

Einbau, Eingebäude, ist diejenige höchst-nöthige Verrichtung, da ein sorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß sehr ausgewaschen und weggerissen wird, auf allerley Art vorbauet, daß solches nicht weiter geschoben möge: Und also ist der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Flusses in seine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derselbe an einem Ort des Ufers, wo selbst es nöthig, die Erde abspüle, und an einem andern Ort, wo es verlangt wird, wiederum anlege. Das allermeiste hierbey kommt darauf an, daß man zuvörderst die Directions-Linie des Flusses wohl untersuche, und daß sodenn des Wassers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu diesem Ende bedienet man sich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. s. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in Leopolds Theatro Mach. Hydrotechnic. §. 194 & seqq. Dieser Einbau kommt in der Land-Wirtschaft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, so mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Berschaalen und dergleichen. Allein diese Arten sind alle nicht durabel. Mit feiuernen Manern aber solches zu thun, ist vielen zu kostbar, daher wollen wir im Art. vom Wasser-Bau noch eine Art vorschlagen, die man auch in einem alhier 1740 herausgekommnen Hoagen unter folgendem Titel beschrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunst, welche lehret den Wasser-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolfsbeer, ist ein artliches und schönes Gewächs, welches in schattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken herab kommt. Erstlich wachsen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb- oder wey Spannen hohen Stengel, und auf diesem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blättlein hervor, in deren Mitte eine schwarz-branne runde Beere siehet, in der Größe, als ein Weintrauben-Beerlein, worinnen viele kleine weiße Sämlein liegen. Das fri-

sche Kraut gestossen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derselben; Der Saame sowohl als das Kraut wiedersehen dem Gift, curiren die Unsinigkeit, und sind ein gutes Mittel wider die Pest, wie denn auch das Kraut alleine sowohl die Pest-Beulen als andere hitzige, Geschwüre und offene Schäden heilet.

Einbeizen, siehe Einböckeln.

Einbinden, Eingebinde, heißet hiesigen Orts das erste Geschenk, welches einem neugeböhrenen Kinde sogleich nach empfangener Tauffe von seinem Tauff- Zeugen bereyhet wird.

Einblat, ist ein kleines hell-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat versehen ist, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines subtilen und zarten Wesens sind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weissen geährten Blümlein, die noch subtiler, als am Hollunder sind, darauf endlich reife Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden geossen werden können. Es blühet im Mayo. Die frischen Blätter dieses Gewächses, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menschen, die aber vorher mit Wein müssen ausgewaschen werden, sondern sind auch ein sehr treffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeizen oder Einfalgeln, gebraucht man, wenn einige Eij-Waaren von Fleisch und Fischen mit Salz bestreuet, und in dieser Lacke eine Zeitlang aufhalten werden. Siehe Böckel und Böckel-Fleisch.

Einbrechen, wird von der Gerste und dem Haber gesagt, wenn solche überständig oder überreif werden, folglich die Lehren oder Rispen selbst von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißet das zum Brüh-Futter vor die Sauen bestimmte geschrotene schlechte Getraide, Eichel, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heißem Wasser begießen und wohl durch einander rühren. Ein anders Einbrennen ist, wenn mit einem glühenden Zeichen-Eisen auf die Wein- oder Bier-Fässer, Bierkel, Sonnen und anderes hölzernes Gefässe entweder der Junhalt derselben, oder aber der Nahme oder das Warpen dessen, dem sie zugehören, gebrennet wird. Siehe Brandmahlen.

Einbringen, heißet das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheunen, oder andere gehörige Orte schaffen.

Einbringen, Eingebrauchtes, darunter wird jedes und alles dasjenige verstanden, was eine Weibs-Person bey ihrer Verheerathung zu ihrem Mann, stat einer Mitgift bringet Siehe Ehe-Geld

Einbrocken, ist eine Medens-Art der Kische, wenn sie Zwenback, Brezeln, Semmelmehl Brod und dergleichen zerstücket oder zer-

meln, und solche Brosamen zu kalten Schaa-
len, frischer Milch und dergleichen Erfrischun-
gen gebrauchen, woraus sie wenn selbige eine
Zeit geweicht, mit Löffeln als eine Suppe ge-
speist werden.

Einbrühen, heisset die Siebe, Spreu, Miber-
Fehr, Krut, Kleben, Schrot und derglei-
chen Futter vor das Rind- und Schweine-
Dich, (wiewohl bey diesem letztern es gemei-
niglich Einbrennen genennet wird) mit hei-
sem Wasser bealtesen, welches zu Winters-
Zeit, an denjenigen Orten, wo man das
Dich zum Brüh-Futter gewöhnet, zu gesche-
hen pfleget. Siehe Brüh-Futter.

Einlegen, siehe Egen.

Einernöden, heisset die reiffen Feld-Früch-
te, ihrer Beschaffenheit und Art nach ent-
weder mit der Sichel abschneiden, oder mit
der Sense, gleich wie das Gras, abhauen,
und in die Scheunen oder auf die Wöden
bringen. Siehe Erndte, ingleichen Heu-
Erndte.

Einfademen, Einfadeln, heissen die Näh-
terinnen, wenn sie einen Faden mit dem ei-
nen Ende durch das Nadel-Dehr bringen,
welches bey den gewirnten oder glatt gespon-
nenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey
den rauhen und festsichten Enden aber, wie das
wollene Garn und die ungewirnte offene Sei-
de, bedienet man sich des Vortheils, eines
scharffen Bruchs des doppelt abogenen Fadens.
Doch es ist eine bekannte geringe
Sache.

Einfalteln, siehe Einreiben.

Einfangen, heisset man bey der Jägererey,
wenn ein Raub-Thier oder Hund in das
andere gefassen hat. Man sagt's auch, wenn
man wilde Thiere in einem vermaachten Orte
laufen hat, und selbige anders wohin in da-
zu gehörige Kästen bringen will: Man will
sie einfangen.

Einfassung, wird dasjenige genennet, womit
eine Sache an ihren äussersten Theilen
bald zu einer Fierde, bald zur Nothwendig-
keit umschlossen und besetzt wird. Zu diesen
sind zu rechnen, die aus gewissen Gliedern
der Ordnungen bestehende Rahmen um
Spiegel, Fenster, Thüren und mancherley
Öffnungen, davon siehe Mathem. Lexicon;
nechst diesen begreiffet man auch darunter alle
und jede Befestigung der Ränder an den Blum-
men- oder Küchen-Beeten, nebst den ge-
machten Abtheilungen in dergleichen Gärten,
worzu am meisten Buch-Baum, anßer die-
sem aber auch Salbey, Majoran, Lavendel,
Spica und dergleichen Kräuter gebraucht
werden. Endlich so pflegen auch die Weibs-
Personen durch Bänder und Streiffen an
verschiedene Geräthschaften mancherley Verzie-
rungen anzubringen, die eben diesen Rahmen
bekommen, insonderheit werden von ihnen die
meisten Röcke mit einer Einfassung von Band,
Tressen u. s. f. versehen.

Einflechten, heisset das vorhero wohl aus-
gekämmete und durchgebürstete Haar in
Zöpfe flechten und Bänder einschlagen. Ins-
gemein pfleget das Weibs-Volk ihren Kopf

dadurch alatt zu halten, daher sie die Haare
in zwey Zöpfe oben nahe bey dem Wübel auf
gedachte Art zusammen bringen. Jedoch heutz
zu Tage beaimet diese Art sonderlich unter
den Vornehmen abzukommen, indem sie ent-
weder ihre Haare kurz wie die Manns-Perso-
nen beschneiden, und alatt oder aufsehräus-
selt tragen, oder aber dieselben alatt abschnei-
den und sich kleiner Perucken bedienen.
Des Einflechtens bedienen sie ebenfalls die
Stall-Knechte, und sind gewohnt als eine
Fierde die Mähnen derer Pferde nach der Län-
ge des Halses in einen Zopf zu flechten, und
hängen einiae wohl noch an dergleichen ein-
gekochten Ende eine wohlgenachte Wraße,
Band-Rose u. s. w. Von denen Goldbaten
aber ist es eine besondere Mode und Fierde,
darinne man denen Preussischen nachgeahmet
hat, daß sich dieselben die Haare lang wach-
sen lassen, solche einflechten oder Schwänze
daraus machen.

Einfrieden, heisset ein Stücke Feld, Gar-
ten Wiese, Wein- oder Hopffen-Berg, mit
einem Zaun, Mauer, Plande oder Geländere
verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche
und Wasserleitungen kan einem Hauswirte
grossen Schaden verursachen, daher derselbi-
ge bey herannahendem Winter die Brunnen-
Röhren flechtig mit Stroh verbinden, die
Brunnen- und Röhre-Kästen, wie auch die
außer der Erde, oder nicht tief genug in der-
selben liegende Wasser-Röhren mit langem
Stroh beschütten und beschlagen, in die Tei-
che, Fischhälter und Einsäke aber, wenn es
hart gefrieret, alle Morgen unterschiedliche
Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fi-
scher sprechen, Wubnen machen lassen soll,
damit die Fische Luft bekommen, und unter
dem Eise nicht ersticken, welches bey grossen
Froste und unterbleibendem Aufreisen gar leicht
geschehen kan. Eben so geschwinde ist es
auch mit den Mühlen gethan, daß die Was-
ser-Räder einfrieren, und manchmahl etliche
Wochen, ja wohl gar den ganzen Win-
ter über nicht gemahlen werden kan, daher
ein vorsichtiger Haus-Vater vor und um
Martini noch, also vor Einfaltung der harten
Froste eine Parthie Getraide im Vorrath, da-
mit er den Winter ausdauern könne, mahlen
lassen, und solches Mehl, weil es sich lange
hält, und Winter und Sommer dauert, wohl
verwahren lassen soll.

Einführen das Getraide vom Felde, ist ein
von denen wichtigsten und mühsamsten
Arbeiten, so einem Landwirt und Bauersmann
vorkommen: Denn wo man dasselbige nicht
mit Fleiß und Vernunft verrichtet, ist alle
das ganze Jahr durch angewandte Mühe ver-
gebens. Es hat aber ein Haus-Vater son-
derlich vor, bey und nach dem Einführen
folgende Stücke zu beobachten. Vor dem
Einführen muß seine erste Sorge seyn, daß
Schiff und Geschir tüchtig, nemlich daß er
einen guten, starken und dauerhaftesten mit
behörigen Erndte-Leitern versehenen Wa-
gen und andere Zugehörung an Bauch-Stri-
cken,

ken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schab-Bändern, Harcken oder Rechen, Anebeln, Reich-Gabeln 2c. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geschir in gutem Stande sey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten lasse, damit sie fein stark und munter werden, und die harte Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, desto besser verrichten können; daß er die schadhafften Scheun-Tennen, in-gleichen die bösen Dächer bey Zeiten ausbes-sern; die Pansen und Empor-Scheunen aber (so die Bauern nur Vor-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Genisse räumen, und also den neuen Früchten Platz machen lasse; daß er zu rechter Zeit seine Schnitter und Mäher bestelle, weil er wi-drigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch solche Leute nehmen müssen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Pansen mit frischem Stroh und Ellern-oder Erlen Laub, als durch dessen Geruch die Mäuse sollen vertrieben werden können, belegen lasse. Bey dem Einführen hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu neh-men, daß er die Früchte bey gutem Wetter und so schleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und solche keineswe-ges, unter der Gefahr des Auswachsens, oder besorglichen Mäuse-Schadens lange auf dem Felde liegen lasse; daß die Garben wohl ge-laden, und ordentlich auf den Wagen ge-let, aber ja nicht herum gerissen, hart nieder-gestossen, erschüttert und liederlich hinauf ge-schmissen, noch arob bey den Aehren ergriffen werden; daß hiernächst in der Scheune das Getraide ein jedes seine besondere Stelle, Korn, Weizen, Haber und Gerste auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Pan-sen; Erbsen, Wicken, Linsen und derglei-chen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden sollte, alleine, und so gelet werde, daß man Dreschens halber vor allen darzu kommen konte; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepanset werde; daß er, wenn der Segen Gottes so groß, oder sonst so viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles ge-sammlete Getraide darinnen zu beherberaen, den Überschus, besonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum Ausdreschen davon noch besser wird, nahe bey dem Scheun-Thor in Keimen setzen lasse, damit, wenn die Garben zum Ausdreschen hin-ein getraaen werden, nicht viel an Körnern ausaerühret und verzerret werde: hievon sie-he unter dem Wort Keimen; daß er endlich auf die Knechte ein wachsames Auge habe, damit sie bey dem Einführen denen Werden kein neu Getraide zu fressen geben, weil sol-ches einen Abgang an der Frucht verursacht, und doch dem Vieh keinen Nutzen, sondern vielmehr Schaden bringet; angesehen das

Vieh solche rohe und neue Frucht, absonder-lich Weizen und Roggen, äbel verdauet; ja vielmehr, wie aus dem Mist zu sehen, wieder-ganz durch sie weggehen läßt. Nach dem Einführen hat der Hauswirt vor allen dem lieben Gott vor den mitgetheilten Segen herstlich zu danken, und, daß er ihm auch solchen in der Scheune und auf den Boden vor allem Unalück ferner gnädig behüten wel-le, inbrünstig zu bitten; seinen Arbeitern ih-ren aebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geschirre, währenden Einführens, schadhafft worden, wieder bessern und in gu-ten Stand stellen zu lassen, und was man da-von, bis zu der künftigen Erndte, nicht we-ter benöthigt, an gehörigen Orten aufzu-behen, und endlich sein Zug-Vieh mit gutem gesunden Futter, Träncken, Busen und Schwemmen, mit genugsamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die vorher gethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergözen, damit es wieder zu Kräften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Ross-Armen ein Tranc, welcher weil ein Pferd, als ein unwe-rsinnliches Thier, dergleichen willig einzunehmen nicht kan bewogen werden, demselben mit Vortheil oder Gewalt eingegeben werden muß. Ein guter Einguß für alle Krankhei-ten eines Pferdes, sonderlich aber, wenn es einen bösen Magen hat, ist folgender: Nimm foenum graecum zehen Pfund, stosse es wohl, thue es in einen neuen Topff, und giesse Was-ser daran, daß das foenum graecum bedeckt sey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Maß sieden, wenn die-ses geschehen, so thue vier Pfund frische But-ter daran, Baumöl und Rosöl jedes vier Unzen, und eine Unze Rosenöl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Mor-gen, drey Tage nach einander, schütte ihm ein Drittheil in den Hals. Dieser Einguß, welcher die Pferde purgieret, feist macht, und bey guter Gesundheit erhält, kan denenselben zu ieder Zeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß ist folgender: Nimm Salben, spizigen Wegerich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topff mit Leimen, daß kein Dampf heraus komme, laß es halb eintiefen, und gies es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß ist dieser: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Quentlein Rhabarbara, zwey Loth Angeli-ca, anderthalb Loth Semen: oder Sade-Naum, dieses alles zusammen fein gestossen, in ein paar Kannen Bier aufaekcht, und dem Pferd, welches krank ist oder Mangel im Leibe hat, einraessen, wird dasselbe bald wieder gesund machen. Man muß aber diesen Einguß zween Morgen nach einander dem Pferd eingeben, und dasselbe zwey oder drey Stunden darauf fasten lassen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern schlagen. Mehrere Eingüsse werden

werden hier und dar bey Erklärung derer Special-Krankheiten der Pferde vorkommen. Hier ist nur noch zu gedencken, daß man alle Eingüsse denen Pferden früh Morgens, ehe sie noch gefüttert und getränkt worden, geben muß; der Kopff muß dabey in die Höhe gebunden, eine saubere Striegel oder Horn in den Mund eingezwängt, und der Tranck dadurch eingesößlet, dem Pferde die Nase zugehalten, und mit der Hand dessen Kehle gestrichen werden, so wird das Eingiesßen gut von statten gehen.

Einhäutig, siehe Einmäddig.

Einhemmen, heist mit der Hemm- oder Sperr-Kette den Umlauf eines von den Hinter-Rädern einer Kutsche oder Wagens verhindern, welches auf abhängenden und jähen Berg einwärts gehenden Wegen zu geschehen pfleget, den allzuschellen und folglich gefährlichen Lauf des Fuhrwerks dadurch aufzuhalten.

Einhorn, ist ein lauges, bald gedrehetes bald glattes Horn, deren man dreyerley Arten bemercket: Eine Art wird aus der Erde gegraben und unter die Fossilia gezählet, siehe Natur-Lexic. Unicorn fossile, welches nebst der anderen Art von einem vierfüßigen wilden Thiere herzukommen geglaubet wird, so sich nach Loniceii Bericht in Indien aufhalten soll, und wegen dieses einen Horns, so es an der Stirne habe, auch eben diesen Nahmen führe; dem Leib und Halße nach gleiche es einem Pferde, dem Kopffe nach einem Hirsch, am Halße, der wie der ganze Leib gelb, habe es lange Haare, gleich einem Ros-Kamm, Füße wie ein Elephant, und einen Schwanz wie ein wildes Schwein, seine Stimme sey brüllend, und was dergleichen mehr, darinnen aber die wenigsten Autores bey der Beschreibung dieses Thieres einmüthig, und viele zu den gegenwärtigen Zeiten an der wahren Existenz desselben zweifeln wollen; die dritte Art des Einhornes, die allermeist in den Apotheken gebrauchet, und hin und wieder von besonderer Länge, und auch auf artig gewundene Manier gefunden wird, kommt von einem Fische, der in dem Eis- Meer anzutreffen, und eine Gattung der Walfische seyn soll, der dieses Horn über dem Maul hervor ragend trägt.

Einkauf, das ist ein besonderes und in vielen Dingen vorkommendes Geschäfte der Ausgabe an Geld, wodurch man allerhand bewegliche Dinge und Victualien, Bau-Materialien, Zeug und Zugehör zu Kleidern etc. auf Märkten, Messen oder sonst bey guter Gelegenheit, kauft, dabey auch das Geld, so ein Haus-Wirt jährlich, monatlich, wöchentlich oder täglich zum Einkauf einer Sache widmet, das Einkauf-Geld heist. Nach der Wirtschaft muß solches geschehen von Leuten, so die Sache, die zu kaufen, verstehen, und den gäng und geben Preis wohl untersuchen können, hiernächst muß man zu keinem Einkauf schreiten, wenn man nicht weiß, womit es zu bezahlen; man muß auch

fein überlegen, was es kostet, und also einen Uberschlag machen; Man soll alles zu rechter Zeit und an dem rechten Ort, wo es am besten und wohlfeilsten zu haben, einkaufen. Was man in grosser Menge und nothwendig oder doch zum Nutzen nöthig hat, muß man, wenn es seyn kan, im Ganzen, aus der ersten Hand und so fort, über dem aber nichts unnöthiges und unnützes, oder gar schädliches einkaufen. Non quod opus, sed necesse est. Denn der Einkauf kostet Geld, bey dem Gelde muß man aber allemahl bedencken, daß es auch ein Mittel, andere Dinge dafür zu erlangen, die man auch nöthig hat: Ja daß es auch gewisser massen ein Mittel in der Noth sey, deshalb man immer etwas davon zu ersparen habe. Wer diese Regel nicht in acht nimmt, derselbe begehret das Laßer der Verschwendung, lüderlicher Wirtschaft, und versuchet Gott. Wer aber auch nichts einkaufen und alles Geld behalten will, der verstehet nicht, was das Geld sey, und ist meistens theils ein abergläubiger Geizhals.

Einkreisen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset rings um ein Gehüchle oder Sträucher herum gehen, dahinein man zwar im Schnee einen Wolf, aber nicht wieder heraus gespüret hat.

Einlegen, wird von der häuslichen Verrichtung gesagt, da man einige rothe und grüne Sachen, welche man verspeisen will, und daß sich solche eine Zeitlang aufbehalten lassen, in gewisse Salz-Lake und einigem darzu dienlichen Gewürz einsetzet, als das Kraut, die Gurcken, rothe Rüben, Sauer-Braten oder anderes in Essig gelegtes Fleisch, u. s. f.

Einlegen, **Einsetzen**, ist eine gewisse und ganz leichte Art gute Frucht-tragende Bäume und andere Gewächse zu vermehren und fortzuzüngen, welches folgender Gestalt geschieht: Man erwählet unten am Stamme eines guten Baumes oder Strauches einen Zweig, so der Erde nahe ist, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Quer-Schnitt, der bis an den Kern hinein gehet, schlietz auch etwa eines Gliedes lang von da heraufwärts den Zweig, und drückt ihn alsdenn feste in die Erde, so daß er mit der Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe stehe, und auf diese Weise lassen sich Wein-Reben, Rosen, Nelcken und andere dergleichen, auch rare Gewächse am leichtesten vermehren. Wie nun aber bey denen Bäumen nicht gerne ein Zweig gelitten wird, den man hernach auf die beschriebene Weise einlegen könne, sondern die besten hierzu, so hoch auf dem Baum stehen: so nimmt man sonderlich bey Granaden-Pomerancken-Citronen-süssen Datteln-Del-Feigen-Maulbeer-Bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die Augen ausbrechen, einen Schwöbling, von dem Baume, dessen Art man fortzuzüngen will, stecket denselben durch das Loch, so in dem Boden eines dazu bereiteten irdenen Topfes ist, bis es genug oben heraus gehet, riget die oberste Rinde am Säuglinge an einer

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurzeln ausschlagen sollen, darzu zwey Zell gnuag, und füllet den Topff mit guter weiler Erde über halb voll, und so es etwas hoch von der Erde zu stehen kommt, daß ihn der Wind allzufehr trifft, muß er feste angebunden, und alles wohl verwahret werden. Über das Jahr wird solcher Schößling von seinem Aste abgesehritten und verpflanzt, wohin man es begehret. Zu den Obst = Bäumen, von denen man alatte und gerade junge Kestle, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachsenen Baum, der seine Frucht schon bringet, leicht bekommt, gebraucht man einen viereckigten hölzernen Kasten, welcher nach der Größe und Stärke des Säuglings dergestalt zusammen genagelt, daß drey Wände fest an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche, wodurch der Schößling oder Säugling gesteckt werden soll, muß aus zweyen Theilen bestehen, und durch gedachte Thüre können herans genommen werden, auch mögen einige solcher Boden mit verschiedenen grossen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, so lassen sich dergleichen Kästen sonderlich bey dem Verpflanzen dergestalt nutzen, daß mehrere Mutter = Erde um die Wurzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geschwehen. Siehe Absencken.

Einnachen, dieses Wort wird von einigen in gar weitläufigem Verstande genommen, und alle Art darunter verstanden, wodurch eine essende Ware zum künftigen Gebrauch lange auf zu behalten ist, so daß es bey diesen so viel heißt als Einlegen; doch begreiffet man allermeist darunter das Candiren, und heisset alsdenn allerhand Wurzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in fruchtirten Zucker, oder in Honig einwerffen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack werden, und sich länger halten mögen. Bey Einnachung derer harten und bittern Sachen ist zu beobachten, daß man solche vorher etliche Tage im Wasser einweiche, alltäglich frisches Wasser zu und das alte abgieße, bis so lange sie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man sich auch vorzuziehen, daß durch dieses Einwässern nicht ihre beste Substanz ausziehe, und der bloße todte und unkräftige Leib zum Einnachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, an stat des gemeinen Wassers, erweichen die Materialien darinnen, und süßen sie hernach in frischem Wasser wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten Candiren, Confect, ingleichen Conserve gesaget werden.

Einnähdtige, (Einnättige) Wiesen, welche man auch einbauige zu nennen pflegt, sind diejenigen, welche wegen ihres dünnen und trockenen Bodens und langsamen Graswuchses, des Jahres nicht mehr als einmal gebauen oder abgemähet werden können, welches erst im Herbst meistens um

Michaelis geschieht. Das davon gebauene Gras wird, wenn es dürr gemacht, alt Heu genennet.

Einnach, siehe Boden = Riß.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unserer Nothdurfft und Bequemlichkeit ist, z. E. Geld, Feld = Früchte, und die bestimmte Menge derselben oder vor dergleichen Geschäfte genommen, welche unmittelbar vorhersehen, wenn man solche Sachen, durch Dienste, Credit, Arbeit, allerhand Verträge, durch Annehmung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, zc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, so man an einer Person oder Gute hat, in seinen wirklichen Besitz bringet, oder in Stand setzet, solche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Diese Einnahme muß nach der Regel der Wirtschaft mit Ende der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umständen, innerlichen und äußerlichen Leibes- und Seelen, natürlichen oder erlangten Kräften und Fertigkeiten in einem gewissen Objecte nach desselben Natur und Beschaffenheit, folglich in einer gewissen Lebens = Art, Nahrungs = Geschäfte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewissen Rechten gegründet, und in gewisser Maasse zur Anfange erlanget, hernach aus sich selbst durch kluge und fleißige Wirtschaft vermehret, durch Wachsamkeit und Sparsamkeit aber erhalten, jedoch sonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemerket, aufgezehlet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Überschlag so ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe solche nicht übersteiget, sondern ihr wenigstens zum 2) gleich ist. Jedoch ist dieses noch keine sonderliche Wirtschaft, sondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme so angewendet werden, damit ein proportionirlicher Überschuß bleibe. Wer das erste nicht beobachtet, ist ein böser Verschwender und gar kein Witt. Wer das andere thut, ist ein schlechter Witt. Der dritte heisset eigentlich ein guter Hauswirth, wenn es ohne Geiz und Unbarbarigkeit geschieht. Siehe Einkauf. Endlich beziehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes = werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verbesserte Dinge sind, ob wohl die Einnahme des Geldes = werthen Dinges allemahl nach Geld gerechnet und geschäset wird, wenn man ihre Größe bestimmen will, weil das Geld das einzige Mittel ist, das meiste dazugegen zu tauschen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, ist unter dem Wort Rechnung zu suchen. Kurz: Aus letztgedachtem Grund = Sätzen fließet die Haupt = Regel: Ein ordentlicher Haushalter soll vornehmlich gute Nichtigkeit, in Ansehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordent-

lich selbige aufzeichnen, sondern auch nach derselben seinen Überschlag zu machen wissen, daß seine jährliche Ausgabe wenigstens ja niemahlen die Einnahme übersteige, indem er sonst mehr hinter als vor sich etwas bringen, und es kein gutes Ende mit seiner Haushaltung nehmen wird.

Einpflügen, die Raine, heißt so viel, als die zwischen denen Feldern zur Markung und Unterschied von denen Alten mit Fleiß gelassene Rasen-Streifen, mit dem Pflug umreißen und zu Felde machen. Dieses Einpflügen der Raine, ist an manchen Orten unzulässig und schädlich, an andern aber auch nützlich, und vortheilhaftig. Unzulässig ist es an denjenigen Orten, wo eine Herrschaft die Schaaß-Trift und Hütungs-Gerechtigkeit auf der Unterthanen Feldern hat, und vice versa auch da, wo das Bauer-Vieh mit auf die herrschaftlichen Felder zu gehen und darauf zu weiden befügt ist, folglich ist auf den ersten Fall das Einpflügen der Bauer-Raine der Herrschaft, und auf den andern Fall, das Einpflügen der Raine an den herrschaftlichen Feldern, den Bauern schädlich. Schädlich ist solches Einpflügen ferner an denjenigen Orten, wo ein Dorf oder Gut wenig Wiesen-Grund oder andere Gräserhey hat, da die Feld-und Raine-Gräserhey eine große Hilfe und Zubusse zur Sommer-Fütterung ist, it. wenn es Grenz-Raine sind. Nützlich hingegen ist das Einpflügen der Raine, wo man mehr Gräserhey als Feld hat, oder wo die Raine nicht ordentlich geheilet sind, und die üble Gewohnheit eingerissen ist, daß derjenige, so nur das Gemeinde-Recht, dabey aber keine Hand briet Feld hat, ohne Unterschied die Raine, sie gehören wem sie wollen, begraset, und also den rechten Eigenthümern und Inhabern, dezer an solche Raine stoßenden Felder, das Gras, so sie zu ihrem Viehe selbst benütziget sind, nicht anders als vor der Nase wehraubet.

Einreichen heißt, wenn ein Pferd mit den hintern Füßen ungeschicklich hervor greift, und das Geäder an den vordern Füßen damit stößt und trifft. Dieses geschiehet nicht leichtlich auf ebenem Wege, sondern wenn man das Pferd jähling zum Lauffen ansprengt, oder im Aufstehen, wenn es strauzelt oder fällt, oder so man über einen Graben oder Gehäbe damit sprengen will. Man nennt solches auch das Streichen, und saagt, das Pferd streicht sich. Für dergleichen Schaden ist nichts besser, als selbigen ein paar Tage nach einander und zwar täglich zweymahl mit folgender Salbe zu schmieren: Nimm Cantharides oder Spanische Fliegen ein Loth, pulverisire sie auf das kleinste, als du kannst, inaleichen eben so viel oder ein wenig mehr Vitriol, ganz klein gestossen, ein gutes Pfund von einem Stücke Schmeer, wovon jedoch das zähe und häutige hinweg gethan seyn muß, zerstoße es im Mörter zu einem Mas, thue alsdenn die zwey erkühdachten Pulver

darunter, und stöße es so lange, bis sich alles wohl vermischt, alsdenn salbe das Pferd auf obangewiesene Art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran, als bis das Haar und die Rufen ganz abfällt, darnach nimm Raden-Saamen und Salben, beyde klein gepulvert, mische Honig, Eyer-Dotter und Terpentin darunter, reibe den Schaden erslich damit, und binde es hernach darauf; dieses thue also bey acht Tagen, darnach schmiere es mit obgedachter Salbe wieder. Oder: wenn ein Pferd eingereicht hat, so nimm Eibisch-Wurkeln und Pappeln, thue daran altes Schmeer, Dachsen-Schmelz und Honig, laß es mit einander sieden, und lege es über den Schaden, so lange, bis es gar ausheilet. Wenn aber unterwegs ein Pferd einreicht, und man noch weit zu reisen hat, so puze erslich den Schaden mit warmem Wein oder Bier sauber ans, hernach nimm Knoblauch, ungesalzene Butter und Schweins-Koth, mache es mit Eßig an, und leg's wohl warm über den Schaden; dieses lindert, verzehret die Geschwulst, und zertheilt das Geblüte, man muß es aber alle Nächte brauchen, bis es heilet.

Einreihen, Einfälteln, heißet alles, was in Bündgen gesetzt werden muß, als den Hals an denen Hemden, die Ermel, Manschetten und einige Schürzen, zu zarten und dichten Fältlein schlagen, solche mit einem Faden fassen und wohl ausstreichen, daß sondern das Bündgen gehörig aufgesetzt werden könne.

Einfäden, siehe Sacken.

Einfäen, heißt so viel, als den Saamen in das Feld streuen. Siehe Saen.

Einfäse, sind nichts anders, als kleine Teiche, die mit ihrem Abfluß so wohl als die grossen versehen sind, und zwischen welchen sich kein anderer Unterschied, als wegen der Größe und des Gebrauchs, ereignet, denn die Einfäse werden deswegen anrichtet, damit man, nachdem die Teiche hin und wieder gefischt worden, die herausgefangenen Fische drein setzen, und also bis zu weiterer Verordnung oder geschlossenem Rauff frisch und gesund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die Seelinae und die Brut hinein gethan, doch jede Gattung besonders, bis sich die Zeit, die rechten Teiche wiederum mit zu besetzen, heran genahet hat. Siehe Fischhälter.

Einfäse, heißen auch diejenigen Sachen, welche dergestalt zubereitet, daß sie inwendig hohl, und in dieser Haltung ein eben dergleichen Stücke, jedoch von kleinern Inhalt, sich just wieder dahinein schieket. Demnach heißet zum Exempel ein Einfas-Gewichte, wo das äußerste Theil innen hohl ausgebrehet, und in die Höhlung ein anderes eingebrehet worden, so accurat dahinein paffet, mit welchem Theile und dem folgenden auf gleiche Weise verfahren wird, daß immer der folgende Theil sich in den nechst vorhergehenden schieket; Eine gleichnäßige Beschaffenheit hat

es auch mit denen Einfalz-Bechern, Schüs-
feln und dergleichen, da deren immer sechs
und sechs sich in einander fügen.

Einfalzen oder Einböckeln, heißet aller-
hand Fleisch und Fische, so sich nicht lan-
ge halten, in eine salzigte Lohle legen, und eine
Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen
lassen. Siehe Böckel.

Einfalz, wird dasjenige von schwachem
Kupfer-oder Messing-Blech getriebene, nach
der untersten Form eines Hand-Korbes ein-
gerichtete und mit einem Deckel versehene
Behältnis genennet, welches vor diesem die
Mägde in ihre Hand-Körbe einzusetzen pfleg-
ten, wenn sie zu Markte giengen, damit sie
in dasselbe diejenigen Victualien legen könn-
ten, die entweder durch die darüber zu lie-
gen kommende schwere Sachen gedruet wer-
den und Schaden leiden könnten, als Eyer,
Butter u. s. f. oder welche, wenn sie saftig,
wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch
den gesochtenen Korb ablaufen lassen wür-
den.

Einfalz, pfleget das Geld, so man heut zu
Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien le-
get, genennet zu werden. Ein ordentlicher
Wirt enthält sich billig des ersten. Zum an-
dern aber widmet er nur etwas gewisses nach
Proportion seines jährlichen Uberschusses, wo-
von im Art. Einnahme nachzusehen, siehe
auch Lotterie.

Einschießen oder Einsetzen, heisset den zu
Brotten formirten Teig auf der Brot-Schei-
be oder Back-Schauffel in den Back-Ofen
schieben.

Einschlag, (des Weines) werden die schmal-
len von Leinwand oder Barchent geschnit-
ten, durch zerlassenen Schwefel gezogenen,
und mit allerley kräftigen Gewürze, Blü-
men und Gesäme, bestreuten Streiffen ge-
nennet, welche man anzündet und zum
Spund-Loche des Wein-Kasses hinein hält,
damit der darauf zu lassen de schwache Wein
neue Kräfte und einen beßern Geschmack be-
kommen, mithin desto länger dauern, der
starcke aber seine Farbe behalten, und nicht
umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu
allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher
aber vorher folgender Gestalt geläutert wer-
den muß: Man lässet nemlich solchen erstlich
in einem Tiegel überm Feuer zergehen, und
giesset ihn sodenn, wenn er zergangen
ist, in ein Wasser, nimmet denselben hernach
wieder heraus, und lässet ihn wieder zer-
gehen, und solches thut man zum drittenmahl;
Oder man süßet den Schwefel in einem Kor-
ser ganz klein, thut ihn in einen Topff, gie-
set viel Wasser daran, und lässet es also zu-
sammen bey einer Stunde lang einsieden,
nach diesem seihet man es zusammen durch
ein klares Sieb, und lässet den Schwefel
wieder trocken werden. Wenn man nun
einen Einschlag machen will, so wirfft man
diesen Schwefel in einen Tiegel, und lässet
ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird:

Inzwischen nimmt man Wurz-Relcken, Car-
damomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel
jedes zwey Loth; Innewer, guten Vene-
tianischen Weprauch, Musceten-Blumen,
Musceten-Würze, Zitwer und langen Pfeffer,
jedes ein Loth; vier Loth gestossene Zim-
met-Rinden, und eben so viel Marcastit oder
Wismuth, stösset eines nach dem andern,
rühret es in einer Schüssel durch einander,
und wenn man die Streiffen von oberoer Lein-
wand oder Barchent einer Spanne oder
einer halben Elle lang, und zwey bis drey
Oer Finger breit geschnitten, und der Schwefel
flüssig ist, so wird eines nach dem andern
durchgezogen, und obige Species auf beyden
Seiten darauf gestreuet, hierauf solche Streif-
gen auf ein Bret gelegt, mit einem Holz
geklopft, und abermahl durch den zerlassenen
Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Ge-
würze und Specereyen bestreuet, und solches
allenfalls noch einmahl wiederholt, darauf
man sie endlich auf einem saubern Bret ab-
trocknen lässet und bis zum Gebrauch ver-
wahrlich aufbehält. Ein anderer guter Ein-
schlag wird folgender Gestalt gemacht: Man
nimmt zu sechs Loth Schwefel ein Loth Ne-
aelein-Blumen, Zitwer, Viol-Wurz, Ma-
stix, trockenem Storax oder Calamit, Car-
damomen oder Paradis-Körner, jedes ein
Loth, und hierzu noch sechs Loth Pfeffer-
Wurzel. Dieses alles wird gestossen, zu Pul-
ver gemacht und auf ein neues Tuch, so
bald solches mit dem warmen Schwefel über-
zogen worden, gestreuet, so ist der Einschlag
fertig, welchen man nachgehends nach Gefal-
len in Stücken und Streiffen schneiden kan.
Man machet auch Einschlag-Späne von hül-
felem Holz, anderthalb Spannen lang und
von zweyen Fingern breit, zerlässet geläuter-
ten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch,
und weil der Schwefel noch warm ist an den
Spänen, förmet man auf beyden Seiten
unter einander angemenge pulverisirte weisse
Zell-Wurz und feinstgestossenen weissen We-
prauch darauf, so sind solche Späne zum Ge-
brauch bereit. Die weisse Zell-Wurz muß
vorhero über dem Feuer in einem Becken ge-
trocknet, klein gestossen, durchgeseibet, und
in einer zugemachten Schachtel oder Büchse
aufbehalten werden. Es wird aber der Ein-
schlag auf zweyerley Art gegeben, entweder
dem leeren Kasse, worin der abzulauffende
Wein kömuen soll, da man nemlich ein
Stücklein Einschlag, welches nach der Größe
des Kasses proportioniret seyn muß, anzün-
det, zu dem auf die Seite und unter sich ge-
kehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar
verbrennet, solalich das Faß wohl verstopffet,
damit kein Rauch heraus kan; oder aber,
wenn das Faß bis ohnsehr eine gute Hand-
breit vom Spund-Loche voll ist, so zündet
man den Einschlag an, und hält ihn zum
Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet,
alsdenn füllet man das Faß vollends ganz
und gar an, und verstopffet es, ohne viel
Zeit zu verlieren. Die auf solche Art zubereiteten Fässer lassen den Wein nicht kahnicht-
seizer

feiger oder jähe werden, sondern erhalten solchen jederzeit schon und frisch. Nur hat man sich in Acht zu nehmen, daß man nicht die Maaß überschreite, und zu viel Einschlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menschen so widerwärtig als schädlich fallen. Und dieses ist die Ursache, warum von vielen die Muscaten-Müsse vor allen Einschlägen beliebt werden, da man nemlich auf ein drey- oder vier-eimeriges Faß, eine ziemliche Muscaten-Nuß, auf größere Fässer aber nach Bedünken zwey oder mehr an einen Ort anmacht, anzündet, und durch den Spund im Faß verbrennen läßt, welches nicht allein weit gesünder, als alle andere Einschläge ist, sondern auch den Wein bey beständiger Farbe und Güte, bis auf den letzten Tropfen erhält.

Einschlag, heißt auch dasjenige Hülfs-Mittel, welches denen Pferden, so Huff-Mängel oder Gebrechen am Leben und Kern haben, äußerlich auf dem schadhafften Orte appliciret wird. Siehe Huff und Kern. Man brauchet aber auch die Einschläge zur Vorsorge, damit die Hüfte gut erhalten werden, insonderheit soll man das Einschlagen nicht vergessen, wenn man beschlagen will lassen, daß selbiges allezeit des Abends zuvor geschehe: Denn solchergestalt kan man besser auswirken, und bleiben die Hüfte fein jähe und gesund. Ein gemeiner Einschlag ist Leimen, Küß-Koth, Roß-Niß und Lein-Del durch einander gefortet. So oft man von einer Reise heim kommt, soll man denen Pferden gleichfalls fleißig einschlagen; auf der Reise aber im Winter, oder wenn die Wege hart und schroppicht sind, mag man ihnen nur alle Abend mit heisser Asche und Eßig einschlagen, und solches mit Berg vermachen; vorhero aber jederzeit den Pferden die Hüfte wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchtem Leimen, Küß-Koth und Lein-Del einschlagen, als wovon die Hüfte wohl wachsen. Oder: auf jeden Huf ein Eo, eine Hand voll Salz und Schmolzen, oder Krumen von Rocken-Brot genommen und den Pferden damit eingeschlagen, ist trefflich gut, wenn man weit damit zu reiten hat.

Einschlagen, (Bäume) heißt junge mit samt der Wurzel ausgegrabene Bäume, welche man sich anderswo anaeschafft, so lange in ledige und pur mit Erden gefüllte Kübel setzen, oder aber deren Wurzeln nur mit frischer Erde an einem gelegenen Ort im Garten bedecken, bis man solche an gehörigen Ort bringen kan.

Einschmierern, die Schloßer, wie auch die Haspen und Angeln, an denen Thüren und Thoren mit Baum-Del, und welches noch besser, mit Klauen-Kette bestreichen, damit sie in gelindem Gang bleiben und nicht verrotten mögen. Dieses soll wenigstens in einer wohlbestellten Handhaltung alle Vierzel-Jahr einmahl geschehen, und dabey die Schloßer von Staube und andern Wast fleißig gereinigt werden.

Einschneiden, ist eine Küchen-Arbeit, da entweder überbliebener kalter Braten in Stücken vellent geschnitten, und hernach theils mit einer warmen Brüh, theils in noch kleinere Theile zerstücket, mit Baum-Del und Eßig gemacht wird; oder es wird darunter verstanden, die verschiedene Art der Zugemüsen, als Kraut, Möhren, Rüben, Birn, Kerpel u. s. f. nachdem selbige gereiniet und abgeputzt, viertheilig oder noch kleiner in den Topf zu schneiden; oder man begreiffet darunter, wenn Semmel oder Brot, theils würstlich, theils länalich in die Suppen geschnitten, und zum Genuß bequäm zugerichtet werden soll.

Einsetzen, siehe Einlegen.

Einsetzen, siehe Einschleifen.

Einsetzen, heißet, wenn man in einer Haushaltung frische Sachen in Eßig setzt, und dadurch den Geschmack aus selbigen und einigem hinzuzetbanen Gewürz, anzugeben läßt, um dieses hernach zum Verpeifen zu gebrauchen; Dazu dienen Kirichen, Himbeer, u. s. f.

Einsteckerey, siehe Eremitage.

Einspannig, wird derjenige Wagen genennet, so an stat der Deichsel eine Gabel, oder wie die Fuhrmanns-Karren, zweyen Bäume hat, darein nur ein einzelu Pferd eingespantet wird: Dem zwey und mehrere vorgeleget werden können. Daher

Einspannig fahren auch so viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einstopfen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurstmachen, die dazü bereitete Fülle, vermittlest eines Biegels oder Trichters, in den Darm stößet, und selbigen damit anfüllet.

Ein Sprengen, Einmerzen, heißet die klare weißgewaschene Wäsche, so man platten will, vorhero mit reinem Wasser zu besprengen, und wenn dieselbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß sich solche wohl durchziehe, und fein glatt platten lasse.

Ein Streuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und andern Vieh in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom schwarzen Holze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, sondern auch nur besagte zu Vereitung des Düngers taugliche Materien in die Mist-Stäten, Excrete i. v. und andere zum Mistmachen gelegene Orte werfen, damit dieselbe mit andern Zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Einthüren, nennen die Windmüller, wenn sie bey wenigem Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und sie besser mahlen können.

Einwässern, Oder Wässern, wird nicht allein vom Stock-Fisch und anderen harten Speißen gesagt, wenn sie vorhero, ehe sie zum

zum Feuer gesetzt werden, eine geraume Zeit in das Wasser gelegt werden müssen; sondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleisch, es sey zum Kochen oder braten, eine Zeit vorher in den Fleisch-Säcken, jedoch eines mehr als das andere, wässern lasse, ehe er es zum Feuer setzet.

Einweichen, heißet das zum Brauen bestimmete Getraide in dem sogenannten Weich-Bottich, mit Wasser übergießen und eine Zeitlang darinnen stehen lassen, damit es weich werden, und hernach auf dem Malz-Denne zum gehörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraide an der Härteigkeit unterschieden, also muß auch eines länger, als das andere im Wasser verbleiben; sonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gersten, oder Sommer-Gersten und Weizen mit einander sollen gemälset werden, muß die Winter-Gerste um vier und zwanzig Stunden ehe und länger, als die Sommer-Gersten, ungleichen diese zweymahl vier und zwanzig Stunden ehe und länger; denn der Weizen oder Haber einweichet seyn: ist aber der Winter-Gersten wenig, kan man sie zu unterst in den Weich-Bottich schütten, so weicht sie desto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, soll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachsen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Malz daraus werden. Wenn nun das Wasser an das Getraide, es seye von welcher Gattung es wolle, gegossen wird, soll man es fleißig durch einander rühren, sonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülsen in sich hat, damit diese über sich steigen, und abgeschöpft werden können. Man muß auch das kothige und schleimichte Wasser, nach solchem Abschöpfen, ganz und gar abseihen und ablaufen lassen, damit der Brand und Schleim des Weizens und der Gersten davon komme, hingegen soll sogleich wieder frisches und reines Wasser darauf gegossen oder geplummet werden. Damit man aber wisse, wenn das Getraide oenug geweicht sey, indeme man solches zu kalter Zeit länger als bey warmem Wetter in dem Weich-Bottich lassen muß, so greiffe man mit der Hand tief in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerste die Körnlein mit beyden Spiken über den Nagel sich biegen lassen, und also zusammen gebogen, das äußerste Hälglein zu unterst bricht, oder das Körnlein den Balg von sich lästet, auch zwischen zweyen Fingern, aus dem äussern Balg vorn hinaus sich schieben lästet, so ist sie genug geweicht. Weizen und Haber aber brauchen weiter keines Weichens, so sie sich halgen lassen, oder im Balgen zusammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zusammen nimmt; Insunderheit aber muß man den Haber nicht zu sehr weichen, sondern weil er ohne dis weichförmig ist, bey der Mittel-Maas bleiben lassen. Wäre es aber ja überseihen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Wasser gelassen worden, muß man das

Wasser alsobald ablassen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneste von einander werfen, folgendes wohl übertrocknen, und wiederum anziehen lassen, so wird es ihm nicht besonders schaden. Siehe Bier-Brauen. it. Malz.

Einweichen, die Wäsche, heißet die schwarze Wäsche Stücklegen in eine Wasch-Banne, oder Wasch-Döse legen, und über seibige Laugae oder warm Wasser gießen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und besser ausgewaschen werden könne.

Einzäunen, heißet einen Garten, Wiesen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, ist ein durch starke Kälte und Frost erwachsener harter und durchsichtiger Körper, der aus Wasser, Erde und Luft bestehet, und durch die Wärme wieder aufgelöset werden kan. Weniger sich nun wässerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geistreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um so viel weniger kan der Frost eine Wirkung darinnen haben, und diese zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan den noch mit phlegma vermischtem Spiritum vini durch den Frost rectificiren, nicht weniger durch das Eisrieren Spiritum vini machen. Ja das Salz-Wasser und der gemeine Eßig frieret langsamer ein, als das süsse Wasser. Das Gletscher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Felsio, ist so hart als ein Stein, und durchsichtig wie ein Crystall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus so gar Becher zu machen, und das Geträncke damit abzukühler. Anderer Orten bedienet man sich des auf reinen Teichen oder Fließ-Wasser gefrorenen Eises, zu gedachter Abkühlung, und pfeaget in dieser Absicht solches des Winters bey grossen Stücken, in die besonders darzu erbaute Eis-Grube zu schaffen, daß man sich desto des Sommers bedienen, und entweder in das Geträncke oder um das Geschirr desselben legen könne. Siehe Art. Eisgrube. Wie man aber die Natur durch die Kunst nachzuahmen, und in einer warmen Stube Wasser gefrierend machen möge, ist den Natur-Kundigen eine gar gemeine Sache. Siehe Philosophisch Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schlosse eines Thieres genant, wenn aber beyde noch beisammen, so heißet es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüssen und Strömen vor die Toche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder schräg hingesezte und mit einem guten Wiederhalt versehene, oben auf dem Rücken geschärfte grosse Bäume, oder aber an die Pfeiler angemauerte, und gegen den Strom mit Schärffen versehene steinerne Vorlagen, daran sich bey dem Eis-Gang dasselbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eisen, ist das bekannte harte, schwere und schwärzliche Metall, welches wie das andere in festen Hand-Steinen und Stufen unter der Erde gebrochen, und Eisen-Stein genant wird.

wird. Es ist das nothwendigste Metall vor die Land- und Stadt-Wirtschaft, sonderlich vor die erste. Daher hier etwas davon zu sagen. Sonst aber hat das Natur-Lexicon und das Chem. Berg-Lexicon mehr davon, ingleichen das Rauffmanns-Lexicon. Wenn man Eisen macht, so bringt man die Eisen-Steine in den Schmelz-Hütten, auf einen hohen Ofen, und tractiret sie in Menge mit einem grossen Feuer, daß daselbst auf einmahl grosse lange Stücke Eisen, wenigstens zwölf Centner schwer gegossen werden, dergleichen Stücke eine Gans das Eisen aber rohe Eisen heisset, und giesset man allda Defen, Blazen, Löffle, Stücke, Feuer-Rörfer, Kugeln u. s. f. Dieses rohe oder grobe Eisen aber muß gemeinlich, soll es nicht spröde und roh bleiben, wiederum durch ein frisch Feuer gezogen werden. So macht man auch Stücke, von einem und mehr Centner, die Luppen oder Deile heissen; diese werden hernach in den Hammer-Werken durch den Hammer zertrümmert, und zu Stangen oder Stäben, ingleichen zu Schienen geschmiedet, und daher wird das Eisen auch eingetheilet in gegossenes und geschmiedetes. Ob nun wohl das Stab- und Stangen-Eisen einerley, so pfleget man doch nur Stangen gemeinlich das gevierte Eisen zu nennen, welches von einem Zoll bis auf zwei und mehr, in das gevierte auf den Stab-Hämmern geschmiedet worden, so da in dem Bauen zu Balken, Klammern, Anckern und dergleichen gar bequem, und auch sonst seinen unermesslichen Nutzen hat: Stab-Eisen hergegen begreift dasjenige, so nur Stabweise geschmiedet ist, derer drey ohngefehr zwey und zwanzig Pfund, das ist, einen Stein ausmachen, worzu annehm zu rechnen, das so genannte Kraus-Eisen, woran man alle Schläge der Hämme des grossen Hammers ziehet, so da insgesammt zu vielerley Nägeln, starken und dünnen Stängeln, und zu Drat gebrauchet wird. Schien-Eisen ist dasjenige welches entweder gleich auf dem Blech-Hammer zu dünn Eisen und Blech geschlagen wird, oder man lässet es also, und brauchet dasselbe auf die grosse und kleine Räder, so wohl an den Kutschen, als an den Pflügen. Zweyschmelzig wird endlich das Eisen in folgendem Verstand genennet, einmahl nach der Zahl des Feuers, wenn es erst in Güssen und hernach im anderen Feuer geschmolzen; oder nach dem Unterschied der Materie, wenn Eisen-Stein und alt Eisen zusammen geschmolzen worden. Wie nun daraus allerhand in dem gemeinen Leben nöthige Maschinen und Werkzeuge nur gedachter massen, zum Theil gegossen, zum Theil aber geschmiedet werden, und man dessen am wenigsten unter allen Metallen entbehren kan; also hat insonderheit ein Land- und Haus-Wirt folgendes in seiner Wirtschaft von Eisen-Werk von nöthen, und solches irdereit in gutem Stande zu halten, als Aexte, Beil, Beil- oder Kneip-Zanaen, Bohrer, Böchsen oder Büchsen, Deck-Lehnen, Deichsel = Eisen, Dengel-Eisen, Dren = Hüße, Ege = Zinken, wo die eisernen Egen im Gebrauch sind, Feilen,

Feuer-Böcke, Feuer-Haken, Feuer-Zangen, Futter-Klingen, Hack-Messer, Hammer, Hauen, Hecken = Scheeren, Heu = Gabeln, Hippen, Holz = Keile, Huff = Eisen, Huff-Nägel, Jät = Eisen, Ketten, als Brust-Ketten, Grindel- oder Gängel-Ketten, Halfter-Ketten, Halt-Ketten, Hemm- oder Sperr-Ketten, Kuh-Ketten, Klammern, Kot = Bleche, Kraut = Eisen, Kraut = Hacken, Kraut = Meiser, Kraut = Stampfen, Meissel, Mist = Gabeln, Mist = Hacken, Nägel, als Rade-Nägel, Steck = Nagel, Wagen = Nagel und andere gemeine Nägel von verschiedener Grösse, Ofen-Gabel, Wahl = Eisen, Pfug-Schaar, Pflug = Klammern, Rade = Hauen, Rade = Schienen, Reich = Gabeln, Reisse am Stück = Fasse, Vortiche und Sturm = Fasse, Rincken, als Schnabel = Rincken, Trage-Rincken und andere Rincken, Rüssel = Kämme, Säden, als Schwet Holz-Hand-Baum- und Loch-Sägen, Schaaßen an die Wagen, Schaufeln oder Schuppen, Schutte-Messer, Samen, Sichel, Sohlen, Spaten, Spitz-Hacken, Vorstecker, Waage = Walcken, Zieh-Händer, u. s. f. Hiernächst wird das Eisen auch vielfältig bey dem Bauen, entweder zu Befestigung und Verstärkung des Holz- und Mauer-Werkes, oder auch zu Bewahrung der Häuser, Thüren, Fenster, Gänge, Treppen, u. s. f. und zugleich zu dergleichen Zierrde angewendet. Solches lässet sich in das grobe und zarte oder zierliche Eisen-Werk einteilen. Das erste bestehet nechst den eisernen Defen und Caminen, in Klammern, Wändern, Balken, Schrauben und dergleichen, nebst ihren Zugehörungen; das letzte hergegen, welches von den Schlossern und Kleinichmiedern verarbeitert wird, sind die so mancherley Arten der Schlosser, und sodenn das Gitter- und dergleichen Eisen Werk, welches zu Bezügen und Einfassungen ganzer Doffe vor Fürstlichen Pallästen, Garten-Thüren, zu Geländern und Brust-Lehnen der Treppen, Ausläden, Balcons oder Trompeter = Gängeln, ingleichen vor die Altanen, u. s. f. nicht weniger zu Vergitterung der Fenster und anderer Oeffnungen gebrauchet wird, welches man theils in Sprengwerk, theils in Laubwerk mit Geädern einzutheilen pfleget, davon diese beyden Werter nachzuschlagen. Die Merck Zeichen eines guten Eisens sind, wenn es gleich durchlaufende und nicht unterbrochene Striemen und Adern führet, und seine Ende von Schlacken frey und nicht schieffericht sind. Die gemeinste Probe aber ist, wenn sich eine Schiene oder ein Stab, ohne sonderliches Krachen hin und her beugen läßt, und nicht bald zerbricht. Wie aber auch das beste Eisen, wenn es in der freyen Luft und der Witterung unterworfen, insgesammt gerne rostet; also wird dergleichen entweder nur schlecht geschwärzt, oder wenn es zugleich als eine Zierde dienen soll, mit Del Farbe angestrichen, worbey man sich in den Gärten gemeinlich der grünen Farbe, sonst aber der schwarzen bedienet, und wohl zum Ueberflus und wegen schönern Ansehens die Hasen u. einige Zierathen daran nach

Be-

Beschaffenheit des Ortes vergoldet, welches sich zumahl in den schwarsen sehr schöne ausnimmt. Den Rahmen Eisen führen absonderlich folgende Instrumente und Werkzeuge, als Deichsel-Eisen, Dangel-Eisen, Fuchs-Eisen, Hufe-Eisen, Jät-Eisen, Kraut-Eisen, Nard-Eisen, Wal-Eisen, Wlug-Eisen, welche unter ihren besondern Benennungen erklärt zu finden sind.

Eisen, siehe Aufessen.

Eisenbrech, siehe Mondkraut.

Eisen-Fleck, oder Eisen-Mahl, ist ein gelber Fleck, so durch Berührung des Eisens in das leinene und baumwollene weiße Geräthe, wenn solches noch naß und feuchte ist, gebracht wird. Ein solcher Fleck oder Mahl ist durch nichts wieder heraus zu bringen.

Eisenbart, Eisen-Kraut, ist ein treffliches Wund-Kraut, welches aus einer zerfichten, nicht gar eines kleinen Fingers dicken und etwas bittern Wurzel, in verschiedene vier-eckigte und mehr als Ellen hohe bräunliche Stengel aufwächst: Seine Blätter sind länglicht, auf beyden Seiten rauchhärta, und am Rande herum tief zerkerbt, und stehen paarweise an den Stengeln hin. Die Blümlein sind klein und bleichblau, und machen gleichsam eine Kehrre aus, nach denenelben kommen kleine Hülsen, darinnen vier länglichte Saamen-Körnlein secken. Dieses Kraut wird an Mauern und Wegen gefunden, und so wohl wider den Stein, als in den drey- und viertägigen Fiebern und andern innerlichen Leibes-Gebrechen nützlich gebraucht.

Eisenhütlein, ist zwar ein, wegen seiner schönen blauen, gelben oder purpur-farbenen, bisweilen auch weißen Blumen, in denen Gärten gar gewöhnliches, aber dabey höchst schädliches Kraut, welchem wegen seines bey sich führenden tödlichen Giftes, von denen Gärtnern iederzeit billig ein besonderer Ort, dahin nicht iederman ohne ihren Willen und Beseyn kommen kan, eingeräumet werden sollte. Es wächst bey zwey Ellen hoch auf, hat schwarz-grüne und unterhalb weißlichte zerhackene Blätter, und wird sonderslich gern an den Bergen und in Thälern gefunden. Die Wurzel führet so wohl als das Kraut so ein gefährlich Gift bey sich, daß sie auch demmensien, so sie lang in den Händen hält und darinnen erwärmen lässet, ohnfehlbar den Tod bringt. Den Rahmen Eisenhütlein, mag dieses Kraut daher erhalten haben, weil die Blume vor ihrer Öffnung, einem eisernen Sturm-Hute gleich kommt. Seine Vermehrung geschieht durch den Saamen oder auch durch Zertheilung der Wurzeln.

Eisen-Kraut, siehe Eisenbart.

Eisen-Ruchen, ist eine Art Gebäckens, das also zubereitet wird: Man nimmet zu einem Pfund Schmalz und eben so viel Zucker, acht Eyer, doch kan von einigen das Weiße weglassen werden, schläget und mischet dieses wohl durch einander, und schüttert nach und nach etwa drey Maßgen Mehl hinzu, selte es aber

davon zu dick werden, thut man noch etwas Sodena streicher man das Eisen mit ein wenig Butter, gießet einen Löffel voll Teig auf daselbe, wendet und drehet es so lanag, bis dieses von dem darauf gegossenen Teig völlig überlauffet, und bäcket alsdenn die Ruchen über einem Kohlfener, bis sie eine hochgelbe Farbe bekommen. Das Eisen, darinnen sie gebäcket werden, bestehet aus zweyen ohngefähr Mediant Octav-Blättern, welche beyde einen langen Griff und in den innern Seiten, die gegen einander schlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche sich vermittelst des Griffes, wie eine Aneip Zange zusammen drucken lassen, und dem Kuchen, wenn ein Blat, wie oben gebäcket, mit Teig übergossen, und das andere darauf geknippen wird, die gewöhnliche Forme geben.

Eisen-Mahl, siehe Eisen-Fleck.

Eisern, nennet man auf dem Lande dasjenige Vieh, welches einem andern mit der Bedingung, gegen einen gewissen Zins überlassen worden, daß er davon Rechen schaffet geben, und eben so viel Stücke, als man ihm übergeben, an Kühen, Schaafen, Schweinen, Hünern u. s. f. und zwar von gleichem Werthe, nach einer gewissen verlaufenen Zeit, wiederum zurück liefern muß. Dieser Werth wird entweder durch den Contract so gleich oder durch Taxatores bestimmt, so man insgemein in den Classen oder Theile theilet, deren ieder aus drey Mann bestehet, ieder seine Tare jagt, deren Summen man summiret, mit drey dividiret und also die Tare heraus bringet. Man findet solches an vielen Orten, bey Verpackung der Güter auf dem Lande, und bey den Kirch-Rechnungen, da einige Barr-Güter von dergleichen Vieh ein gewisses Inventarium haben. Siehe unten Gottes-Rab.

Eis-Fischeren, ist eine Art, unter dem Eise zu fischen, welche meist auf überfropen Seen, wilden Fisch-Lachen oder Fisch-Dümpeln und dergleichen in den Winter-Monaten practiciret wird. Es geschieht aber solche folgende Gestalt: Man macht an demjenigen Ort, wo man sich der meisten Fische vermuthet, eine große Wuhne, ohngefähr sechs Ellen ins gewierte in das Eis, wo man das Eis-Neze hinein stossen will, und an dem Ende, wo der Auszug geschehen soll, ein anders von gleicher Größe und Weite. Zwischen diesen beyden grossen Wuhnen werden ohngefähr alle zwölf Ellen von einander entfernte kleine Wuhnen oder Löcher etwa zwey bis dritthalb Ellen ins gewierte durch das Eis gehauen, darnach bindet man zwey weiße geschälte Stangen, an jedes Ende des Netzes eine, und stecket also die beyden Stangen an den Stricken zuerst hinein in das Wasser, daß auf jeder Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, und wirft endlich das ganze Neze sein ordentlich hinten nach in die große Wuhne hinein. Darnach treibet man die weißen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer hölzernen Gabel immer von einer kleinen Wuhne

Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern großen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Neze heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleis angeleates Behältnis, worinnen das den Winter über gesammelte Eis den ganzen Sommer durch zu Erfrischung des Getränks in der größten Hize erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem ganz trockenen Plage, zwey oder drey Clafter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tiefe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feuchte ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie tiefer je kälter. Ist der Grund sandigt und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn; ist er aber von jähem festen Leimen, oder steinig und stark, so wird die Grube nur mit Brettern oder Strohddecken ausgefüllt; kan sie an einem abhängigen Orte anbracht werden, so muß sie unten einen Abzug bekommen. Aunderthalb Clafter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starke oder mittelmäßige Balken einer Spanne breit von einander eingemauert, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingelegt, mit Stroh wieder bedeckt, und also so oft eine Lage Eis, so oft eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedeckt, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberührt bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgeforderte Balken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anhefte zu nasen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erde kriechen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abfließen können, würde sie solches bald schmelzend machen, welches aber durch dieses Abseihen verhindert wird. Etliche machen nicht so viel Befens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Mäuzerlein eingefangen, und mit einem guten stark abhängigen Dache wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzt werden, damit die Sonne nicht einreissen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Luft wird frey gelassen; sind aber an stat der Bäume ganze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holz, wird von den Bauren und

Spindelmachern dasjenige Holz, so keine Nabe macht, um seiner Festig- und Dauerhaftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüfte, oder **Wetter-Klüfte**, heißen bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis an die Wurzel zerbröset und zerreiiset, welchen Riß hernachmals in der Saftzeit mit Saft in der Schale wiederum anlänfft, und zuwächst, daß es eine sichtbare Riefe oder Schärffe ziehet, welche aus dem Baume auswächst, daß solcher gestalt, weil dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einer in bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigt er von dem Bohrer ausgehoffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gekrotzen des Stammes an, doch wird solches von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstatet.

Eis-Pfähle, sind starke eichene und mit einer Schärffe wider den Strom verfehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechen vor dem Mahl-Gerinne genay an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Strücken Holz, oder was sonst das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heißet man diejenigen Stücke oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Luft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das Eis-Gehen zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüssen gebraucht, sondern es muß noch über dieses, wenn das Eis am stärksten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gethemmen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eißel-Wurm, siehe **Affel-Wurm**.

Eis-Spiegel, siehe **Zucker-Eis**.

Eis-Sprüßel, heißen die zwey untersten Enden, an ieder Stange des Hirsch-Gewehes, welche zunächst über dem Kopfe stehen, und von einigen auch die Augen sprossen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vogel, weil er sich mehrentheils bey den Wasserfarn aufhält, und an den Ufern der Bäche und Klüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, werm er sich in der gröfsten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopfe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Karpfen-

Karaffen = Schuppich eingestreuet und vermengt ist. Auf denen Kittichen zeigen sich schöne blane und weisse Federn, welche, wenn der Voael sitzt, nur eines halben Fingers breit scheinen, im Fliegen aber noch eins so groß sich präsentiren; unterm Halse, wie auch unter denen Augen nach denen Kittigen hinunterwärts findet sich etwas weißes mit Ziegel-rothen Flecken wechseltweise versetzt, die ganze Brust aber bis zum Schwanz ist Ziegel-roth. Seine Füße sind roth, und in den Gelencken weißstreifig, der Schnabel aber von einer ziemlichen Länge und scharfgefiat, dem Schnabel eines Rothspechts nicht viel ungleich, mit welchem er sein Nest ganz rund in die Erde gräbet, und oftmahls acht bis neun Junge ausbrütet. Die Haut von diesem Voael abgezogen und gedörret, soll bey den Kleibern und wüllenen Luch die Schaben vertreiben.

Eiter, werden bey einioem Vieh, als den Kühen Werden, Feln, Schaafen, Ziegen u. s. f. diejenigen Milch = Gefäße genennet, darinnen sie ihren Milch = Saft aufbehalten, und durch die daran befindliche Strichel theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menschen von sich geben. Der gedachten Strichel befinden sich an allen diesen benannten Arten zwey an der Zahl, ausgenommen die Kühe, welche ordentlich vier derselben besitzen. Wenn einer fehlet, so ist es ein Mangel an der Kuh. So giebt auch dieses Eiter, weil es aus fetten drüsen Theilen bestehet, eine gesunde und schmackhafte Speise, es wird dieses zuörderst gekocht, alsdann in Scheiben geschnitten und in einem Ziegel oder auf dem Rost mit Butter gebraten.

Eiter-Kessel, siehe Kessel.

Elb Thier, siehe Irtis.

Elfenbein, wird aus den zwey langen Zähnen der Elephanten geschnitten, welche am allermeisten in Africa anzutreffen. Es sind diese Zähne nach dem Alter solches milden Thieres von mancherley Größe, und solley ein Paar am Gewicht bis auf 4 Centner steigen. Ihre Materie ist sehr fest, weiß, und hat ein flüchtiges Sals, dannerhero man dasselbe nicht nur wegen seiner Härte zu allerley künstlichen Sachen verarbeitet, sondern auch dasjenige, so darzu nicht dienlich nebst dem Abgang von der Verarbeitung sowohl, gleich also wie es an ihm selbst, als auch gebrannt zur Arznei gebraucht, und sich dessen bey histiaen und anderen Fiebern, Gelbe-Sucht, Milk-Beschwerden u. s. f. in dem Getränke bedienet, ja in der Küchen lässet sich auch eine gesunde und wohlschmeckende Gelee daraus zubereiten, deren Zurichtung unter diesem Worte zu finden. Außer diesem giebt es noch eine Art unter den Fossilien, welche in der Medicin mit dem gegrabenen Einhorn, wo nicht vor eines, doch den Tugenden nach ihm gleich gehalten wird.

Ele, Elle, Ehle, ist ein gewisses Maas, welches nicht nur zu Ausmessung aller Leinenen, Wollenen und Seidenen Zeuge und Tücher, Spitzen, Bänder, Borten, Schu-

re zc. sondern auch an vielen Orten von denen Zimmerleuten, Mäurern, Steinmetzen, Tischern und andern Handwercks-Leuten zu Ausmessung ihrer Arbeit gebraucht wird und keine durchgehends gleiche Länge hat, sondern in einem Lande oder Stadt immer entweder größer oder kleiner, als in andern ist. Vor eine von denen größten Ellen kan wohl die Pariser Elle, oder der sogenannte Pariser-Stab passiren, welcher drey Schuh, sieben und zwey drittel Zoll, Pariser Maas, oder zwey Leipziger Ellen lang ist. Nach dieser kommen die Braubander und Nürnbergere, welche letztere um ein halbes Drittheil kürzer ist, als jene. Die Leipziger Elle hält zwey Leipziger Fuß oder Schuh, und ist gleich andern Ellen in vier Viertel eingetheilt, deren jedes sechs Zoll lang ist. Sieben und eine halbe Elle und zwey Zoll Leipziger Maas machen eine Leipziger Maß Ruthe aus, deren drey hundert Quadrat oder gewierte Rutben einen Acker Landes, in Holzern, Feldern und Weisen beträgt. Es ist sonst sehr nöthig, daß ein Hauswirt sich um die Vergleichung verschiedener Ellen bekümmert. In Köblers alzeit fertigen Rechenmesser: Quodlibetar, p. 131 seq. findet man eine Vergleichung der vornehmsten Ellen in Europa. Sonst ist es einem Lande sowohl der Volken als derer Tassen wegen gut, wenn einerley Elle, Gewichte und Maas eingeföhret, darüber aber in denen Städten von denen Rätben, auf dem Lande aber von denen Gerichten und Aemtern durch unvermuthetes Wirtiren, durch ordentliche Bereitschaft einer dauerhaften Mensuræ mensurantis, z. E. einer eigenen oder stählernen Ellen, gehalten wird. Man hat übrigens viele andere Maß-Arten in der Wirtschaft, welche in Ellen resolviret werden, z. E. ein Stieg, oder 20 Berliner Ellen Leinewand, ein Schock, ein Stieg, ein Stück Tuch, d. i. 30 bis 32 Ellen, ein Pack Tuch 10 Stück zc. Mehr findet man von diesen Dingen Nachricht in dem Hausdels-Lexico.

Elemente, heißen in der Wirtschaft noch gar sehr zusammen gesetzte, in die Sinne fallende, und genau zu beobachtende Materien, nemlich Feuer, Erde, Luft und Wasser: Weil sie sich zu wirtschaftlichen Dingen gar verschieden verhalten. Um die Elementa intelligibilia bekümmert sich zwar ein ungelehrter Wirt nicht. Allein gelehrte Wirte können daraus viele Schlüsse in wirtschaftlichen Dingen machen. Und davon wird in der Cosmologie und Natur-Lehre gehandelt. Von Wolfs Gedanken von Gott und der Welt, Müllers Natur-Lehre, Wolfs Versuche, und das Philosophische Lexicon nachzusehen.

Elend, bedeutet entweder einen höchst unglücklichen Zustand im Leiblichen und Geistlichen, oder ein Thier, welches ein Weibtraues lausähricht fast wie ein Hirsch gestaltet, doch größeres und mit hohen Beinen versehenes.

sehene Thier ist, gespaltene Klauen hat, in Moscau und Liefand anzutreffen, und wie man sagt, der fallende Sucht unterworfen ist. Daher es auch seinen Nahmen haben soll. Wie denn auch diese Krankheit so genennet wird. Die Klaue und das Horn soll auch gegen diese Krankheit dienen, und werden daraus allerhand Dinge, z. E. Ringe gedrehet. Auch trägt man die Ringe für den Krampff in Fingern. Die Haut ist sonderlich gut und geschickt, dauerhafte Koller daraus zu verfertigen. Das Fleisch aber ist zwar hart und schwer, doch aber gut zu essen.

Elephant, ist das größte und klügste Thier unter denen vierfüßigen, zuweilen 15 Fuß hoch und hat einen ungestalten Kopf. Von seinen Zähnen kommt das Elfenbein, davon dieser Artikel nachzusehen. Bey uns ist es nicht zu finden, sondern in Ost-Indien. Man erzählt viel artige Dinge davon, welches aber hier zu weitläuffig und nicht viel nützet anzuführen. Eben so unnütze würde es auch seyn, von dem abgeschmackten Vorschlag eines mit Nahmen Reuchers, davon Becher in der nährischen Weisheit n. 44. gedencket, alhier zu melden, vermöge dessen die Elephanten zum Pflegen zu gebrauchen wären.

Elften, ist ein grosser See-Fisch, der die Musick liebet und sich dadurch locken und fangen läßt.

Elter, siehe Erle.

Elriz, ist ein gemeiner und kleiner Fisch, welcher sich gerne in denen Bächlein, darinnen sich Gründlinge und Kaulhäupte befinden, aufzuhalten pfleget. Er läßt sich aber bey ihnen selten unter den Steinen und auf dem Grunde antreffen, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf den Wassern, hat eine bittere Galle, dahero er auch in Fiebern zu essen gerathen wird, am bittersten aber schmeckt, wenn er voller Regen steckt, und also mit Strumpff und Stiel genossen wird. Er soll alle vier Wochen laichen, und wird am meisten mit Angeln und kleinen Fisch-Körblein gefangen. Am besten schmeckt er im April und Mayo, und pfleget man denselben theils zu siedern und auf verschiedene Arten zuzurichten, oder zu backen. Das erste anlangend, so ist davon wohl zu merken, daß diese und alle andere dergleichen kleine Fischlein nicht in das siedende Wasser gerhan, vielweniger lange darinnen gelassen werden dürfen, weil ihnen sogleich die Haut fleckig oder gar davon aufgeblissen wird: sondern man setzet im Fisch-Kessel Wasser, darein eine Hand voll Salz geworffen worden, übers Feuer, säubert sogleich diese Fische, und besprenget sie hernach mit gutem Eßig, will nun das Wasser fast siedern, setzet man den Eßig von den Elrizen, legt sie in den Kessel und läßt sie so schnell als möglich aufsieden, und auch etwas einsiedeln: so bald das geschehen, hebt man sie vom Feuer, und so sie blau werden sollen, besprenget man sie mit kaltem Wasser und decket nach Gewohnheit einen Beugen Papier darüber, so werden sie schön

blau. Will man sie nicht also warm oder auch kalt mit etwas Eßig genießen, so können folgende Brühen darüber angerichtet werden: Man schlägt nemlich vier Eyer zu einem feinen Stücke Schmalz in einen Tegel, und thut noch eine gute Messerspitze Mehl, oder an dessen stat ein wenig geriebene Semmel darzu, rühret es klar ab, und gießet hernach so viel Wasser, als nöthig ist, daran, rüff Muscaten-Blüthen hinein, und rühret es über ein Kohlfener so lange, bis es beginnt dick zu werden, daß es aber nicht zusammen lauffe, wenn es dicke genug, werden einige Tropffen kalt Wasser darein gelassen. Bey dem Anrichten wird etwas geschmolzene Butter darüber besprenget. Einige thun zu der beschriebenen Brühe klein gehackte Peterstie, und einen Löffel voll guten sauren Rahm, und garniren bey dem Anrichten das Essen auch mit gehackter Peterstie und Muscaten-Blüthen. Oder man schneidet zu den Ethern, Muscaten-Blüthen, Mehl und dem Schmalz, Citronen-Scheier, und rühret es mit ein wenig Eßig klar, verfähret auch damit wie bey vorigen. Bey dem Anrichten wird zerlassene Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citrone darüber aethan. Will man sie aber backen, sollen sie von Rechts wegen eine Stunde im Salze liegen, darauf trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, nimmt Gries, bestreuet sie dick damit, und mischet sie fein durch einander, oder man brauchet auch an stat des Grieses Mehl. Hierauf thut man von diesen bestreueten Fischen einige in zerlassenes Schmalz, und bäcket selbige darinnen fein Gold-gelb und hart nach einander heraus. Bey dem Anrichten werden sie mit gebackener Peterstie garniret.

Eisebeer-Baum, ist ein grosser und hochstämmiger Baum, mit einer glatten und weißlichten Rinde; wird auch sonst der Drachen-Baum genannt, und mehrtheils im Gebirge gefunden. Von diesem Baum ist bekannt, daß die Bauer-Weiber am Walburgis-Tage kleine Nestlein von demselben für Bezauoberung brechen, und aus Aberglauben in Ställen und Häusern an die Thüren stecken. Seine Nester kommen den Nesten des Ritsch-Baumes gleich, erstrecken sich aber mehr in die Breite, als in die Höhe, bergestalt, daß sie einen ziemlich starken Schatten von sich geben. Die Blätter gleichen dem Nüster-Kaub, sind aber länger und spitziger, oben grün und unten weiß, rauh und rings am Rande herum gekerbt. Seine Früchte sind die so genannten

Eisebeere, welche denen wilden schwarzen Ritschen gleich, aber kleiner sind, und nach denen aus fünf Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätlein bestehende Blüthen folgen. Sie wachsen an langen Stielen, und bekommen, wenn sie reiff werden, eine schwarze Farbe, und einen süßen annehmlichen, wiewohl etwas zusammenziehenden Geschmack. Inwendig haben sie ein wenig weißes Fleisch, und einen feinsten Saamen-Kern. Diese Beere werden sowohl, als das Kaub in Rauch-Flüßsen und andern Zufällen nützlich gebraucht.

Elster,

Elster, sonst auch Aglaster, Alster, Nigel oder Zeze genannt, ist ein Raub-Vogel, und zwar einer von den listigsten, und zualeich am allerschädlichsten, indem er sowohl in Feldern an kleinem Weidwerk, besonders an Fasanen, denen er die Eyer aussauftet, als auch in Höfen und Gärten, an jungen Hühnern, Gänfen und Eren einen grossen Schaden verursacht, aber sich nicht leichtlich mit Schiessen, oder sonst mit Fangen bekommen läßt, hat einen schwarzen glärkenden, und gleichsam grün schillernden Rücken, einen weissen Bauch, kurze Flügel, und einen langen Schwanz, welcher ganz ganz anders, als vieler anderer Vögel Schwänze, formirt ist: Denn an selbigem sind, wie bey den Fasanen, die mittlern Federn die längsten, und die übrigen nehmen Stufenweise ab, so daß die äussersten die kürzesten sind. Die Elstern horsten gemeinlich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit sie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Mist-Stäten haben mögen, woselbst sie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu suchen gewohnt sind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erstemahl vier bis fünf, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonsten hat man angemercket, daß sie ihre Nester oben mit Dornen und Geisse zuweilen, damit sie sowohl von andern Vögeln, als von Ugewitter und Schlossen gesichert seyn; auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch, welches so enge, daß sie kaum dadurch hin und wieder kriechen können, bey welchem Eingange der Land-Mann zu merken pfleget, wo dasselbige Jahr die meisten Ugewitter herkommen werden, massen ihnen die Natur lehren soll, diesen Eingang allezeit solchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge geloset, so lernen sie die ihnen vorgesagte Worte, wie ein Vayagen nachsprechen. Ihre Speise ist so lange sie in der Freiheit sind, ausser obenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verkaulte Wurkeln, auch in grossen Hunzer, abgefallenes Obst, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häusern aber, oder wo sie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen sie mit Brod und gekochtem Fleisch vorlieb. Sie ziehen zur Herbst-Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geschieht im Julio und Augusto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein setzet, und rinas umher auf den Aesten des Baumes Leim-Spindeln stecket. Darauf sie, wenn der Vogelsteller zumahl der Eulen Geschrey nachahmet, und sich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber brauchet es nicht einmahl einer Eule, sondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigstens etliche Nester verbergen, unter dem Baum sich in einer Hütten verstecken, und einen Vogel (ist es eine Elster, so geht es desto besser an) stark schreyend machen, als ob er umgebracht würde, so fliegen die Elstern häufig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, Elt = Fische, siehe Alren.
Eltriß, siehe Irtiß.

Emmerling, Nemmerling, oder Gold-Ammer, ist ein bekannter kleiner Vogel, dessen Farbe am Kopff, Brust und gar am Bauch hinunter, sehr schön aelb, so daß er wohl unter die schönen Vögel darf gezählet werden. Es ist aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, sonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichen Federn untermenget, welche theils hell theils dunckelbraune Federn, bis an den Untertheil des Halses, bey dem Rücken und Flügel also bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchen gar nichts davon heraus scheint; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halses aber fallen bey denen Männlein im Frühling die schwarzbräunlichen Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der ganze Kopff ausseheth, als wenn er mit Nachs überzogen wäre, jedoch obenher, wo der Schwanz bald anfangt, sind röthliche Federn zu sehen, wie die Schwanz-Federn der Nachtigall: Des Emmerlings Schwanz selbst ist bleich-bräunlich, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwanz-Federn, wie die Fincken, weisse Eriemel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Gestalt ist wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel ist kurz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wena er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, solche Vostarte mit ihm ziehet, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vogel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erden unter Büschen und an grasichten Bündern aus, und hat meistens fünf Junge. Er ziehet zwar Herbst-Zeit, doch ist es mehr eine Neigung der Natur bey ihme, als daß er wirklich aus hiesigen Landen, gleich andern Vögeln ziehen sollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter iederzeit bey uns sehen können, wenn er nemlich auf dem mit Schnee bedeckten Feld kein Gras mehr antrifft, und daher mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheunen, wo gedroschen wird, und auf denen Mist-Stäten sich einfindet, da er denn am ersten berückt wird, indem er sich sonst nicht gar leicht betriegen läßt. Er ist eines süßen und angenehmen Geschmacks, und gegen den Winter sonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hause halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerlei andern Samen abwechseln, so kan man ihm auch manchmahl etwas süßen Quarek, oder wie er an andern Orten genennet wird, süßen Torsen vorsehen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht ist, darinnen der Vogel auf und abspringen kan, sondern vielmehr länaucht, darinnen er in araber Linie seinen Lauff hin und wieder zu nehmen Mag hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauern nur insgemein zu sagen pflegen, die Pors-Scheune, ist das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl-oder Hagne-Balcken gehet, und entweder mit dacht an einander ge-

fügten langen und starcken Stangen-Holz be-
leget, oder aber mit Brettern gedeilet, und in
der Mitte mit einem viereckigten ohngefehr
zwey Ellen weiten Loch versehen ist, wodurch
die auf diese Empor-Scheunen gemeinlich
gepante Hülsen-Früchte oder anderes Getraide
herunter auf die Tenne zum Ausdrusch ge-
worfen werden kan.

Encke, oder wie es einige schreiben Nenne,
ist ein Nahme, welcher auf Höfen und grossen
Gütern den Fuhr- oder Pferde-Knechten ge-
geben wird; Bey sechs Acker-Pferden, wo nem-
lich der Hoff- oder Schirrmeyster mit zweyen ar-
beitet, hat man zwey Encken, davon der
eine, welcher zugleich des Hoff- oder Schir-
meysters beyden Pferde mit füttern, puzen und
warten muß, der Ober- oder Groß-Encke,
der andere aber der Unter- oder Klein-Encke
diesest genennet zu werden. Wo man acht Pfer-
de hat, hält man noch einen Mittel-Encken.
Ihre Schuldigkeit siehe unter dem Wort
Aechte.

Encke, heisset man auch an einigen Orten
die zwieselichte Ruthe oder Gabel, so vornen
am Pfing-Stöcklein in eijernen Haspen ge-
steckt wird, damit die Acker-Keine darinnen
aufliegen und darzwischen spielen kan.

Ende, oder Enden, ist ein Jäger-Termi-
nus, und werden sowohl die, von den Stän-
gen des Hirsch-Geweyhes herausgehende
E sprossen, als die Spizen am Reh-Vocks-Ge-
hörne Enden genennet. Hat ein Hirsch an ie-
der Stange sechs Enden, so nennet ihn der Jä-
ger einen Hirschen von zwölf Enden. Ist aber
das Gehörne ungleich gezeichnet, also daß an
der einen Stange sieben, an der andern aber
nur sechs Enden wären, so spricht man: Der
Hirsch trage vierzehn falsche Enden, weilten
die mehrere Zahl vorgehet.

Ende oder Sturz, heisset man auch den
Schwanz des Hirschen.

Ende, nennen die Winger oder Wein-Gärt-
ner eine iede Ruthe oder Zweig, so der Wein-
Stoek an seinen Seiten heraus treibt. Ein
Senck-Ende aber einen solchen Zweig, wel-
cher zu Vermehrung des Wein-Stocks gesen-
ket oder in die Erde eingelegt wird. Siehe
Sencke.

Enderlinge, sind Würmer, welche denen
Hirschen zur Frühlings-Zeit, wenn sie sich
haaren, zuweilen durch den Schlund, Nasen
und Maul heraus gehen, zu Zeiten aber durch
besagten Schlund so starck treiben, daß das
Thier ersticken und crepiren muß. Sie entste-
hen aus einem salzigten und scorbutischen Ge-
blüte, und werden von denen Dohlen aus der
Haut gehacket, welches dem Wild so sanfte
thut, daß sie bey solchem Schröpfen ganz still-
halten; und daher kommt es, daß um sol-
che Zeit die Häute voller Löcher, und nichts
nähe sind, bis sie von sich selbst wieder zulauf-
fen und verheilen.

Endivien, Antivi, ist ein Garten-Ge-
wächse und Küchen-Kraut, dessen viererley
Oeconom. Lexic.

Geschlechte gezählet werden. ohwohlen den Na-
men mehr nicht, als zwey bekant gewesen. Die
erste Art hat Blätter, welche breit und dem
Lactuc ähnlich sind, dicke und runde Stengel,
bey drittelhalb Schuh hoch, und ist denen wil-
den Wegwarten fast gleich. Die andere Art
hat nur etwas schmälere und bittere Blätter,
als die erste. Die dritte ist wieder wenig von
der andern Art, und nur der Farbe nach, un-
terschieden, indem sie Schneeweiße Blumen
hat. Die vierte Art ist der krause Endivien,
welcher an Wurzeln und Blumen der ersten
Art gleich kommt, nur daß die Blätter krauser
gewunden sind, und der Stengel viereckigt
und eingebogen ist. Eine iede von diesen Ar-
ten erfordert ein fettes wohlgerichtetes Erd-
reich, und muß im Junio im wachsenden Mon-
den ziemlich dicke gesäet werden, damit man
öfters davon ausziehen, und solchen, sobald
er fünf oder sechs Blätter gewonnen, ohnge-
fähr den Viertel Ellen weit von einander ver-
pflanzen könne. Wenn er so starck erwachsen,
daß er sich auf der Erden ausbreitet, so wird er
bey trockenem Wetter oben zusammen gebun-
den, damit er inwendig nicht faul werde, son-
dern fein schön gelb und weiß verbleibe, weil
sonsten die Pflanken sehr jurücke bleiben und
verderben. Zum Saamen läset man den schön-
sten schießen, der sich selbst ohne Verbinden ge-
schlossen, und ungezwungen weiß worden; Je-
doch muß er am Stengel wohl reiff werden,
massen er sonst taub wird, und nicht wohl
aufgehet, so fället er auch ohnedem nicht leicht
aus, wie andere Saamen, und kan daher oh-
ne Bedencken, so lang als nöthig, auf dem
Stengel gelassen werden. Der Endivien läset
sich nicht nur zum Herbst- und Winter-Sa-
lat treulich nutzen, sondern giebt auch gekocht
und warm eine gute und gesunde Speise. Die
zum Salat dienliche Endivien leiden keine
Ros-Duncke, denn sie werden nicht nur ver-
driesslich bitter, sondern auch so verderbt davon,
daß man sie gar nicht zur Speise genieffen kan.
Wer Endivien den Winter über zu erhalten
willens ist, mag solche, wenn sie vorher von
einem Reiff getroffen worden, sammt den
Wurzeln ausnehmen, und an einem trockenem
Ort etwa vierzehnen Tage lang verwahren, bis
sie ganz welck worden sind, nachgehends dersel-
ben so viel man pflanzen will, fein abpuzen,
zubinden, und in frischen Sand in einem
Keller oder Gewächshause einpflanzen und
die andern in einem von ersgedachten besag-
ten Orten dünne von einander auf ein
Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die
verpflanzten bald verbräunt, alsdenn kan man
wieder, so viel man nöthig hat, auspuzen, oben
zubinden, und wieder einsetzen, auch alle-
mahl so fortfahren, so kan man ohnefehlbar
den ganzen Winter durch bis Ostern, densel-
ben zur Speise haben. Von den übergebliebe-
nen nun mag man im Fröling wieder in den
Garten zu Saamen pflanzen, weil solcher
Saame allemahl viel besser ist, als derjenige,
so im Fröling gesäet wird, und gleich auf-
schieffet. Die Endivien kühlen sehr, und sind
also wider alle hitzige Gebrechen und Entzün-
dungen,

dungen, insonderheit der higigen und verstopften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierrathen von Spiken, klaren Zeug mit Spiken, oder genehet, oder auch schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander krisset, an den Armen trägt, und mit Mäsclein Hand befestiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelsfuß, Stein-Wurzel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächst, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farnen-Kraut ähnlich, und in Spalten zertheilet, seits des Stiels stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind innen dig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe erhobene und raube Tüpflein, darinnen der Saamen steckt. Die Wurzel ist krumm, knorrig und zäherig, von aussen schwärzlich, inwendig aber grünfärbig, eines süßen, jedoch dabey etwas bitteren und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den ganzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wider die Gebrechen der Lungen, schweren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt reinigende und purgirende Kräuter-Reihe mit genommen. Die Wurzel dessen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranc, sonst auch Wald-Blume, Laugen-Kraut und Mutter-Wurz genant, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurzel ist wie die schwarze Nieß-Wurz gestaltet, dünn und woblriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächst, sonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elbischen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Sift zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu verflüssen, und das geronnene Geblüt zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verlegt haben. Man nimmet aber davon zwey Hände voll, siedet sie in einem Maas Bier, und giebt dem Kranken alle Morgen einen guten Tranc davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun wech gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmerzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranc geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verlesung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedörret und

zu Pulver gekossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihm Gift beygekommen sey, eingegeben; es wehret auch, demselben unter sein ordentliches Futter gemenet, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranc, ist auch ein Kraut von schmälern Blättern als Wegerich und einem einfachen hohen Stengel. Die Wurzel dienet wider den Gift und Biß giftiger Thiere. Das damit gekostene Wasser aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das gekostene Kraut lindert äußerlich alle Geschwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider ansteckende Kranckheiten.

Engel-Wurz, siehe Angelica.

Engerlinge, sind eine Art Würmer, welche zwischen Fett und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leicht heraus drucken lassen und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich sind. Siehe oben Lenderlinge.

Englisch-Essen, siehe Podeni.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Dinctar besteht, als rectificirten Spiritu Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzö, Storax, Würs-Nelken, Bisam und Zibet vermengt, welches dem Frauenzimmer eine schöne Haut machen soll.

Enis, siehe Amis.

Enkaftrabe, ist ein grünes Holz auf der Insel Madagascar und voll Adern, riechet fast wie Rosen und vertreibet die Ohnmachten, wie auch die Hergens-Angst, wenn man es gequetset über's Herz und die Brust legt.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächreten Vieh, aus dem Vna die Spann Adern heraus schneiden.

Ente, Anrvogel, ist ein bekannter unter das Wasser-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung, wo Wasser, Seen, Pfügen, oder sumptigste Derter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut bestrig nachstellen, und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein, als Grundeln, Weiß-Fische, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich große Forellen und Hechte angreifen und verschlucken. So sind sie auch sonst so gefährlich, daß sie allen Urath aus denen besticken Pfügen, Krotten, Würmer und andere Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Zeit

Zeit sänat sich ohnaefehr um Mit-Rasten an, und höret, wenn der Weisen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum öftern durch Hünner, Gänse oder Brut-Hünner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Brut-Henne aber zwanzig bis vier und zwanzig Eyer untergeleuet. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbst ihre Eyer ausbrüten, denn sie sters mit den jungen im Wasser liegen, so die Hünner und Brut-Hünner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonst brauchen sie in ihrer Aufzuehung wenig Mühe und Arbeit, sind dauerhafter als Hünner und Gänse, werden auch noch so bald rüde als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange geätzt und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man den Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders wo etwan Meer-Linsen darauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgeseifet, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weizen-Kleinen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu leuen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, wovon wir hier nur die vier bekanntesten Arten anführen wollen:

Die See-Rachen sind eine von der größten Art Enten, am Leibe ganz weiß, am Kopfe aber schwarz. Sie verschlingen in denen Teichen die größten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuss sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die gemeinen grossen wilden Enten sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denselben, als ihrer besten Nahrung, sehr stark nachsehen. Ihre Jungen brüten sie an sumpnigsten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Klüssen befindlichen Raben-Rähen- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Dertter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Bogel wechselt mit der Ente im Briten ab, gemeinlich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen grau, am Kopf und Hals aber Stahl-grün, glänzend, hat einen schwarzen Ringel um den Hals, eine Castanienbraune Brust, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunkel-blaue Federn, einen weißen Bauch und kurzen hoch-schwarzen Schwanz, auf demselben aber

aufwärts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füße und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heisere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopf und Rücken dunkel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber salbicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind ganz grün, ohne einig Flecken, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Griech, Kröschen und Matten, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zugeweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder: jedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Quellen und Klüssen, wo es offen bleibet, aufzubalten, und haben von ferne scharffen Wind.

Die Schmal-Enten kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merkliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sumpffen und morastigen Derttern, und ziehen auch, wie jene.

Die Pfeiff-Enten, so auch Speck-Enten genennet werden, sind den Schmal-Enten in Größe gleich, ausser daß sie kürzere Schnäbel und Hälse, und einen rundern und dertbern Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schieffen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprengt werden.

Die wilden Enten mausen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schiltz und Rohr bewachsenen Teichen, in große Stock-Nehe, mit zweyen Spiegeln und einem Inn-Samt getrieben, und Haufenweise gefangen werden. Man pfleget sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über besrichenen und ober über einen Teich oder Fluß gespannten Schurre, besser aber auf Lock-Herden mit Wänden oder Zug-Nezen, oder auch mit Hoch-Nezen, mit Pentieren oder Häng-Nezen, ingleichen vermittelst der dazu abaerichteten Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Angel-Hacken zu fangen, oder mit einem hierzu abaerichteten Treibe- oder Schieß-Werf zu beschleichen und zu schieffen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Morast, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufhalten, ja nicht zum kochen und in die Netzen einzuschlaagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch im ersten Fall weit gesünder zu verspeisen sind. Dahero wir hier auch nur von diesen

fen mit wenigen annoch gedencken wollen: Zuwörderst aber ist wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß sie acrupffet, gefänget, oder auch gebrühet, und sodenn ausgehenmet werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Kopff, welchen einige auch wohl daran lassen, ab, und drehet die Füße an den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man sie endlich freilert, und ehe sie noch gespicket, oder sonst auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlaffen läset: Sie werden nemlich an einem Ertel gesteckt, und damit an einem Kohlfener so lange herum gedrehet, bis sie trocken, da man sie mit Speck oder Butter bestreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß diese Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente jedesmahl, ehe sie bestrichen werden sell, auf das reineste abgemischet wird, worauf man sie zum erkalten hinleget. So nun inzwischen Speck in gehöriger Grösse und Länge geschnitten worden, kan selbige ordentlich damit an der Brust und beyden Keulen gespicket, in einen Spieß gesteckt, und endlich fein saftig und weiß abgebraten werden, oder man kan sie auch ohne spicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort Braten angewiesen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe sie selbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weise vorzubereiten: Sie mischen Eßig, Wein, gekochten Inaber, Pfeffer und Würznelcken wohl durch einander, giesen dieses der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem starken Faden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht so gleich sterbe, sondern nach einer aerannnen Zeit also verzaptele, denn je länger sie sich noch beweget, je besser gehet dieses eingegossene durch das Fleisch, alsdenn rupffen sie selbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurz vorhero erwühnet. Es läset sich dieses Vich wie die Gänse mösten, und wird ihr Fleisch desto schwachhaffter. Die Federn und Pflaumen sind besser und edeler als die Gänse: Federn, auch soll es gesunder seyn auf denselben zu schlafen denn auf der Gänse ihren. Nicht weniger kan das Fleisch eingesezet und im Winter lange Zeit frisch erhalten werden.

Enten=Gras, ist eine Art Rohr oder Schilff, das grün, lang und schmal meist auf stillen Wasser Gräben wächst. Wo es den Grund erreichen kan, stoffet es im Hey Monat dünne binsische knöpffne Halmen und Rohr=Lehren, doch ohne Frucht heraus. Es ist Winters Zeit der wilden Enten und Wasser=Vogel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieff, Entengrüze, siehe Meer=Linsen.

Enten=Größer, sind insaemein alle Raub=Vogel, sonderlich einige Adler, Habichte und Falken. Vornehmlich fallen auf die Enten die, die zur Vais abgerichtet sind.

Enterben, heißt diejenige Person von der

Erbschaft in einem Testament aus denen in Rechten zugelassenen Ursachen, so alle auf die Undankbarkeit oder Religion ankommen ausschließen, welche sonst nach dem gemeinen Erbrecht erben solte, als Kinder, Eltern, Geschwister.

Enterich, Enter, Ent=Vogel oder Erpel, wird der Enten=Mann genennet. Er ist größer und stärker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weiß ist, an seinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heiseren Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen. Denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schwefel zwey krummegebogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verfehe ein zahmer, pflegt auf neun bis zehn Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entepas, ist ein unbehquemer Gang der Pferde so weder im Schwrt, noch Trapp, noch Galopp, noch Jagen besteht.

Enzian, ist ein treffliches Mittel wider den Gift, und das beste Stück in der Vieh=Arzeny wiewohl es auch den Menschen in vielen Zufällen, sonderlich in Verstopffung der Leber, des Milkes und Urns, in welchen wider das viertägige Fieber, Gift, thörlicher oder wütiger Hunde Biß, ansteckende Kranckheiten zc. nützlich und vorträglich ist. Diese Pflanze, welche am liebsten auf den Bergen, an feuchten und schattigten Orten wächst, hat grosse, breite und gelblicht grüne Blätter, einiger massen den Blättern der weißen Niesel=Wurzel gleich, treibet einen hohlen, alänkenden und glatten, ohne sechse fünf bis sechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, diese aber mit zwey und zwey daran heraus gewachsenen Blättern besetzt sind. Die Blumen sind meistens gelbe, zuweilen auch Himmel=blaue Glocken, man findet sie auch mit weißer, gleichen mit Purpur=farbner gedüffelter Blüthe, welche letztere schier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurzel, welche alleine zur Arzeny gebraucht wird, ist groß, dick, glatt, äußerlich bräunlich, inwendig aber ganz gelb, und ungemeyn bitter. Seine Vermehrung geschieht in den Gärten am besten von der Wurzel, welche im Herbst oder Frühling gepflanzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, so gehet es doch allzulangsam damit zu.

Entzündung ist entweder an denen äußerlichen Theilen des Leibes eine ideo ungewöhnliche Hitze und Röthe, oder aber eine rothe ausgeflossene und von allerhand Ursachen entstehende hitzige Geschwulst. Am innerlichen aber wird sonderlich die Entzündung der Lunge bey Menschen und Thieren darunter verstanden, welches theils von unmaßlicher Bewegung, sonderlich in starker Lust und kaltem Trinken darauf, ferner von Verstopffung des Geblütes und dergleichen ent-

entstehet. So folget gemeinlich ein Fieber, Husten, schwerer Athem, Auswurf von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen helfen dafür.

Ephew, ist ein mildes Gewächse, zweyerley Geschlechts, der große und der kleine. Der große Ephew wächst in Wäldern, und schiebt sich an die Bäume hinauf, wurzelt auch in die Rinden derselben, und in die Steinfelsen dergestalt ein, daß, ob man solchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüssige Nahrung an sich ziehet, und also nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbstes, und bringet mosichte blich = gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweise schwarze Beeren an langen leichten Stielen, fast denen Wacholder = Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr abgängliche Körnlein sind. Die Blätter sind erstlich etwas länglich, glatt und dick, darnach werden sie dreueckigt. In den Wäldern wird er nicht gerne gesehen, weil er den Saft aus den Bäumen, daran er sich gebendet, an sich ziehet, und dieselbe nach und nach verderbet, in denen Lust = Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Lust = Häuser und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächse zu finden, das einen so dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieses. Etliche bekleiden die inwendige Muren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holz, noch Pfähle oder Geländer, weder Nägel noch Bande sie anzuhängen braucht, sondern sie häckeln sich so rauh und fest an die rauh beworfene Muren an, daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets = grünende, und allezeit bleibliche Spalier dajelbst anrichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht so geschwinde zu, als wenn man die jungen Veischoßlinge mit den Wurkeln einsetzet, welches im Herbst im wachsenden Monden zeichnen soll. Er liebt eine nasse und feuchte Erde, und läßt sich, wo er einmah hinkommt, nicht leicht vertreiben, wie ihn denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Nässe schädlich fället. Doch können auch viele den Ephew in ihren Gärten nicht leiden, weil sich die Rattern gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeinlich nisten sollen. Es wächst ein Harz oder Gummi aus dem Ephew, so nebst denen Blättern und Beeren auf vielerley Weise zur Arzney gebraucht wird, insonderberbet sind die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Leich = Dorn und Hühner = Augen, wenn dieselben in Wein = Eßig eingeweicht, und die innenigen Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner = Augen gelegt, und solches täglich drey oder viermahl wiederholt wird. Die Blätlein werden auch zu den Fontaneln nützlich gebraucht, noch besser aber ist es, wenn man an stat der Erbsen, aus Ephew =

Holz kleine gedrechselte Kuglein ins Fontanel thut. Der kleine Ephew hat ebenfals dreueckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der große Ephew, kriecht auf der Erden oder an denen Sämen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich oder Wasser Morellen, wächst an sumptigen Orten, und ist ein Kraut, so einen knospichten Stengel und länglichte gekerbte stark riechende Blätter hat, trägt im Junio und Julio weiße Blümlein, im August kleinen Saamen, der sehr blig ist. Wurzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männchen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, sagt man von denen Feld = Früchten, so man gegen die Ausfaat in der Erndte bekommt; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehnen Schock Haber erbaut.

Erbellien, siehe Verbellen.

Erb = Gerichte, bedeutet die mit einem Hause oder Gute verknüpfte Gerechtigkeit in einem gewissen District in allen bürgerlichen Sachen und gerinamen Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts = Nutzungen denen Gezeihen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heißen auch sonst die Unter = Gerichte und werden ihre Fälle verchiedentlich in unterschiedenen Ländern bestimmt. Es ist also hier als ein Nutzungen abwerfendes Vertinenz = Stück eines Gutes anzuziehen, und also ebenfals hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb = Gut, ist unter denen Land = Gütern ein denen Lehn = Gütern entgegen gesetztes und nach gemeinem Erb = Recht ererbtes Gut. In diesem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonst aber heißt alles Vermögen so, welches einer durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erb = Recht, oder auf Erb = Vermächtnis, d. i. ein Testament, oder aber auf Erb = Verträge, und endlich auch auf Ehen = fungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen gesetzt, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird. Ein solcher, der durch Erb = Folge etwas bekommt, heißt ferner

Erb = Nehmer, und was einer zum Erbe hinterläßt, Erbschafft, so dessen gesamte Haabe und Vermögen in sich begriffet.

Erb = Pacht, siehe Pacht.

Erbbrechen im Weinberge, siehe Breche.

Erbsen, ist eine Hülsen = Frucht, welche auf langen hohlen und schwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinaufstehenden, und dicht in einander wachsenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weiße Blüten mit Purpur = farbener Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülsen bestehende Schoten folgen, worinnen die Erbsen, als der Saamen, verschlossen sind. Es giebt deren verschiedene Sorten, theils sind weiß = gelb, theils braun, grau = grün = oder bläulich, und werden hauptsächlich in

die Feld-Erbsen und Garten-Erbsen eingetheilt, wovon die letzten weit wohlgeschmeckender, als jene sind. Wie nun die Erbsen überhaupt einen guten Acker haben wollen, also werden insonderheit die Feld-Erbsen an einigen Orten mit mercklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder gesät, welche die Sommerung vertragen können, da denn nur einmal darzu umgeackert wird. Man sät auch die Erbsen in den Acker, so vorher gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weizen, Gerste oder ander Getraide getragen hat, und stärket also denselben vor Winters, wie gebräuchlich ist. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbsen bekomme, diese auch gerne wurmsüchtig werden. Will man solches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über dies etwas geringe Aecker, so pflaget man den Mist vor Winters, etwan im October, auf den Acker, wovon die Erbsen kommen sollen, zu führen, solches bald zu bereiten, und in selbigem Monat noch im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß ist, und man denselben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach solchen die Ackerfrucht mit Egen fein gleich zu machen. Andere lassen nur den gestürzten Acker eingegen, ackern denselben sodann im Martio, wie man sonst zur Gerste zu ackern pflaget, und säen hernach die Erbsen darein. Andere machen es wieder anders, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines jeden eigene Erfahrung mit sich bringet. Es säen auch einige die Erbsen in das Rübze-Land. Die Haupt-Regel ist: Erbsen müssen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten, aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen mus übrigens nicht schwarz, nicht wurmsüchtig und zerbrissen seyn. Daher er zu lesen und sonderlich abzufondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens so sehr als die Erbsen, indem sie bald ausarten, sonderlich aber die hülfigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind gesät seyn. Das erste soll sie wurmsüchtig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da ist es eine ansträgliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen sie nicht immer. Der Mehl-Ebau und das Wetterleuchten in ihrer Blüthe, sind ihnen sehr schädlich. Besonders ist ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die größte Kälte vorher, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß sie aber vorher eine Nacht in Mist-Lachen-Wasser einquellen, damit sie nach dem Säen nicht auslauffen, das ist, nach einem Regen, durch Abspülung der mit der Ede darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Lauben und Krähen aufgefressen werden mögen. Ja eben dieses macht sie auch gelinde. Sie wer-

den auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helfte eines Beetes, und der mit spitzen Hölzern versehen, die in gleicher und nicht allzu grosser Weite von einander stehen, Gruben in den Acker drucket, und in icalche sodann eine oder zwey Erbsen hinein fallen läset, und endlich die Gruben wieder zuffisset und das Land ebnet. Von dieser Art, welche mit derjenigen überein kommet, die man bey den Garten-Erbsen brauchet, nennet man auch die Erbsen selbst Streck-Erbsen. Ist der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben sich die Erd-Klöser durch dasselbe nicht zwingen lassen, so muß man, ehe noch die Erbsen ausgehen, gleich mit der Walze dahinter her seyn, damit sie desto besser gehoben und rein geharcket werden können. So bald die meisten reiff, und das Erbs-Gestroh gelb und dürre zu werden beginnet, muß man sie abhauen oder abschneiden, und damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meistens abwelcken, zwey oder drey Tage un- aufgebunden liegen lassen, aber nicht wohl länger, denn wenn sie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf scheint, oder sonst etwan nach dem Abregnen warm Wetter einfället, so springen die Schoten davon auf, und die Erbsen laufen häufig auf. Weil auch die starcken Winde vielmahl die abgeschnittenen Büschel weawehen, so ist es besser, wenn sie mit der Gerste nieder gehauen werden, denn so hänget eines an andern, und kan nicht also leicht fortgetrieben werden. Am allerbesten aber ist es, daß man sie bey lückerem und etwas feuchten Boden sonderlich früh mit denen Händen austraußt. Sonderlich ist dieses nöthig, wenn sie sehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbsen so lang als nöthig, auf dem Acker gelegen, so werden sie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführt und weil sie in den niedrigen Vansen leicht verderben, am besten auf die Vor- oder Empor-Scheunen gelegt, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Eroh vor die kalbende Rübze, oder die Zucht-Schaate benöthiget ist, ausgedroschen: Worbey dies noch zu mercken, daß sie sich unter allem Getraide am besten dreschen lassen, indem sie nur gleich hin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird. Hernach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindet in Stroh-Seile; von den ausgedroschenen Erbsen aber wird nur das Grobste abgerechet, denn weil sie zu sehr laufen, und also zu viel in die Spreuer kommen möchten, dürfen sie gar nicht überkehret werden; alsdenn kößt man sie auf der Tenne an einen Ort zu hauen, wufft sie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch daß vorn quer über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können) nimmt endlich die vordersten zu Saamen, die gar gerathen aber zum Futter vor die Hüner oder Zän-

ben ab, und verkauft das übrige, was man nicht in die Haushaltung zur Verspeisung und zu Saamen nöthig hat. Man braucht auch die Erbsen, die Mast-Schweine mit fett zu machen, ingleichen, in Ermangelung des Habers, Winterszeit die Pferde mit zu füttern, welchenfalls sie aber allemahl des Tages vorher eingeevellet werden müssen. Aus dem Erbs-Erbh werden nur lauter Warm-Gebänder gemacht, und sowohl den Kühen um Weynachten, wenn sie zu kalben pflegen, als denen Zucht-Schaaßen, ehe sie lammen, gegeben, auch an stat des Heues vorgeleuet. Die Spreuer oder Schaaßen werden den Kühen mit unter die Siede gemezget.

Der Garten-Erbsen sind vielerley Arten, als: die kleinen Früh-Erbsen; die ordinari Früh-Erbsen: die niedrigen Früh-Erbsen; die großen Früh-Erbsen; die großen Stabel-Erbsen; die niedrigen Stabel-Erbsen; die frühen Zucker-Erbsen; die krummen Zucker-Erbsen; die langen breiten Zucker-Erbsen; die langen schmalen Zucker-Erbsen; die Krognen oder Trauben-Zucker-Erbsen; die gemeinen Kronen-Erbsen; die niedrigen Zucker-Erbsen; die Krub-Erbsen; oder Erbweten van de Gratie, die kurz an der Erden wachsen, und dennoch viel Früchte tragen. Diese Erbsen nun wollen alle gleiche Pflanzung, Wartung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbsen anbelanget, müssen sie im Frühling, so bald man in das Erdreich kommen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen können, gepflanket werden. Man pfleget sie auch noch früher auf ein Mist-Beet, oder in eine Glas-Casse zu stecken, damit man sie desto eher haben möge. Die andern als die Stabel- und Zucker-Erbsen kan man etwas später pflanzen. Sie erfordern, wie alle übrige Erbsen, ein gut mittelmäsig lucker Erdreich, und wenn sie aufgehen, so steck man sie zwischen zwey Stabel-Erbsen eine Ruthe, daran sie sich im Aufwachsen, wie die Weinreben mit ihren Rancken an- und aufwinden. Man soll die Saamen-Erbsen allemahl vorher, ehe man sie stecket, in Wasser mit Schaaf-Mist vermengaet, einweichen, und alle Jahr den Plas und Gegend des Gartens, da man sie hinpflanket, verändern: Denn sonst pflegen die Früh- und Zucker-Erbsen leicht aus der Art zu schlagen, wie denn gewis aus den dünnschläigen Zucker-Erbsen, wenn man sie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflanzet, hartschläige Erbsen werden. Man kan alle Monat etwas Erbsen pflanzen, sonderlich von den niedrigen Stabel-Erbsen, welches halbe Früh-Erbsen sind, und bald blühen, so kan man den ganzen Sommer durch alle mahl frische Erbs-Schoten haben. Ausser diesen nur erzählten Arten derer Erbsen finden sich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gemüße aufgezogen werden, und sind die Purgier-Erbsen, die Abrus-Erbsen, die In-

dianische schwarz-gesprenate Graße Erbsen, die grüne Tessinesische Erbsen u. a. m. Es geben solche guten Nutzen, denn ausser daß diese grün zu Suppen, oder an die Speisen z. E. junae Hühner, Schollen re. oder als eine Zugemüße in den Schalen gekocht werden, so lassen sich auch von den getrockneten und durchgetriebenen ebenfalls schmackhafte Suppen und Zugemüße anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Wasser zuzusetzen, wenn sie etwas weich gekocht, und das Wasser davon gezeihet worden, falschen sie selbige ab, richten sie also an, und aessen, wenn das Glück gut, noch ein wenig Butter darüber, und verzehren sie alsdenn mit Strumpf und Stiel. Solche Erbsen auf gute Böhmische Art zugerichtet nennet man, wegen der daran gelassenen schrumpflichen Bälge, alte Weiber. Andere lassen sie in reiner Lauge einen Sud thun, damit sie die Bälge leicht abgiehen, und doch die Erbsen nicht zerdrucken können, solche abgezogene Erbsen trocknen sie hernach, und gebrauchen sie an unterschiedene Essen, wo man aber die Garten-Erbsen kan, welche, wenn sie in Schalen schon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man sich nicht leichte auf diese Art Mühe geben. Am schmackhaftigsten und gesunden aber werden sie auf folgende Weise zugerichtet: Wenn sie zuvor erst sauber gelesen, und sodenn in Wasser weich gekocht worden, gießet man ein halb Nössel guten Rahm daran, streichet dieselben durch einen Durchschlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, und läßet sie folgendes feim gelinde auf dem Feuer kochen, bis sie etwas dicklich werden, rühret ein wenig weißen Pfeffer nebst etwas Sals daran, hierzu röset man ganz würklich geschnittenen Speck und Semmel, und streuet dieses über die angerichteten Erbsen. Wer gerne süsse isset, läßt über dem Feuer ein Stücke Zucker, so mit Wasser anfeuchtet, in einem mezingenen Pfänngen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbsen nun angerichtet, wird dieser gebräunte Zucker, an stat der gerösteten Semmel und des Specks darüber gezogen, und dieselben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbsen, sie seynd frisch oder getrocknet, wohl und weich, welches man bald dem Wasser, bald dem Erdboden, darauf sie gewachsen, zuschreiben wil. Das letzte ist die sicherste Ursache, denn welche Erbsen aus strenger Erde erwachsen, werden insgemein im Kochen nicht weich. Das Erbsen-Mehl, so auf das kläreste gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um sich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbselen, werden auch sonderlich in Schlesien eine gewisse Art saurerer rother Beeren genennet, so aus einem dünnen ascherfarbenen Holze heraus wachsen. Sie heißen auch Saurach, it. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflanket, und hernach roh oder eingemacht genossen. Auch wird ein gesunder Syrup daraus gesotten.

Erbs=Koch, heißet ein geringes Essen, dessen eine Helffte aus Erbsen und die andere aus Graupen besteht. Beyde Theile werden erst halb gahr gekocht, darauf schlägt man beyde Sorten, ohne daß die Erbsen vorher durchgestrichen würden, zusammen, und läßt sie vollends gahr kochen.

Erbs=oder Erbsen=Sieb, ist ein Sieb, dessen Löcher ohngefehr einen Viertels=Zoll Leipziger Maas ins gevierte weit sind. Man braucht solches, die Erbsen nach dem Wurfen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätsche darunter, damit reine zu machen.

Erbs=Topff, ist ein irdenes oder zuweilen blechernes brauchiges Gefäß ohne Fuß, so wie ein Durchschlag durchlöbert, darinnen die gekochten Erbsen vermittelst einer hölzernen Reib=Keule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Erb=Zins, ist eigentlich eine beständige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke desselben haftende Abgabe an Geld, Capannen, Hünern, Säulen, Anschütt, Flachs, Früchten und andern, welche der Besitzer des Gutes, so der Erb=Zinsmann genennet wird, dem Lehn=oder Zins=Herrn, der ihm solches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verleiht, darum alle Jahr zu einer gewissen Zeit abzuführen schuldig ist, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb=Zins=Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieser Canon bey Gefahr und Verlust des Gutes entrichtet werden muß. Er heiß auch deswegen bisweilen Jahr=Zins. Und weil dieser Contract und diese Art, ein Gut zu besitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann=Lehn=Gütern hat, sonderlich da man auch hier von ihrer ersten Natur sehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemacht hat, so wird deraußer Gut ein Lehn=Gut, wie auch diese Pension bisweilen die Lehn oder Lehn=Gelder, wiewohl unrecht genennet, sondern dieses letzte ist vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb=Zins=Herrn oder Erb=Zins=Mann eine Veränderung vergeheth, muß entrichtet werden. Endlich ist noch zu wissen, daß der Erb=Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von Alters her, sonderlich aber der Päpstlichen Cleriken aufgebracht, gewilligten und auf die Land=Güter aus dem Grundemannigfaltiger Deutscher Sitten und alten Rechte genommenen Zinsen verwirret werden müsse, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einsicht in das Deutsche alte Zins=Wesen an vielen Orten aus solchen Zins Gütern Erb=Zins=Güter nach den Römischen Rechten gemacht, und sie nach diesen beurtheilet hat. Doch davon ist hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cansler von Ludewigs, Jus Clientelare und der geheimen Rath Böhmer in dissert. de vario censuum significatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinsen und Zins=Gütern der Zins

nachzusehen. Bey der Wirttschaft muß man nur wissen, daß Erb=Zins entweder unter eines Land=Gutes Lasten und ordentliche Abgaben, wenn es ein solches Erb=Zins=Gut ist, oder aber unter dessen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ständige (fixa), theils unständige (non fixa) Gefälle und Einkünfte ziehet, wenn die Erb=Zins=Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergestalt verknüpffet ist, daß sie mit dem Gute auf jeden Herrn desselben transferiret wird. Denn eine beständige jährliche Einkünfte ist der jährliche Erb=Zins, den solche Erb=Zins=Stücke diesem Gute entrichten müssen. Eine unbeständige Revenue aber sind die Lehn=Gelder, die bey den Fällen von den Erben=Zins=oder fogenannten Lehnteuten müssen entrichtet werden. Wie nun ein Haus=Virt auf das erste, nemlich ob sein Gut Erben=Zins=Gut oder nicht setze? bey dem Ankauff und Anschlag, hiernächst aber bey der Verwaltung desselben sorgfältig zu sehen hat, damit er sich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein ganzes kaufe, diese Last hingegen sein besseim Anschlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb=Zins=und Lehn=Herrn thue, seinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und sich also vor Verlust des Gutes oder doch Schaden und Processen in Acht nehme, als wezwegen er sich nach dem Erb=Zins=Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverständigen Leuten und Wirten dergestaltigen zu erkundigen hat; Also hat hingegen ein anderer Virt, welcher bey seinem Gute Erb=Zins=Zutraden hat, sonderlich darauf acht zu haben, damit dieselbe richtig erhalten, deshalb die Erb=und Erben=Zins=Bücher, und Register, Lehn=Briefe, Acta und Reverse sein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgesetzt, revidiret, in seinem wirttschaftlichen Archiv verwahret, die Erben=Zinsen eingebracht, die Gerechtheit ausgeübet, die Fälle beobachtet und sonst vialiret, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weise nach denen Umständen mehr Erben=Zinsen zum Gute zu bringen, oder diese Einkünfte sonst zu vermehren gesucht werde. Denn aller Erben=Zins entsethet nach der Natur dieser Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüßtes Land oder Gut nach diesem Vertrag ohne Kauf ausgethan, oder aber mit Vorbehalt des Oberigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkauft wird. Wer dieses nun bedencket, und hält es zu denen Umständen seines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Acker, Garten, Weise, oder einen Platz, oder ein Haus, oder sonst ein Pertinentz=Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Bachhäuser etc. so ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beschwerlich, oder dem er nicht recht vorsehen kan, oder welches in seiner Hand wenigstens mehr Kosten erodiret, als Vorthheil bringt, gegen Erben=Zins anzuthun, ja wohl gar ein erkleckliches An= und Kauf=Geld zu nehmen, und ein kleines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Renovation anzubedingen.

Erb-Zoll, heißt bey denen Müllern die just eines Zolles hohe Übermaß, so einem neuzulegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mabl-Platls zugeleget zu werden pfleget.

Erd-Äpfel, ist eine Pflanze, wovon nur die in der Erde an denen dünnen, und rings herum sich ausbreitenden Faserlein hervor kommende knolligte Wurzeln genuzet werden können. Diese nennet man eigentlich die Erd-Äpfel, alhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Magdeburgischen, dahingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und dafelbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Äpfel, die Erd-Birnen. Wie solches im Bogtländischen, Frankenlande und im Oesterreichischen geschieht. Genug, wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Äpfel, sondern die, so man Erd-Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten so genannten Erd-Birnen, die wir aber Erd-Äpfel nennen, und von jenen Erd-Äpfel so man hier Erd-Birnen nennete wird unter diesem Wort gehandelt. Unsere hiesige Erd-Äpfel nun sind von verschiedener Grösse, und manchmahl einer Faust groß, höckerigt, einander an der äußerlichen Gestalt nicht gleich, anwendig röhricht und glänzend, inwendig aber weiß und fleischigt. Wenn sie gekochet sind, kommen sie mit ihrem süßen und angenehmen Geschmack fast den Artischocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünf bis sechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine grosse Anzahl langer, breiter, spiziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, so eben wie die Stengel rau anzugreifen sind. An dem Gipffel haben sie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum besetzte, fast denen Sonnen-Köfen gleiche, aber bey weitem nicht so grosse Blumen, in deren Mitte, wenn sie verblühet, viel kleine Saam-Körnlein hervor kommen, wodurch sie aber nicht fortgepflanzt werden können, sondern man nimmet die rothen Knollen oder Äpfel, mittelmäßiger Grösse, und leget sie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo sie sich, ohne sonderbare Mühe, und Wartung (nur daß man sie vom Unkraute reiniget) ungemeyn vermehren. Gegen den Winter werden die grösesten, so viel als man derselben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verwesung verwahret, die übrigen aber läßt man in der Erde stehen, weil sie darinnen zum besten dauern, doch soll man denselben die Stengel nicht abschneiden: Denn sonst würden die Knollen nicht nur ganz klein bleiben, sondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht sie ans Fleisch, oder bereitet sie, wie die Artischocken, mit Baum-Oel und Essig kalt; man pfleget sie auch zu backen, oder mit Salz und Pfeffer auf gemeine Art,

oder aber mit Fleisch-Brühe und Essig sauer zurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Mast-Schweinen geben, als vor welche sie ein treffliches Fressen sind.

Erd-Artischocken, werden von einigen die nur erstbeschriebenen Erd-Äpfel genannt.

Erdbeben, ist ein Donner-Wetter, so in denen untersten Klufften der Erde von der Entzündung schweflichter und salpeterischer Adern, Gänge und solcher verschlossener Dünste, entsethet, indem dieselben dünne werden, sich und die Luft ausdehnen, größern Plas brauchen, und also um sich herum, über und unter sich stossen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles, was ihnen im Wege ist, zertrümmern, wenn sie sehr fest verschlossen, ihre Menge groß, und die Höhlen sehr fest, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht ist. Wenigstens erfolget nach dem verschiedenen Verhaltuß dieser Umstände eine größere oder geringere Erschütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieser Derter, ja allen deme, was darauf gebauet ist, bestiae Stöße gewahr. Hiervon wird alles eingeworffen und zerissen, oder es thut sich endlich die Erde gar auf, verschlinget Städte und Dörffer, wirft und spewet ganze Regen von Schwefel, Vech, Feuer und Steinen von sich, zerpallet die Berge und Felsen, verurthet Erdbeben-Fälle und dergleichen. Und es kan solchergestalt wohl nicht leicht geschehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Luft, an dem Wasser, an denen Thieren und so fort gewahr werden solte, welches hier nicht ausführhet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß diese Sache der grosse Gott unter andern solchen natürlichen Wirkungen ebenfals zu einem ganz besondern Mittel seiner erschrocklichsten, plötzlichen und nicht zu entfliehenden Straferichten wegen derer damit verknüpften Umstände brauchen könne, wodurch Menschen und Thiere, ja ganze Wirtschafften, Städte und Länder heimgesuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müssen. Wohl dem, der alsdenn bereit ist, vor ihm zu erscheinen.

Erdbeere, sind kleine, rothe oder weisse Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von sich selbst wachsen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene sind zwar die kleinsten, aber eines natürlichern und kräftigern Geschmacks, als diese, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen grossen und rothen Erdbeere; die weissen Erdbeere, und die grossen Englischen Erdbeere, welche die Franzosen Caprons heißsen. Die Pflanze, woraus sie wachsen und welche Erdbeer-Kraut oder Erdbeer-Strauch genennet wird, hat rauhe, abrichte, und am Rande herum eingefärbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht sind, und deren allezeit drey beyeinander auf einem Stiele wachsen. Der Haupt-Stengel breitet sich in viel zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengellein aus, und trägt weiß auß

fünf Blätlein zusammen gefetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang-runde und oben etwas zugespitzte Frucht folget, die aussen herum mit vielen kleinen Saam-Körnlein bedeckt ist. Man ziehet das junge Erdbeer-Kräutlein aus, und verleset solches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweise in einen leichten mit Sande vermischten Grund; man pfeget auch die Rabatten in denen Luft-Gärten damit einzulassen. Sie blühen ordentlich im Merzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reif, weil sie auch, wenn man ihrer wohl wartet, desto süßer und größer werden, so muß man das Unkraut davon fleißig auszäten, und die Pfäncklein, wenn sie ein wenig erwachsen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eidecken, Schnecken, Kröten und anderem Ungeziefer bebrochen und angegriffen werden mögen. Will man spät hinaus Erdbeere haben, so schneidet man die ersten Blüthen hinweg, da sie denn nach und nach wieder treiben, und also etwas später, als sonst gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbst ganz vorbey, soll man noch vor völlig eindringender Winter-Kälte die Blätter abschneiden, und die abgesturzen Pflansen mit kurzem Mist bedecken, so werden sie aufs künftige Jahr desto besser tragen. Die Erdbeere sind eines angenehmen Geschmacks, löschen den Durst, und geben in großer Hitze eine treffliche Erfrischung, weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anständig, sonderlich da sie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verursachen können, als thut man am besten, wenn man sie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citronen-Schale an- und zu einer so genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man solle auch Zimmet daran thun, allein weil derselbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geschmack benimmt, so läßt man solches lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Eßig, (siehe Eßig) und einen trefflichen Saft, und zwar diesen letztern also: Nimm Erdbeere, zerfasse sie wohl in einem steinernen Mörser, press die Saft heraus, messe solchen und thue ihn in einen neuen Topf, wirff auch so zu einem Maßel Saft zwey Pfund schönen, reinen Zucker hinein, decke den Topf wohl zu, und lasse es zusammen sieden, bis es eine rechte Saft-Dicke überkomme, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieser Saft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust und Lunge, Entzündung der Leber und des Milzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere giftige Krankheiten nützlich gebraucht werden.

Erdbeer-Spinat, siehe Spinat.

Erd-Birn, sind ein Gewächs, wie die Erd-Äpfel, und heißen auch an andern Orten Erd-Äpfel, nur daß sie nicht so lange Stengel treiben, weiße Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit kornreicher und nicht so mehlig, wie die Erd-Äpfel sind, wenn

man sie kocht. In vielen Orten nennet man sie auch Tartuffeln. Es ist aber auch dieses was anders. Man lese davon die Einziger Sammlungen 1 St. 1743 den ersten Art. so von oconomischen Sachen handeln. Man besänzet ganze Stücken auf dem Felde damit, den großen Haushaltungen sowohl eine gute Infus vor's Gefinde, als ein treffliches Futter vor die Schweine zu haben. Man muß sie fleißig säten, und, wenn das Kraut etwas erwachsen, mit der Kraut-Hacke umhacken, und das Erdreich um jede Pflanze aufhäuffeln. Ihre Pflanzung hat am besten D. Kirshold in der oeconomia experim. beschrieben. Zu Ende des Herbsts gräbt man sie aus, und verwahret sie in dem Keller in Sand, da man sie denn fortzieht, die größten verpfeifen und verkaufen, die mittelmäßigen zum verpflanzen behalten, und die kleinen denen Mast-Sauen geben kan, welche sie sowohl als die Erd-Äpfel trefflich gerne fressen. Diejenigen, so im Frühling wieder gepflanzt werden sollen, müssen ihre Wurzeln unverletzt behalten. Ehe man sie aber wieder pflanzt, muß man zuvor das Laub mit etwas kurzem Mist überdüngen und untergraben, und alle schädliche Wurzeln, als Winden und Quecken fleißig ausleien, so werden die Stollen oder Birnen desto besser und größer. Man kan sie gar sätlich an alles Fleischwerk gebrauchen, und sie übrings auf eben dergleichen Arten, wie die Erd-Äpfel zurichten. Es halten einige diese sowohl als die Erd-Äpfel vor die Americanische Patatas, deren schon D. Joh. Joach. Becher in seiner nährlichen Weisheit und weisen Nahrung Sec. 1. Art. 6. gedendet, und meldet, wie er sie bereits zu seiner Zeit in den Oesterreichischen mit gutem Nutzen gepflanzt, und gutes Brot und Brantwein daraus gemacht habe, siehe unten Patatas. Es wird von vielen dafür gehalten, daß sie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brantwein daraus brauen, ja die erfrorenen dennoch auf gewisse Weise vor's Vieh brauchen könne, denn sie erziehet leicht. Allein einige widersprechen diesem Nutzen. Siehe obgedachter Sammlungen VII und XI St. So viel ist gewis, sie sind nützlich und sonderlich in Mittel-Lande zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht-tragende Theil oder Fläche der Erden, woein man zu säen und zu pflanzen pfeget, in der Wirtschaft sonderlich verstanden. Es ist aber der Erdboden hauptsächlich dreyerley Art: Nentlich, entweder von purer und lauter Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermischter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde bestehet, ist wiederum mancherley: Denn einer ist wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimig ist, hat eine warme und sehr fruchtbare Eigenschaft, dergleichen auch die gar schwarzen Aecker zu seyn pfelegen; dahingegen derjenige, so niedrig liegt, viel kälterer Eigenschaft und nicht so fruchtbar ist, wie jener. Der sandigste Erdboden ist von hisziger Art, und trägt, wenn er allzu hoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze ist Sommerzeit

auf demselben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig, und auf Wassern oder Quellen lieget, ist nicht so sehr hitzig, weil von dem Wasser gleichsam eine kleine Feuchtigkeit über sich steigt, und den Sand abkühlt. In dergleichen sandigten Boden wächst wohl noch etwas, jedoch von keinem besondern Überschuss. Wo aber ein gemengter Erdboden, als die dritte Hauptart ist, so muß man wohl Achtung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich wessen am meisten sey? denn dasselbe Theil hat auch an der Eigenschaft den Vorzug, und wird also der Boden auch um so viel besser, oder um so viel schlimmer seyn. Ausser diesen dreyn Haupt-Arten hat man noch eine besondere Abtheilung: Denn da findet man 1) schwarze Erde; 2) graue Erde; 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) steinigte Felder; 6) sandigten Boden; 7) thonigten Boden; 8) rothen und zugleich leimigten, 9) grau und sandigten, und dann auch 10) stein- und sandigten Boden. Was nun 1) die schwarze Erde betrifft, so weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit sich führenden Fettigkeit allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerk wohl wachse, und dieselbe nicht so stark, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dürfte; woben aber zu merken, daß dergleichen schwarze Felder mit dem Pfluge wohl durcharbeitet und tief und lucher gearckert seyn wollen, sonderlich da man bey dieser Art eines guten Bodens in die Tiefe versichert ist, und nicht besorgen darff, daß man durch den tief gesteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf solchen schwarzen Boden den Saamen wohl dick aussäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärke hat zu treiben. Doch haben diese Felder auch die Art an sich, daß sie bald naß und auch wieder bald feste werden, dahero man in derselben Bestellung die Mittelzeit wohl in Obacht nehmen mus. 2) Der graue Boden, so ein wenig sahl, und wie Mergel ausseheth, ist gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches sich fein lauter hält, und nicht feste zu pflügen ist, auch nicht oft gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächst. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden ist zwar der beste nicht, doch auch nicht der schlimmste, sondern mittelmäßig, und will scharff gedünget seyn, wornach aber gemeinlich schwer Korn, auch Gersten, Haber, Erbsen und absonderlich der Flachß gerne wächst. 4) Das vorthe Erdreich ist fast das geringste, auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet seyn, da denn noch ziemlich Getraide außer dem Weizen, darinnen wächst. 5) Die steinigten Felder sind unterschiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit sich, welchen falls sie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, sind sehr geringe, also daß selten etwas anders, als

Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, woben sie noch überdieß eine ungemein saure Arbeit, und recht gute Dümung erfordern. 6) Der sandigte Boden ist auch unterschiedlich: Denn der mit der Erde vermengte ist gut, und wächst rein- und schönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker ist auch noch gut, denn diese werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandige und steinigte Felder bringen bey nassem Jahren gut Korn, in trockenem dürren Jahren aber verschmeißet das Korn gemeinlich, das ist: Es bekommet dünne Körner, die noch dazzu ein sehr grau- und sahltes Mehl geben. In schwarzen und sandigten Feldern pflaet alles Getraide wohl zu wachsen. 7) Der thonigte Boden ist auch meistens heiss zugleich ein saurer Boden, weil er viel Nässe an sich ziehet, und langsam trocken wird; dahero auch in solchen Boden viel Trespen mit unter dem Korn wächst. Weizen und Gerste will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Nässe den Dünger scharff ausziehen pflaet, so wollen solche thonigte Felder sonderlich gut gedünget, und denn sowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen seyn: Denn säet man zu zeitig, so erkaltet der Saame in der Erde; will man es aber lassen trocken werden, so fließt das Erdreich, wie Tafeln zusammen, und werden denn durch das Pflügen große Stücke, und ganze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wissen soll: Ob sein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Ist es kaltes Land, so muß er es desto zeitlicher bestellen, damit es auch um so eher herfür kommen, und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm, so muß es desto langsamer bestellt werden, damit es sich nicht überwachse, und wenn ja solches geschieht, so ist es besser, daß man solches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieselben sich darauf erholen lasse, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter, zu weilen mit etwas arauer Erde vermischter Boden, ist von der Mittel-Gattung, und wächst Weizen, Dünkel, Korn, Gerste, Haber, Erbsen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemässer Wart- und Düngung geholfen werden. 9) Im grauen und sandigten Feld, wenn selbiges fett gedünget wird, wächst das Getraide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch frisches und gutes. 10) Steinigte- und auch zugleich sandigte Acker, welche sehr hitzig sind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Trespen vermengtes Getraide. Wie sonst in der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hilfen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopfen-Gärten etc. beschaffen seyn solle, und wie solcher zu düngen und zu verbessern, ist bey ihren allerseitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeschlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Ansehung des Acker- und Garten-Bau-

es oder derer darauf zu erbauenden Pflanzen, betrachtet und erkennen will, die dazu ganz ungeeigneten Arten des Erdbodens anmerken. Dahin gehöret ein ganz felsigter und schleifriger Boden, der doch noch zu einigen wilden Kräutern bisweilen dienet, ferner wo mineralische und metallische Geschlebe und Adern liegen, felsigter und felsigter oder mit Sumpff und Korast, ingleichen mineralischen Quellen durchsetzter, ferner ganz weisser bloffer Sand-Boden, und endlich ein Boden, der aus einer todten Flog-Erde, wo kein Düngen hilft, besteht, oder aber sehr ungleich ist, und also mit so genannten Steu Sand- und andern Gallen durchzogen wird, wenn gleich ein gutes Fleckgen bisweilen kommt. Auf alles dieses ist in Ansehung dieses Zwecks bey dem Erdboden zu sehen. Allein ein Wirt darff deswegen nicht glauben, daß dieser zum Acker- und Garten-Bau schlechter Erdboden nicht sonst genuket und gebrauchet werden könne, wenn er fleißig seyn will. Die Wirtschaft lehret uns noch viel mehrere nützliche Dinge und Früchte, theils nach der bloßen Natur, theils vermittelt unsers Fleißes in dem Schoosse der Erden finden. Nur muß man nachdenken, und gewis bey jedem Fleckgen oder Schritt der Erden die Stimme des Schöpfers hören: Alles zum Nutzen! Schiekt sich mancher Boden nicht zu diesem, und ist es auch nicht möglich, denselben durch Vermischung anderer Erde, Krollen, Ausretten, Pflügen und Düngen zu verbessern, so dienet er vielleicht, um Frucht- und Weide-Kräuter, oder aber Holz und Busch-Werk anzupflanzen. Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand-Lohn-Kalck- oder Leim-Grube. Er dienet seiner Lage nach zu Teichen und Fischeren. Man kan darauf ein nütliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in seinem Schoosse atherhand Brunnen-Quellen, Mineralien und Ergz-Adern, Floze, Stöcke u. s. f. Und aus diesen allen entstehen noch viel mehr hauswirthliche Geschäfte des Erdenbaues über und unter der Erde. Ein Hauswirt muß alles heraus zu suchen und nach Gelegenheit auch nicht das kleinste Fleckgen ohngenuzet zu lassen wissen. Denn er weiß: Der Erdboden ist die grosse urchöpffliche Schatz-Kammer der Natur, darinne die Wirtschaft alles suchen und finden kan und muß, was Menschen in diesem Leben brauchen.

Erd-Eichel oder **Erd-Auß**, ist ein Gewächs, dessen Kraut denen Wicken und Linsen gleich kommt und eine schöne Purpur-farbene Blüthe hat. Im Julio bringen sie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbsen. Die Wurzeln sind rund und fähig, gut zu essen, und bedürfen geringe Wartung, wo sie nur mürben Grund finden; in Oesterreich wachsen sie auf den Feldern, anderer Orten aber werden sie von dem Saamen und den knollichten Wurzeln fortgepflanzt. Sie wachsen, wo sie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genossen,

sind eines lieblichen Geschmacks, und geben keine böse Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu sich nimmt, da erzen sie Winde, machen Schleim, und beschweren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches dem Rosen-Wasser am Geruche fast gleich kömmt.

Erd-Epheu, siehe **Gundel-Keb**, **Gundermann**.

Erd-Lydechse, siehe **Lydechse**.

Erd-Flöhe, sind kleine rothe mit Flügeln verfehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne Zweifel daher bekommen haben, weil sie gleich denen eigentlich so genannten Flöhen zu springen pflegen. Diese sind vor die Acker-Kraut- und andere jorten Pflanzen und Gewächse ein höchst-schädliches Ungezieier, und kommen gemeinlich im April zum Vorschein. Wo man nun dergleichen verspüret und merket, darff man nur Aus aus der Feuer-Rauer, oder aus einem Malz- oder Dart-Ofen ganz klein klopfen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und wenn die Pflanzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Aus-Wasser darüber besprengen, und solches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Ein gewisses und probiertes Mittel wider die Erd-Flöhe soll auch dieses seyn: Stoffe oder zerhackte Knoblauch klein, geuß Wasser darauf und laß es wohl weichen, seihe das Wasser von dem Knoblauch ab, und gieße es auf den Saamen, den du saen willst, und dich deswegen der Erd-Flöhe besorgest, als Rüben, Cappes Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kresse und dergleichen, laß es ein wenig darauf stehen, darnach seihe das Wasser von dem Saamen wieder ab, und säe ihn in Gottes Nahmen, die Erd-Flöhe werden ihn gewis zu fieden lassen. Man muß aber den Saamen, wenn er zusammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff sich auch nicht besorgen, daß Rüben, Kraut und andere Saamen den Geschmack von dem Knoblauch behalten, denn das Erdreich ziehet solchen Geschmack aus dem Saamen ganz an sich, daß man die geringste Spure vom Knoblauch nicht zu finden vermag. Cappes Saamen, Rüben-Kohl- und andere dergleichen Saamen, ehe man sie säet, mit Baum-Del geneket, sollen keine Erd-Flöhe aufkommen lassen, so werden auch die Rüben milden davon, und lassen sich gerne kochen. Die general-Grund-Regel wider alles solch kleines Ungezieier, so denen Früchten schadet, wenn es bald diese bald jene zu ihrem eigenen annehmen Futter haben, ist diese: Weil das Ungezieier, sonderlich mit sehr zarter Empfindung des Geruchs, Gefühls und Geschmacks versehen, ja durch das widrige dieser Empfindungen auf die Flucht und gar in den Tod gebracht wird, so muß man eben denjenigen Pflanzen einen ihnen widerigen Geruch und Geschmack vermittelt der Präparation des Saamens bezubringen suchen. Wenn man dieses nun abmercket, so ist man vermögend diesem Ungezieier leicht zu begegnen. Continuiert werden

werden auch die Kofameisen vor derselben Feinde gehalten; wenn man sie demnach mit Gemüls in guter Portion auf das Beet streuet, und solches höchstens drey Tage hinter einander thut, so fressen diese die Erd Flöhe rein weg.

Erd-Geschmack, sagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er erwachsen, eine etwas unangenehme Eigenschaft an sich genommen, welche vor dem ordentlichen Wein-Geschmack im Trinken vorzucht.

Erd-Gewächse, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, so aus der Erde hervor wachsen, verstanden.

Erd-Moos, siehe Bürtel-Kraut.

Erd-Morgeln, siehe Morgeln.

Erd-Nuß, siehe Erd-Eichel.

Erdrauch, **Acker-Raute**, **Tauben-Kropff**, ist ein subtiles Kräntlein, welches eine dünne spitzige und lange mit vielen Fäserlein versehene Wurzel hat, woraus im Anfang des Aprils seine Blätlein, fast wie die Coriander-Blätlein, hervor kommen, nur daß jene zarter, weicher und grüner sind. Der Stengel wächst einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aestlein, an deren Gipfel viele zusammen gedrungeene Purgurbranne Blümlein im Rajo herfür kommen. Nach der Blüthe besamet er sich rund, wie der gemeine Coriander. Dieses Kraut ist eines bitteren Geschmacks, und wenn es beschnitten wird, so tropfet es und weinet, wie die im Martio beschnittene Neben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachsel-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen in Ende des Mayens gesammelt. Das davon gebrannte Wasser wird als eine treffliche Blut-Reinigung in scorbutischen und langwierigen Krankheiten, nebst andern von dem Kraut und Wurzel bereiteten Arzneyen nützlich gebraucht.

Erdreich, siehe Erdboden.

Erd-Schollen, werden in den thoniagen Feldern diejenigen grossen Stücke zusammen gestossener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Laffeln erbrechen werden, und kommen von der Beschaffenheit des Erdbodens her, theils in Ansehung seiner Güte, theils in Betrachtung seiner Lage, siehe Erdboden. Es will demnach ein also beschaffenes Feld in seiner Bestellung wohl in acht genommen werden. Und solche Schollen müssen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und sonderlich alsdenn, wenn ihm der Saame anvertrauet werden soll, klar werden.

Erd-Schwamm, ist ein leichtes und lockeres Erd-Gewächse, welches einen kurzen dicken Stiel, und auf solchem einen runden, breiten und platten oder spitzig zulauffenden Kopf trägt, so nach denen verschiedenen Gattungen derselben dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Korner oder

Saamen, und sind theils als eine Speise zu gebrauchen: als die Morcheln, welche vor die gesündesten und besten gehalten werden, Keisfen, Pflückerlinge, Brätlinge, Stein-Pilze, Geblichen oder Eyer-Schwämme, Herzren Pilze Champignons, Moos-Schwämme und andere mehr; zum Theil aber sind sie nicht zu essen, als der Wolfs- oder Bospilz, der Lerchen-Schwamm, Eichen-Rüstern- und Fichten-Schwamm, so etliche sind gar giftig, als die Fliegen-Schwämme zc. von welchen allen an gehörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eskbaren Schwämme von denen mehren vor Lärcher-Hölzlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicatesten Speisen gethan; alleine da sie nicht anders als Auswürffe der Erden anzusehen, und von allerhand Unrath und Räuhe derselben ihren Ursprung haben, so bleiben sie doch eine schleimiae, kalte und unaesunde Speise. Man pflaet allerhand eskbare Erd-Schwämme zu tödren, hernach zu Pulver zu stossen und solches an Brühen, Fricasseen, Vasteten und dergleichen zu thun, welches denselben einen guten und angenehmen Geschmack zu wege bringt. Siehe Schwämme.

Erd-Würmer siehe Regen-Würmer.

Eremitage, **Einsiedlerey**, ist ein gewisses an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Busche zur Luft angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baumrinden schlechtem Holzwerk, rauhen Steinen, Tannen-Reisse und dergleichen bekleidet, und mit allerhand kleinen Sterathen ausgefetzt, auch zum öftern mit verborgenen Wasser-Künsten versehen, überdem aber oft aus verschiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern bestehet. Man bedienet sich derselben zu einer Abwechslung, frische Luft zu schöpfen, der Einsamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertissement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Haren gesagt, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden siehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heisset bey der Jägeren, wenn man ein Stücker Wild umbringt, es sey durch schießen oder schiessen.

Erle, **Erlen-Baum**, **Eller**, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, jedoch gerade aufwachsender Baum, welcher am allermeisten an den Wassern und sumpfigten Orten zu finden ist, wie er denn seinen Wachsthum guten theils von der sumpphigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gabling in die Höhe schieffet, und an recht fetten Orten, jährlich oftmahls halben Fingers breit im Saft aufsetzet, welches denn auch die Ursache, des von einigen gemachten Unterschiedes, zwischen der weissen und schwarzen Erle ist: Denn siehet sie an einem feuchten Orte, so hat sie ein dunkel-arünes, fettes und klebriges Laub, befindet sie sich aber auf einem trockenen Lande, so ist ihr Laub etwas weiß.

weiß.

weißlicher, dahero diese die weiße, jene aber die schwarze Erle genennet wird. Ihre Blätter sind ausser dem bey nahe rund und ganz subtil zächtig. Der Saame aber wächst an lancaen Stielen, daran Trauben-weiße Zapfen hängen; wenn nun an selbigen Zapfen die Schuppen sich aufthun, so fliezt ein gelblicher Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den ganken Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo deraelichen grosse Saamen-tragende Erlen stehen, sich gerne Hauffenweise aufhalten. Das Erlen-Holz tauget über der Erde zum Bauen wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Morästen, allem andern Gehölze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedeckt bleibt, undenkliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. Es dienet auch dieses Holz unveraleichlich zu denen Brunnen- und Wasserleitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leisten-Schneidern, zu Schuh-Stiefel- und Pantoffel-Absägen, und wird nicht weniger wegen der dauerhaftesten Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwarzen Farbe, inaleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen dazu in das Wasser legen. Die Knosfen werden wegen ihrer guten schwarzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und klebrich, soll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausoestruet liegen lässt, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen auskretet, sondern man pfelet auch damit die Schaaf, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren. Denn man legt ihnen im December oder Januarij Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaaf nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeinlich Noth an der Lungen oder Leber, werden daher billig vor ungesund gehalten, und sind ie eher ie besser zu verkaufen. Weilen auch das Erlen- oder Erlen-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klärste Wasser schwarz, unrein und stinckend zu machen pfelet, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhällern nicht gerne geduldet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund insieiren, folglich die Fische krank oder gar absterben machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holzes geschieht von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreung des Saamens, gleich andern Holze fortgepflanzt werden, es muß aber solcher Saame vorhero einaweichet seyn. Er wird zwar an wässerigten Orten gepflanzt, da man denn beym Einsetzen alle Zwer-

ge, die über eines Fingers hoch von der Wurzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilft, er schläget aber sonst auch am liebsten von dem Stamme aus, lästet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Triebe nichts schadet, indem derselbe wegen der sonderbaren Festigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu einzelnen Stämmen erwächst, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holz, so man fast alle fünf bis sechs Jahre abholken kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbst, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrößern, geschehen soll), so wächst und schläget sie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Haunungen. Es wächst auch gute Waide und Gras bey ihr: Denn die Wurzel hebet den morastigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trocken und tragbar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, das sie nicht so leicht in die Ufer reissen können, und helfen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlaufenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegpülen; unter denen Wurzeln halten sich auch die Kröche und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holz machen, denn wenn man die Stämme allzugroß und stark wachsen lässt, so kan der Wind solche wohl waschen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekomt also das Liber-Gewichte, und bricht mit der Wurzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschieht also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so stark wird, abhaut, nicht zu befürchten ist, indeme sich die Wurzel solchensfalls erstärket, und destomehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Finde, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachspillet.

Erndte, (Augst oder Obst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Auffammeln der Feld-Früchte; theils vor die eingedructe Früchte selbst; da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der ganken heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingestreueten Saamen von Gott besicherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das ganze Jahr über so viel Mühe, und unverdroffene Arbeit anwendet. Es hat derselbige, wie bey dem

dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen und arbeitsamen Leuten oder Schmittern und Mähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewisses Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schmitter, Mähder und Auffammler bey Handen habe, und die Erndten Arbeiten nach Gebühr verrichten könne. So muß sich auch der Haus-Wirt vor der Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu er das gute, lange und starke Korn- oder Roggen-Stroh nehmen lassen, und darauf Achtung geben soll, daß die Knöpfe wohl und dauerhaft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte veräußert werde. In etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-Seile gebunden, sondern die Garben-Bänder werden sogleich vom Korne im Felde gemacht; Weil sich aber hierdurch viele Körnlein ausstreuen, so halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurz vorher, ehe man sie braucht, ins Wasser tuncket und zähe macht, wormit denn die Garben despessier und besser zusammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geschirre, Scheunen und Scheun-Dächer bestellet, und die Acker-Herde gefüttert und gewartet seyn sollen, ist oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte selbst, hat man so wohl auf die Zeit, als die Art des Abbringens zu sehen. Die Zeit betreffend, so muß man sühnlich mit derselben nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reifung der Feld-Früchte sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, also wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein verständiger Haus-Wirt darbey wohl zu beobachten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder überreiff werde, weil es sonst im Schneiden und Hauen ausfällt, und wohl die Hälfte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem Boden einschrumpfen und eindorren, welche hernach viel Kleinen, aber wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen sind. Wenn die Frucht Aehren alle zugleich gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, müssen es viel besser ist, daß die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung noch übrig ist, in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern: und das um obangezogener Ursache willen. Insonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überständig werden läßt, einzubrechen und durch das Hauen großen Schaden zu leiden. Doch soll man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es sonst in der Panje bald auf einander erwärmet, wovon die Körner

erstickt, das Getraide verfaulet, und also wieder Schade daraus erfolgt. Es halten zwar einige dafür, das Einrndten des Getraides seye am besten im abnehmenden Monden zu bewerkstelligen, weil es sich denn wohl erliegen und lange dauern soll, als dergleichen sie auch bey dem Flachsauffen und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen, weil man aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß sich ein Haus-Wirt in die Zeit zu schicken wissen, und vor allen dieses beobachten, daß die beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor Tage seye, sobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl mit der Sense am besten abbringen läßt: das Aufbinden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geschehen. Die Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeschnitten, da nemlich der Schmitter in die lincke Hand so viel Hälmner, als er damit fassen oder erreichen kan, zusammen nimmt, und solche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abschneidet. An derer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, außer dem Rübsen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Sense abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längere Schütten Stroh bekommt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Senses-Hieb ausge schlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Rübsen und Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen und Wicken aber gehalten. Weizen und Korn, wenn nicht viel Gras und Wogel-Wicken darunter, (welcher wegen man sonst solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen läßt) werden bald angesamlet, aufgebunden, und gemauddelt, oder in Mandeln gesetzt. Wenn man Leute und Zeit hat, so ist außer dem Hafer und der Gerste, das Schneiden mit der Sichel allezeit hauswirthlicher. An der Naas hat man auch eine kurze und mit einer Hand zu führende Hau-Sense, womit der Mähder durch die eine Hand das Getraide abschlägt, durch die andere aber, vermittelst eines Hackens in Häufigen ziehet. Die Bewegung ist zwar nicht so scharff, als die von unsern grossen Senses. Allein es thut doch Schaden. Sonst fällt auch die Frage vor: Ob es besser um die Garbe oder vor Seid und zwar entweder vor Taag- oder Acker-Lohn schneiden zu lassen? Gerste und Haber, absonderlich diese letztere Frucht, läßt man einige Tage liegen und rösten, nachgehends werden solche geharret, in Stroh-Seile gebunden, gemauddelt und hierauf eingeehrt. Die von dem Schnitt stehende Stoppelt werden, wo keine Triffen sind, und man solche

nichts

nicht mit dem Vieh überhüten lassen muß, entweder mit der Sense abgehauen, und zum Feuermachen im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf regnet, dem Felde, absonderlich denen jähren, fetten, leimichten Auen-Feldern eine treffliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar sobald die Mandeln vom Felde, soll der Haus-Wirt, wo er anders nicht mit dem geistigen Nabal einerley Praedicator, nemlich eines heillosen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen Armen und nothdürftigen Leuten das Aehren-Lesen nicht verwehren; seinen Schnütern, Mähdern und andern arbeitssamen Leuten, ihr sauer-verdientes Lohn geben, und den Lebenden, wenn er welchen schuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles *dosentiae* beobachten, was derselbe nach dem Einführen (wor- auf man sich hiermit, Kürze halber beziehet) in einem und dem andern zu observiren hat.

Erndten-Leitern, siehe Leitern.

Erndten-Register, ist ein accurates Verzeichniß aller eingernteter, und sowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen gesümmerten Brach-Stückengewachsenen Feld-Früchte, worinnen unter jedem Getraide-Titel, oder einer jeden Frucht Benennung, erstlich die Numer oder der Hen-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des jedes einzelnen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf ankommen, oder wie viel Tage der Pfluch daselbst gestanden; denn die in folle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächst denen der davon denen Schnütern gegebene Lebenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich specificiret, auch zu besserer Nachricht, vornen an in solchem Erndten-Register oder Labelle, das Cae- oder Ausfaat-Register, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Meken, auf jedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbst oder dieses Früh-Jahr ausgesät worden, wiederhollet wird. Dergleichen Register werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrschaften eingeschickt, und von einißen zugleich ein Project, wie die künftige Düng- und Bestellung geschehen solle, mit beygelegt.

Erndten-Wagen, siehe Wagen.

Erpel, siehe Entweich.

Error Calculi, heisset ein Irrthum, oder ohne Vorsatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. *Salvo errore Calculi*, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwalter und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu setzen, und durch diese Cautel zu verhüten, daß, falls sie etwas in gedachten Rechnungen sollten versehen haben, solches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erste Art, siehe Arten.

Ersticken, ist ein Unfall, welcher manch-mahl unter die Schaafte kommt, da dieselben, wenn sie gleich bey Leibe und vorhero ganz und gar nicht krank gewesen sind, plötzlich niedersinken, in ihrem eigenen Blute ersticken und sterben; So bald dieser Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, das an den Zähnen wächst, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rolke Milch giebet, das dörrt man, zerstampfe es und gebe es ihnen in Sals zu lecken, so ist ihnen geholffen: doch muß diese Hülffe gleich anfangs geschehen.

Erstling, wird die Erst-Geurt vom Vieh genennet.

Erstrecken, ist eine bey denen Fischern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet so viel, als größer wachsen. Zum Exempel: der zweyjährige xarppfen Saamen wird auf seinen Sommer zum Erstrecken (daß er nemlich solche Zeit über größer und länger wachse) ausgeset, woraus denn der dreijährige Saamen erzeugt wird.

Erstreck-Teich, oder Streck-Teich, siehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägeren, wenn ein Wild weder erlegt noch gefället, sondern durch Hunde gehecket wird, so daß sie dieses umbringen.

Erzt, siehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Wesen ist so weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Esche, ein Fisch, siehe Aesche.

Esche, Eschen-Baum, Aesche oder Aesche, ist ein Wald-Baum, welcher aller Orten, sowohl auf Bergen, als in der Ebene in warmen und kalten Lande, besonders aber in denen sumprigten und wässrigten Dertern, und insensonderheit da wächst, wo er seine dicke und starke Wurzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, starken und hohen Stamm und treibet sehr lange und Schwarzerade Aeste, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachsene Blätter, deren vier oder fünf Paar an einem Zweige stehen, und an desselben Spitze mit einem einzelnen Blatte sich gleichsam schliessen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub fast gleich kommet, aber um ein merkliches klein und schmalklärtlicher ist, und von dem Rind-Schaf- und Ziegen-Vieh trefflich gerne gefressen wird, weswegen man es zu dörrn und denenelben im Winter vorzulegen pfleget. Die Blüthe ist rauchhärig, und von weißer Farbe, worauf länglichte und oben zugespizte Hülsen folgen, in denen der Saame, so ein kleiner Kern, fast wie ein Haber-Körnlein gestaltet, verborgen liegt; dieser ist roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apotheken *Lingua avis* genannet, weil er fast so geformet ist. Das Holz dieses Baumes ist ungemein zäbe, wie Leder, weiß, feste und viel härter, als Nußbäumenes, und wird daher nicht nur von den Waagern stark verarbeitet, sondern auch von denen Eschen zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen

der schönen wasserigten Adern oder Jahrwachses, überaus wohl ins Gesicht fällt, auch von dem Holzswarm nicht angegriffen wird, gerne zu Austüffelung vornehmer Zimmer verbracht. Dieses Holz giebt im Brennen einen guten Geruch, brennet sitzsam und dampffet nicht sehr, daher es in großer Herren Caminen gebraucht wird. So giebt es auch gute Kohlen, darinnen sie fast kein Holz übertrifft. Über dieses werden demselben, so wohl den Blättern als der Rinde, viele und fast ungläubliche medicinalische Tugenden zugeschrieben, welche man auf ihrem Werth und Unwerth beruhen lässet; dieses aber ist gewis, daß das Holz dieses Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub vollkommen heraus, im wachsenden Monden abgehauen werde, von Natur die Kraft und Tugend habe, das Bluten zu stillen und eine frische Wunde, wenn dieselbe oder auch nur die Wassen, damit die Verbindung geschehen, mit diesem Holz bestrichen, der Schaden aber nur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen wird, nicht geschwären zu lassen, sondern auf das schönste auszuhellen, daher es auch von denen Chirurgen das Wund-Holz genennet wird. Man kan dieses Holz auch zu lebendigem oder Schlag-Holze ziehen, da denn alle zehn Jahre ein Gehau zum Abholzen taugt. Wer es vom Saamen aufbringen will, muß solcher, wenn er abzufallen beginnet, sammeln und für Winters anwoch säen, aber nicht tieff unterbringen. Er lieget fast ein ganz Jahr, ehe er aufgethet, bevoran wenn die Witterung selbiaes Jahr nicht sonderlich zwißchen Wärme und Feuchte temperiret ist, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der bestete Mas nicht mit Unkraut verwachse, oder sonstigen Schaden dazu geschehe. Wenn man die jungen Eschen versehen will, muß man solches thun, ehe sie allgützig einwurzeln, weil sie ausser diezem, und wenn sie zu lange gestanden, ohne Schaden nicht ausgehoben werden können; die beste Zeit hierzu ist im Herbst im zunehmenden Monden. Wenn ihrer ungemein starken Eömerung, werden sie in Feldern und Wiesen nicht gerne gelitten, hingegen stehen sie in Hecken und Aälen desto besser; so lassen sie sich auch, wegen ihrer Dauerhaftigkeit im Wetter ohne Schaden schneiden.

Escherigen-Baum, siehe Sperber-Baum.

Eschlauch, siehe Lauch.

Esch-Wurz, siehe Diptam.

Esel, ist ein bekanntes vierfüßiges, langsames, faules, tammes, doch dabei gedultiges, und mit einem schlechten Tractament vorliebnehmendes Last-Thier, welches, wie alle Thiere, so grosse Herken haben, furchtsam und unverschämt, kan die Kälte nicht vertragen, und wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut, auf dem Rücken ein Kreuz, und kan auf der Mitte des Rückens nicht viel, desto mehr aber hinten auf den Hüften tragen. In Thessalien, Arabien und Palästina, aebet es derer eine wilde Art, die geschwinde als ein Pferd, oder dem gleich lauffen sellen, dergleichen giebt es

Oeconom. Lexic.

nach Herodoti und Aliani Bericht in Indien und Africa, Esel mit Hörnern, deren Figur bey dem *Ulyße Aldrovando*, in seinem Buche von Thieren mit einer Huf oder ungebalteten Klauen, im fünfften Capitel zu sehen. Auch ziehet man von Pferden und Eseln, indem eines mit dem andern beleeget wird, eine Art, so Maul-Esel genennet werden, davon dieses Wort nachzuschlagen. Eine Eselin trägt eben so lang, als ein Mutter-Pferd, bringt auch nur einen Jungen zur Welt, sie meidet das Licht, wenn sie gebähren will, wegen der blöden Augen des Jungen. Die Esel-Kälten kan man mit gutem Nutzen anderthab Jahr oder zwanzig Monat an der Mutter trinken, und in solcher Zeit die Esel Hengst-Kälten, so man nicht zur Zucht brauchen will, reissen oder verschneiden lassen. Ein Esel soll seiner äußerlichen Beschaffenheit nach groß, vierdrüßig und stark seyn, lange Ohren, glatte schwarze lichte, braune oder Müs-farbene Haare, große Augen und weite Nasen-Löcher, langet Hals, breite Brust und Rücken, hohe Schultern, ein ausgefülltes Kreuz und kurzen Schwanz haben. Ihre Nahrung ist sehr schlecht, sie fressen Dorn und Disteln, Stroh und Spreu, auch alles, was die Pferde aus der Krippe geworffen oder Ochsen und Kühe liegen lassen. Kleyen und Traber sind ihnen etwas medisches, in welchem was vom grobten Getraide und Mehl ausgelebet wird; wann sie aber zu schwerer Arbeit angestrenget werden, so pfelet man ihnen das Futter zu verbessern, und etwas Haber und Brot zu geben, sich desto besser wieder zu erholen. Ob im übrigen dieses Thier gleich noch so sehr verachtet ist, daß seit Nahme zu einem Ehrenrührigen Schimpff-Wort gediehen, so hat es dennoch seinen guten Nutzen; denn an denjenigen Orten, wo man Esel zu halten pfelet, und selbiae im Gebrauch sind, müssen sie die Frucht-Säcke in die Mühle, hingegen das Mehl, Malz und Erwt wieder aus derselben zurücke traagen, im Karren ziehen, das Feld egen, auch wohl gar pflügen. Anßer diesem nur erwehnten Nutzen, den dieses Thier in Betrachtung seiner Arbeit schuffet, so ist insonderheit vor allen den übrigen Stücken, welche zu Erhaltung der Gesundheit des Menschen etwas beytragen, und in den Apotheken verbraucht werden, die vortreffliche Milch das vornehmste, welche wegen ihres balsamischen Wesens, wenn sie behörig gebraucht wird, den Menschen ein gesundes und langwieriges Leben verspricht. Sie öfnet den Leib, reiniget die Gedärme, dienet vor Sicht und Wehdara, und heilet alle innerliche Entzündung; äußerlich aber gebraucht, und das Gesicht damit aewaschen, machet selbiae schöne Haut, stärket, in den Mund genommen, das Zahn-Fleisch. Auf die zahrgewachte Haut des Esels lässet sich wohl schreiben, das auch mit Dinten darauf geschriebene aber leicht und beqvem wieder auslöschet, dannenhero solche zu Rechen-Blättern, so nützlich als beständig.

Eselcin, siehe Affel-Wurm.

Esels-Gurcken, siehe Gurcken.

Eselo

D

Esels-Huf, heisset man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Fersen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeinlich zwanghüftig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dabero die Wände mit dem Wirtz-Messer weit ausgeschnitten werden müssen.

Esparier, siehe Spalier.

Espan, siehe Unger.

Esparcette, ist ein sehr nütliches Futter und Wund-Kraut vor das Vieh, welches zwar längst bey uns einzeln und wild unter denen Sträu-ern und an Bergen nebst andern Gräse gewachsen, nicht aber so, wie nunmehr seit ohngefähr 50 Jahren bekannt gewesen u. ordentlich zur Verbesserung der Viehzucht vermittelt ist. Dieses Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutschen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türkischen Klee, ingleichen unter dem Fransösischen Nahmen Esparcette als ein auf Wiesen nachzuziehendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfiengen, in verschiedenen kleinen Schriften angepriesen, da doch den Nahmen des Türkischen Klee ein ganz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spanischen Klee vermischt. Der Saamen desselben siehet aus wie die so genannten Bettel-Käuse und hat eine Hülse, in welcher ein Körnigen wie die Vogel-Wicke verschlossen ist. Im Aufsehen siehet es aus als eine kleine Bohne, schießt endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röhliche Blume und etwas länalichte Blättergen, hat einen safftigen Stengel, wenn es noch jung ist, welcher aber, wenn es alt wird, harthältnig wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem solche genugsam klar und tief gehacket worden, ausgesät und wohl eingeegget. Ein ieder schlechter, schlechtrichter, steinigter, rother und geringer Boden, ausser dem puren Sand ist ihm gut. Es wächst auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhüftige Wiesen fruchtbar und reich zu machen. Das erste Jahr läßt man selbiges ruhen. Und wenn es seine Blüthe treibet, so läßt man selbige stehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlich wird, abtreiffet. Nach diesem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abschneiden und solches in die 17 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abschneiden aber läffet man einige Stengel mit Saamen stehen, welcher ausfällt und ihn alle Jahr dicker macht. Im Früh-Jahr aber kan man einem damit besetzten Flecken noch besser helfen, wenn man Asche darauf siebet. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind-Schaafe, Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gäuse, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken-Futter brauchen will, dasselbe, wenn es in der Blüthe siehet, ehe es harthältnig wird, abhauen. In solchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurzeln, welche,

wenn es endlich abfirbet, ausgehacket und in dem vor Winters ungetrockneten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Hoden so gut als ein anderer Dünger wieder düngen. Einige haben, um auch das erste Jahr, da man solches muß liegen lassen, den Fleck zu nutzen, Gerste oder Haber mit unter gesät. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denselben vertumelt, also daß man selbigen das andere ganze Jahr nicht bauen kan. Daher ist es am besten solchen alleine zu säen. Auch muß man keine Bäume darein setzen, indem dieselben nicht dariune fortkomme. Solcher gesät kan man wisse und unfruchtbare Ländler, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilft, ingleichen sehr geringe Wiesen zu fruchtbar machen und Wiesen, dadurch aber im Stande seyn, auch an solchen Orten, wo keine Auen und Wiesen sind, mehr Vieh zu halten, folglich so wohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wiesen vermieten und das Gras verkaufen. Es ist bereits viel davon geschrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie z. E. J. J. Beck in dem Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, ein besonderes kleines Tract. so davon gleich anfangs zu Regensburg heraus kam. In denen Breslauischen Natur- und Kunstkgeschichten findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von oeconomicischen Sachen, sind davon verschiedene neue Anmerkungen aus der Erfahrung gemacht.

Espe, siehe Aspe.

Efig, ist die bekannte saure flüssige Materie, welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Arzney-Kunst sowohl innerlich als äußerlich vielfältig gebraucht wird. Man macht ihn von Wein, Bier oder wildem Obst; Er wird auch aus Gersten- oder Weizen-Malz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein besonderer Würz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelken, Rosenmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violett, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Hindbeeren, Hollunder-Beeren, Schleen, Lavendel, Krausmünze und dergleichen. Es sind aber die gemeinsten Arten Efig zu machen, als wenn an einem Haus-Vater am mehresten gelegen ist diese: Wer einen guten Weizen-Efig machen will, der nehme zwey Meken Weizen-Malz, zwey Meken Weizen-Echrot (es darf aber kein Mehl heraus kommen) und eine Meko Gersten-Malz; mache dieses zusammen mit nicht gar zu heißem Wasser ein, so stark, daß ein Stecken darinnen stehen kan, giesse nach einer halben Stunde, achtzehn Wasser-Kannen wohl gefotenes Wasser darauf, und laß es ungerührt drey Stunden stehen; hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas erhitzen, in ein mit einem Zapfen versehenes

Faß setzen, auch demselben, so bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Mess-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren lassen; Hierauf nehme man mit einem Durchschlag oder Seifer, die Hefen, weil sie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle sind, mit einem Tuche feste zu, lasse es Tag und Nacht, bis es lauter wird, stehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigsten Hefen weg, spüle das Faß mit heissem Wasser aus, und giesse, wenn die Hefen heraus sind, den Efig wiederum in das Faß, binde es feste zu, und lasse ihn vierzehn Tage stehen, darnach ist er sauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er sechs Wochen gelegen hat, und er soll länger dauern, so muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen. Eine andere Art, gemeinen Efig zu machen, ist folgende: Nimm eine Mese Weizen- und eine Mese Gersten-Mals, schrote es zusammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Wasser darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gies achsig Mess-Kannen siedend Wasser darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und giesse es, weil es noch warm ist, durch ein Sieb, rühre ein Maas Hefen darein, und lasse es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegossen, und zum Ofen gesetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht sauer worden, so wirff Brot-Rinde darein, oder hänge actossene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, so wird es sauer. Aus Obst einen guten sauren Efig zu machen, verfähret man also; Es wird das sauerste Obst, es sey wild oder schlecht heimisch, in einem Trog ganz klein gestampffet, wohl ausgepresset, und dieser Saft ordentlich in Fässer gefasset, das er darinnen vergähre: hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder so sie ganz neu, brühet man selbige vorhero mit scharffem siedenden Efig aus, und stellet dieselben zu einem warmen Ofen, damit der Efig darinnen recht sauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Mutter-Nägelein darein. Dieser Efig wird noch besser, wenn er von gutem safftigen Obst gemacht werden kan, wie sich denn aus dem Lauer von gutem Obst-Mosse, noch ein trefflich guter Efig bereiten lässet; Ueberhaupt aber wird der Efig aus dem Obst vor weit gesünder als der andere geachtet.

Ein guter Bier-Efig wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmet Zapffen-Bier, wirfft glühende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt, siedet es in einem grossen Topff oder Kessel, lässet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und giesset es in ein eichenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Efig gethan, so ist der Efig fertig, und hält sich lange.

Einen guten Wein-Efig kan man von solchem Weine machen, welcher abziehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel,

oder welches besser, bis auf die Helffte einfiedet, und fleisig abschäumet, ein paar Hand voll Salz, und etwas von gestossenen Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und sie also zehen oder zwölf Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Eynde stehen lässet. Oder: Man nimmet zwey Fässer von einer Grösse, füllet davon drey Viertel mit frischem Wein-Träbern, auf die nie kein Wasser gekommen, lässet die Träber vier oder fünf Tage also in den Fässern über einander erhitzen, wie sie denn von sich selbst thun werden, giesset darnach in eines von diesen Fässern den schadhaft gewordenen Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, lässet aber selchen, wenn er vier und zwanzig bis drehsig Stunden darauf gestanden und gegohren, unten beym Zapffen wieder ab, und giesset ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Träbern besagter massen gefüllte Faß, und lässet ihn auch so lang wie vorher vergähren: nach diesem wieder abgezapffet, und auf das erste gegossen, also wechselt man so lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichtesten und dicken Farbe, eine schöne helle und klare überkommt, hernach zieht man ihn ins rechte Efig-Faß ab, und lässet ihn vollends zu Efig werden. Eben auf solche Art wird auch von den Wein-Hefen ein guter Efig gemacht, wenn solche ausgepresset, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechselsweise gegossen werden. Aus Wein oder Wasser in Eil, guten Efig zu machen, darff man nur saure Appffel in einem Ofen dörren, zu Pulver stossen, und etwas davon in Wein oder Wasser thun, so wird zur Stund guter Efig daraus. Man kan auch zur Herbst-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürrer werden lassen und zu Pulver stossen, hernach starcken Wein-Efig darüber giesien, und wenn es drey bis vier Stunden zusammen gebeizet, das Pulver wieder dörren, welches als drey mahl wiederholen, und wenn man geschwinde Wein-Efig haben will, nur etwas von diesem Pulver in Wein werffen, so wird er sogleich zu Efig werden. Dieses lässet sich auf gleiche Weise mit einer frisch gebackenen, und noch ganz warmen Brot-Rinde bewerkstelligen, und sind diese Efig-Pulver in besdürffendem Fall, sonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der bequemsten Arten ist, daß ein Haus-Water keinen Abgang an gutem sauren Efig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit versehen, niemahlen ferner einigen kausen dürffe, wie solche in folgenden bestehet: Man verschaffet sich zuvörderst ein gutes und von starkem Efig bereits eingefogenes Efig-Fäßgen von zehen, zwölf und mehr oder weniger Kannen, füllet dieses mit scharffem zubereiteten Efig, leat es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Eynde, stecket in dasselbe ordentlich einen hölzernen Hahn, und so offt man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben jedesmahl wiederum eben so viel Wasser hinein, als Efig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieser Materie vermöthen, gleichfalls Efig wird;

sollte aber, wenn man vielleicht in grosser Menge deraischen gebraucht, und diese Vermischung so bald auf einander folget, der Ewig dadurch schwach werden, kan man ihn entweder durch gefossenen lanoen Pfeffer, der in einem Säcklein hinein gehangen wird, wiederum searff machen; oder es können zwey solche Säcklein in Vorrath da liegen, daß man bey öfterm Gebrauch damit abwechselte.

Ehouffade, ist ein Essen, da nemlich Lauben, Craunen, Kalb- oder Lamm-Fleisch &c. nachdem es wohl geklopft, gefalzen, mit Mehl oder Bries bestreuet, in braun gemachter Butter oder Speck oeröstet, sodenn in Fleisch-Brüh aemächtig über einem Feuer gekocht wird, wezu gemeinlich allerhand Gewürz, Wein Citronen-Schalen, ja einiae aute Kräuter mit geleet werden, und aufsochen müssen.

Ehrich, siehe Nestrich.

Etterdum, siehe Eiderdum.

Eule, Nacht Eule, ist ein Raub-Vogel, welcher nur bey der Nacht seine Nahrung suchet, und auf den Tag seine Nahrung suchet, und auf den Tag ausfliehet, bey Tage aber sich stille und verborgen hält. Es giebt denen verschiedene Arten, welche meistens einerley Farbe, nemlich bräunlich mit weißlicht eingefakten Federn, und an der Brust fast wie die Habichte besetzt sind, alle aber einen grossen und stark mit Federn bewachsenen Kopf, grosse fürchterliche Augen, einen kurz gekrümmten Schnabel, und kurzen Hals haben; Die Brust ist breit, der Schwanz mittelmäsig, doch eher kurz als lang zu nennen, die Flügel lang, und die Füße, welche niedrig sind, hat die Natur mit Klauen, wie die Habichts-Füße beaahet, damit sie den Raub greiffen können. Die grössste Gattung ist der sogenannte Uhu oder Schuhu welcher an Grösse dem Stein-Adler nicht viel nachgiebet. Dieser hat auf dem Rücken wenig oder nichts weißlichtes, sondern ist fast ganz dunkelbraun, wie theils Habichte, an der Brust aber sind die Federn fast, mit schwarzen Flecken eingesprenget, hat hellglänzende Goldaelbe Augen, und an beyden Seiten des Kopfes zwey von Federn zusammen gewachsene Hörner, oder gleich wie Ohren, stisig in die Höhe stehende Federbüsche, einen, gegen die äusserliche Figur zu rechnen, leichten und hagern Leib, aber dabey eine solche Stärke, daß er einen Hasen mit seinen Kinnnen heben, und in der Luft zu seinem Horst forttragen kan. Er horstet gerne an felsigten, klippigten Ortern, woselbst er in die Klaffe, damit er vor den Ungewittern gesichert seyn möge, seine Eyer, deren er über zwey nicht ausbringt, auf bloßem Boden leget. Er ziehet nicht weg, sondern bleibet Winters-Zeit in seinem Revier, und raubet, was er bey der Nacht antrifft und bemächtigen kan. Sie werden jung aus ihren Horsten genommen, und auf die so genannten Krähens-Hütten aufgestellt, Naben, Krähen und andere grosse Vögel damit anzulocken. Die mittlere Gattung, welche eiaentlich den Rahmen Eule führet, ist ohngefahr in der Grösse eines

Haus-Habns, grösser oder kleiner nach dem Unterschied ihrer Arten, welche alleine darinne bestebet, daß sie nicht alle Ohren haben, noch gleicher Grösse sind. Sie leben sieben bis acht Jahr, und ist nichts an ihnen, als meistens Federn, haben einen grossen Kopf und kleinen Leib, sind geflügelert anzusehen, wie ein altes Weib, mit grossen Augen und krummen Schnabel. Sie thun in denen Kasan-Gärten, und an wildem sowohl als zahmen Geflügel, bey langen finstern und kalten Nächten, da man ihnen nicht auf den Dienst warten kan, grossen Schaden, bey Tage aber verstecken sie sich in hohle Bäume und Löcher, oder doch in dicke Aeste, und drücken sich hart am Stamm ganz geschmeidig zusammen, weil sie sonst, wenn sie sich blicken lassen, von allen Vögeln nicht allein bestig angeschrien und verrathen, sondern auch sehr verfolgt werden. Diejenigen, so in alten Mauern und wüsten Gebäuden sich aufhalten, pfleget man Stein-Eulen, die aber in hohlen Bäumen wohnen, Horn-Eulen zu nennen. Die dritte und kleinste Gattung sind die sogenannten Rauze, welche einerlen Gestalt, Art und Natur, wie die Eulen haben, nur daß sie um ein ziemliches kleiner und nicht grösser, denn eine Taube sind. Jedoch haben sie nicht einerley Grösse, sondern sind theils etwas kleiner als die andern, welche zum Unterschied Stein-Rauze genennet werden. Sie bleiben Winter- und Sommers-Zeit hier zu Lande, und halten sich in wüsten Gebäuden, auch hohlen Bäumen auf: Ihre Nahrung ist mehrentheils Mäuse, welche sie, gleich denen Eulen des Nachts suchen, und weil auch zwischen diesen und allen andern Vögeln eine sonderliche Antipathie siedet, so werden dieselbe, und zwar am besten die grossen Rauze, zu der Leim-Stange, Feld- oder Blatt-Baum gebraucht, womit die kleinen Vögel herbey gelockt und gefangen werden. Sie werden hierzu aus denen Nestern gehoben, und jung aufgezogen, weil sich die alten gar schwerlich fangen lassen.

Eulgen, nennet man unter dem Wochen-Zeug, ein weißes viereckigtes Luchlein, von saubern Cattun oder andern weissen Tuch, so man den Wochen-Kindern über die Köpffe und um das Gesicht zu schlagen, auch umten am Halsäsen zubinden pfleget, das überhe aber, was herab hängt, wird mit einacwindelt. Es sind dieselben vornher und um den Kopf herum gesüffert, um und um aber insgemein mit kleinen zarten Spizgen umfeket und frisset.

Eyben-Baum, Eybischbeer-Baum, Eybisch Wurz, Eyche &c. siehe unter Ei.

Eydechse, Seydechse, ist ein Ungezieser, in Hecken, alten Mauern, Erd-Löchern, sumpftigen Gräben und merastigen Orten sich aufhaltend, hat vier kurze Füße und einen langen Schwanz, mehrentheils grau und grün, doch findet man sie auch mit andern Farben untermischt. Soll die Menschen sehr lieben, und ihren Speichel aufsteken, hingegen ein desto grösserer Feind der Schlangen, Kröten und Spinnen seyn. Man theilet sie in die

Erde, Eydechsen und in die Wasser-Eydechsen, wovon jene ohne Gift, diese aber giftig sind. Doch siehet man, wo Vieh gehalten wird, beyde nicht gerne, weil sie demselben sehr schädlich seyn sollen. Sie zu vertreiben, darff man nur einen Storch halten, welcher sie balde weglangen wird. Wenn sie gleich mitten entzwey gehauen sind, so leben und bewegen sich doch beyde Theile ziemliche Zeitlang, ja wenn man sie genau zusammen legt, wie sie zuvor gewesen, so wachsen sie vollkommen wieder an einander. Sie haben einigen Nutzen in der Arzney, und werden innerlich wider die Kröpfe und äußerlich wider die Brüche gebraucht.

Eyer, sind die bekannten rundlichten oder länglicht runden Gefäße, welche in denen Leibern der Vögel, Fische und einiger Amphibiorum, oder sowohl im Wasser, als auf dem Lande lebender Thiere, als Schlangen, Eydechsen, Krebse etc. weiblichen Geschlechtes wachsen, und worinnen die Materie zu einer kleinen Frucht oder einem Thier von gleicher Art verborgen und eingeschlossen ist. Die Eyer von denen Fischen machen den Roggen aus, die Eyer von den Vögeln (worunter alles zahme und wilde Gefügel verstanden wird,) bestehen aus einer noch im Mutter-Leibe hart werdenden Schale, (deren Farbe nach der von der Weisheit ihres Schöpfers denen Thieren begelegten Eigenschaft, weiß, grau, röthlicht, grünlicht, oder buntsprenglicht ist,) aus dem Häutlein, dem Eyerweiß, und dem Gelben oder Dotter, welcher zuweilen doppelt ist. Das Weiße dienet denen Hünern oder Vögeln zur Speise, bis sie etwas groß werden, wens sie denn innerhalb dem Ey erstarrt, so dienet ihnen das Gelbe an stat der Milch. Der Anfang oder das Bildniß des Vogels findet sich in dem reinen und durchsichtigen Theil des Weissen in Gestalt eines kleinen Düppelkeins oder Bläsleins, so das Auge genennet wird. Von denen Hennen werden auch zuweilen Eyer geleyet, ohne daß sie von dem Hähne getreten worden; es sind aber dieselben unfruchtbar, und werden Wind Eyer oder Spor-Eyer genennet, welche der gemeine Mann von Hähnen geleyt zu seyn, aus einem alten Irrihum, und wider die gesunde Vernunft vorgiebt. Nebst diesen haben einige von den Eigenschaften der Eyer annoch bemerkten wollen, daß aus den spitzig langen Eiern Hähnen, und aus den runden Hennen ausgebrütet würden; die etwas bleichgelb ansehn, waren von feiner guten Substanz, sondern sehr wässrig und alt, dahero solte man vor allen, die schon weißen und kleinen zur Speise erwählen, indem solche die alleredelsten und gesündesten; überhaupt lasse sich ein frisches und gutes Ey, aus folgenden erkennen, wenn es nemlich im Wasser zu Boden gehet, und nicht schwimmt, gegen das Licht gehalten, schön hell, der Dotter aber ja nicht bleich scheint, und so man es in der Hand schüttelt, daß es nicht schlottete. Indem aber in einer wohlbestellten Handhaltung, zu nöthiger Bedürfnis so wohl, als wegen besserer Nuzung, sonderlich bis zu der Zeit Eyer in Vorrath aufbehalten werden

müssen, da die Hünern zu legen aufgehört; so ist man auch bedacht gewesen, wie die Eyer auf eine Zeitlang frisch zu behalten: Einige sammeln hierzu nur die Eyer, welche vom Monat Julio an bis zu Anfang des Octobris geleyet worden, setzen diese in Heu oder Herel, oder in sehr wohlactrocknete und nicht übel riechende Säge-Epäne, also mit den Epänen unter sich, daß keines an das andere rühre, und überschütten sie mit eben derleiichen Materie, da sie sich denn bis in den Januarius, und wohl noch länger, gut behalten lassen: Noch andere machen einen Teis aus Asche und Salz-Wasser, umschlagen damit die Eyer, da sie sich auf solche Art ein ganzes Jahr frisch halten sollen. Die Zurichtung der Speisen, welche allermeist aus Eiern bereitet werden können, sind vornemlich folgende: Eyer mit Brat-Würsten, schneidet man zuvörderst fische oder geräucherete Würste, wenn sie auf dem Roß halb gahr gebraten worden, in Stücke, und wirft sie zu brauner Butter, in einen Tiegel. So nun in einem Köffel guter Milch zehen bis zwölff Eyer zerklöpffet, und sie ein wenig eiskalt worden, gießet man dieses über die Würste zu der Butter, rührets wohl durch einander, und nachdem das meiste Feuer unter dem Tiegel weggeschwüret, läset man es zusammen dämpfen, bis es gahr ist, zum Anrichten. Eyer-Brot zu backen: Zu einer Mese Weizen-Mehl, Hünbergisch Raag, schlägt man ein halb Schock Eyer, nachdem man sie wohl zerklöpffet, mit ein und ein halb Köffel Milch, zwey Pfund frischen zerlassenen Schmals, und ein Köffel gute Weiß-Herz-Hefen wohl untermischet, saltet selches, und knetet den Teig so lange damit ab, bis es sich nicht mehr anhänget, läset ihn an einem warmen Ort aufgehen, knetet ihn sodenn von neuem ab, und so er nochmalen wohl aufgegangen, wücket und formiret man nach seinem Gefallen die verlangten Brete daraus, welche hernach abzaeben werden müssen. Eyer auf Butter: Wenn man in einem Tiegel ein Stück Butter braun gemacht, schlägt man die Eyer hinein, und läset sie gahr werden, wenn sie nun angerichtet, hält man oben eine glänbende Schaufel darüber, und machet sie zuoberst auch vollend gahr, und saltet sie. Ein Eyer-Creme, läset sich sowohl aus dem Weissen, als aus dem Dotter also zubereiten: Man quirlt im ersten Fall das Weiße von zwölf oder sechszehen Eiern, im andern Fall aber bis zwanzig Eyer-Dottern, in einem Topffe, setzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß sie siedet, thut zu den geklopfften Eiern ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser, und gießet endlich die gefotrene Milch auch hinzu, und rühret solches beständig, daß es nicht zusammen lauffe und doch dick werde, zu dem Ende treppfet man ein wenig kaltes Wasser hinein, schüttet endlich diesen Creme durch einen Durchschlag, in eine ganz gleich gestellte Schüssel, so daß er keine Blasen bekennme, oder so ja kleine Bläschen entstehen solten, sicht man solche mit einer Streck-Nadel auf, und schlichtet ihn oberst mit einem

Messer oder Spahn ganz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichste nach eigenem Gefallen garniret werden. Fricasirte Eyer zu machen, so schälet man zwölf hart gekochte Eyer, und wirft sie in kaltes Wasser. Hierauf werden sie Scheibenweis geschnitten, ordentlich in eine Schüssel gelegt, mit ein wenig Ingber und Pfeffer bestreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer so lange gekochet, bis die Butter zergangen, inzwischen werden auch drey Eyer-Dottern mit einer Messerspitzen Mehl gequirt, und an dieselben halb Eßig und halb Wasser gegossen, so viel man der Brühe benöthiget, salzet diese, thut etwas Butter hinzu, und rühret es so lange am Feuer um, bis es dicke werde; alsdenn gießet man diese Brühe über die Eyer, und läset sie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber gespritzt. Auf gleiche Art werden auch die verlohnen Eyer fricasiret, nur daß sie nicht erst in Butter, als wie diese, pafiren dürfen. Gebackene Eyer: Hierzu machet man etwas Schmalz in einer Pfanne heiß, schläget in eine Kelle ein Ey, bestreuet dieses mit etwas Salz und Mehl, setet dasselbe ins heiße Schmalz, und bäcket es darinnen, womit man so lauge fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche sich sodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Eisen schicken: Man pfleget selbe auch Ochsen-Augen zu heißen. Oder man siedet Eyer hart, schälet sie, und schneidet solche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden: zu diesen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum angedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieses in einem Casserol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geschlagen worden, daß sie nun in der Hitze nicht so hart und dicke werden, thut man sie in ein ander Geschirr, füllet damit das abgekochte Eiweiß stat der Dotter, und setet diese hernach ordentlich in eine Schüssel, um welche vorher ein Kranz von Teig gemacht worden, gießet ein wenig, mit etwas Rahm vermischte zerlassene Butter daran, setet sie in einen Back-Ofen, und läset sie oben braun anbacken; machet endlich darüber eine gehörige Soße, garniret sie mit Zimmet und kleinen Rosinen. Gerührte Eyer: Nachdem man Butter übers Feuer gekochet, schläget man, ehe sie gar zergethet, Eyer in einen Topff, rühret selbige erst klar ab, schütet sie alsdenn zur Butter, und rühret dieselben so lauge überm Feuer, bis sie ganz dick und bröcklich außsehen, salzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; einige werfen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünf gewässerte und nach diesen klein gehackte Sardellen, oder gewässerten Houtz, ingleichen Milch von den Heeringen; noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, machen sie unter die Eyer, und verfahren im übrigen damit, wie zuerst beschriben worden. Bey dem Anrich-

ten pfleget man auch wohl in Schmalz geröstete Semmel-Schnittgen unter zu legen. Geferzte Eyer, bey diesen bestreicht man die Schüssel, darein die Eyer gekochet werden sollen, fein dick mit Butter, oder man gießet an deren stat Baum-Öel hinein, schläget die Eyer darauf, setet die Schüssel mit selbigen über das Feuer, und läset sie von unten gahr werden, oben aber wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß sie anlauffen, solket sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber: und so man sich des Baum-Öels bedienet, selket man das Öel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, läset aber nicht viel daran, und bestreuet sie nebst gedachtem Gewürze mit Parmesan-Käse. Gefottene Eyer, deren sind zweyerley, hart und weich gekochte, die letzten sind die gefundesten, zumahlen wenn das Mittel darbey getroffen, und selbige auch nicht so lauter gelassen worden, daher pfleget man oft die Eyer gleich mit dem Wasser zuzusehen, und nimmet sie augenblicks, da das Wasser sieden will, heraus, so sollen sie am besten seyn. Zu denen hart zu sieden Ethern nehmen einige scharffes Salz-Wasser, lassen selbige, wenn sie die Schalen etwas geknicket, in dieser Laken einige Stunden liegen, da sie denn gefälzen schmecken, und Saal-oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger sind einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Schöne-Wasser darauf zu schreiben, und mancherley Figuren darauf zu reissen. Da sieden sie selbige im Wasser, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhin klein geföffener Alaun aufgelöset, und die Farbe aus einer gewissen Materie ausgezogen worden, wie sie denn zu der gelben Farbe, die äuffersten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen; zu roth, Fernambuck-Späne, gießen sie aber nur zu dieser rothen Farbe etwas Lauge, so bekommen sie schon Blau-Blau, die andere blane Farbe aber machen sie aus Blau-Spänen, u. s. w. Gestürzte Eyer, hierzu ist eine Form vornöthen, daran insgemein ein Duzend Eyer-Näpfigen hangen, in diese thut man bey einem ieglichen ein wenig Schmalz, und läset diese Forme überm Feuer heiß werden. Inzwischen thut man in ein Köffel Milch etwas Mehl, quirt es ganz klar, wäscht zwölf Eyer mit Salz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläset das Weiße mit samt den Dottern in die erweichte Milch, welches man alsdenn mit Salz und Muscaten-Blüthen würzet. Wenn man nun diese Klare wohl unter einander gerührt, gießet man von selbiger etwas in jedes Näpfigen, leget eine Eyer-Schale dazu, gießet noch ein wenig darüber, und läset es also backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, so wird die Schale gänzlich überzogen, und außsehen, gleich als ein Apffel. Sind solche nun fertig, können sie also trocken aufgesetzt werden. Grüne Eyer, zu diesen wird anfangs Petersilie klein gebackt, in Butter gekochet.

geröstet, und wiederum in eine Schüssel gethan; hiernächst machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläset das Inwendige zu der grünen gehackten Veterilie, schüttet erstlich in Milch geweichte und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, nebst ein wenig Safran und Salz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblasenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tropffet in dieselben Butter, stecket hölzerne Spießgen durch, und brät sie also am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebraucht: Man nimmet wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Löffel guten dicken Rahm, zerlassene Butter, Ingber, Muscaten-Blüthen, Salz, Rinder-Marek, und viel gehackte Veterilie, thut dieses alles zu den ausgeblasenen Eiern, und rühret es wohl durch einander, fället die Schalen damit, thut selbige in siedend Wasser, und läset sie kochen; Wenn sie nun hart gekottet, so nimmet man solche heraus, schälet die Schale davon, richtet sie in eine Schüssel an, und leget ein Stücke Schmalz hinzu, gieffet Brühre darauß, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel und Muscaten-Blüthen, läset sie auf dem Kohl-Feuer fein langsam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchschlag, mit der Brühre darüber zu reiben. Saure Eyer, dieser schläget man in eine Schüssel so viel vonnothen, schüttet hernach selbige in siedenden Eßig und läset sie darinnen anlauffen, nach diesem quirt man in ein wenig faltem Eßig zwey Dottern klar, gieffet den gestottenen Eßig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eiern, und saltet sie ein wenig; lestlich gieffet man die abgequirkten Dottern hinein, läset selbige etwas zusammen anlauffen, richtet alles zusammen auf eine Schüssel an, reibet Zucker und etwas weissen Pfeffer darüber. Verlobene Eyer, solche schlägt man entweder einzeln in siedend Wasser, oder man schlägt sie zuerst auf eine Schüssel, schüttet sie darauf zusammen dahinein, und läset sie darinnen anlauffen, bis sie recht seyn, da man sie denn heraus nimmet, und gebraucht, wozu man sie haben will. Eyer-Käse zu machen, so rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmet und Rosen-Wasser, schlägt 12 Eyer daran und quirt es klar, setzet solches in einem verzinnten Casserol über ein Kohl-Feuer, rühret es immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen lauffe, schüttet ihn in die erwählte Forme, welche auf ein Geschir hohl gestellt seyn muß, damit das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen könne, drückt ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und läset ihn stehen, bis er kalt ist. Inzwischen nimmet man 5 Eyer-Dottern, quirt sie in einem Nößel Milch klar, setz diese über ein Kohl-Feuer, rühret sie sehr fleißig, damit sie nicht zusammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Scheller und Zucker darein. Ist nun

diese Brühre gabr, und der Käse in der Forme kalt, so thut man diesen letzten aus der Form auf eine Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, richtet die Brühre darüber an, und bestreuet das Eyer mit Zimmet und Citronen-Schellern: Oder man pfleget anderrthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer wohl durch einander zu mischen, rühret geriebene Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlas, sonst leget es sich gerne an. Hierauf nimmet man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, stößet sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischet ganz klein, wirft selbiges zu den Eiern, vermischet es damit, und wenn es bald anfähet zu siedend, wird es zusammen gehen und wässrig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben so damit, wie nur beschrieben worden. Eyer-Kuchen zu backen, schlägt man die Eyer darzu auf, quirt sie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Salz darunter, worzu man noch, wer Belieben daron hat, Veterilie, Gundermann, Schrittliauch und dergleichen klar geschnitten, darein mengt. Hierauf setz man einen flachen Tiegel, oder eine eiserne Eyer-Kuchen-Pfanne mit Butter über das Feuer, und läset diese braun werden, gieffet die schon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket sie darinnen; während dieser Zeit lüffet man mit dem Eyer-Kuchen-Schaußlein von der Seite den Kuchen, und stecket, wenn er nicht telt genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, schmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, schüttet den Eyer-Kuchen verkehrt hinein, und läset ihn vollends gabr werden. Manchemahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schinken, geräuchernten Würften, Hocklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke ganz klar und dünne, und etwas länglicht geschnitten seyn müssen, da sie denn, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden sollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlangt man einen Eyer-Kuchen mit einer Soffe oder Brühre zu machen, so rühret man erst zu 3 Pfennigen Semmel in Milch wohl geweicht 8 Eyer, thut ein paar Messerspitzen Mehl, etwas Salz und ein wenig Muscaten-Blüthen darzu, rühret es wohl durch einander, und schüttets in den Tiesel zu der braun gemachten Butter, und lüffet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie schon beschrieben. Inzwischen siedet man eine Kanne guten Rahm, gieffet solchen also siedend über den Eyer-Kuchen, und läset ihn wiederum eine Weile daran kochen. Darnach seihet man diesen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stücke Butter und 3 Eyer-Dottern unter einander, gieffet den Rahm darzu, quirt es, daß es nicht zusammen lauffe. Bey dem Anrichten wird diese Brühre über den Eyer-Kuchen gegossen, und derselbe mit etwas Muscaten-Blüthen bestreuet. Oder man nimmet stat des Rahms ein Nößel Wein,